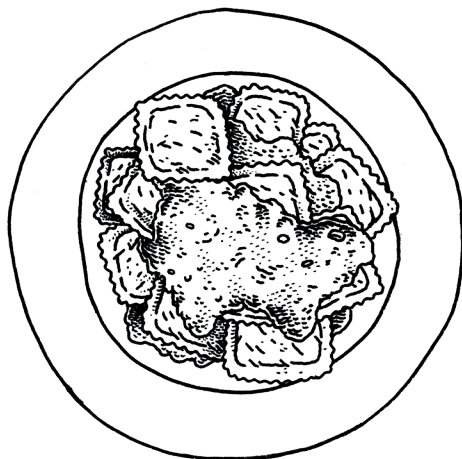


#14

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Ravioli di carne

Meat ravioli

Ingredients (6 serves)

For the filling: 200 g green chards, 300 g borage, 200 g ground veal rump, 50-70 g fresh pork sausage, 100 g veal brains, 50 g beef sweetbreads, 30-50 g beef spinal cords, 50 g grated Parmigiano Reggiano DOP, 3-4 eggs, 1 small bread roll, soaked in milk, fresh marjoram, 1 pinch nutmeg, 1 pad of butter, salt to taste. For the dough: 600 g Italian “00” or “0” flour, 3 eggs, 1 glass of water, salt to taste.

- ⌚ 3 h
- 🍳 hard
- 🏷️ DOC Ormeasco di Pornassio

Clean the green chards and the borage, blanch in boiling salted water for 10', drain, squeeze and mince. Blanch the offal. Sauté the veal rump and the sausage (both cut into chunks) with a little butter. After a few minutes add the offal and end cooking. Next, pound and roughly chop on a cutting board. Place the concoction in a large mixing bowl; add the vegetables, the parmigiano, the beaten eggs, the bread (squeezed), the marjoram, the nutmeg and salt to taste. Mix well with a wooden spoon into a smooth, firm blend. For the dough, on the kneading board, crack the eggs into the flour well, salt and knead with the water into a tender, elastic, round shaped dough. Roll into two thin stripes. Set dollops of filling on half the stripes, cover with the remaining pasta sheets, press around the small mounds to weld the ravioli, which are to be cut with a pasta wheel cutter into jagged squares. Let dry, slightly floured, for 2 hours. Boil in small quantities into abounding salted water until they come afloat, drain and serve with genoese meat sauce and more parmesan. Alternative condiments include mushroom sauce and sage&butter (yet the locals would turn up their nose). If cooked in stock, they are usually prepared in smaller dimensions.

Ingredienti (6 porzioni)

per la farcia: 200 g di biette, 300 g di boraggine, 200 g di fesa di vitello tritata, 50-70 g di salsiccia suina fresca, 100 g di cervella bovina, 50 g di animelle bovine, 30 g di filoni bovini, 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 3-4 uova, la mollica di 1 panino bagnata nel latte, alcune foglioline di maggiorana fresca, 1 presina di noce moscata, 1 noce di burro (circa 25 g), sale qb. Per la sfoglia: 600 g di farina 'o' oppure 'oo', 3 (-4) uova, 1 bicchiere d'acqua (circa 180 ml), sale qb.

Pulire le bietole e le boraggini, farle andare al massimo una decina di minuti in poca acqua bollente salata, quindi scolarle, strizzarle e tritarle. Sbollentare e pulire cervella, animelle e filoni. La fesa e la salsiccia vanno rosolate a tocchetti in poco burro, dopo qualche minuto unire cervella, animelle e filoni e concludere la cottura. Battere e tritare su un tagliere. Versare tutto in un'ampia ciotola, aggiungere le verdure, il parmigiano, le uova sbattute, la mollica strizzata, la maggiorana, la noce moscata, il sale. Mescolare bene. Per la sfoglia, creare una fontana di farina, rompervi le uova, aggiustare di sale e impastare con acqua sino a ricavare un amalgama rotondo, tenero ma elastico. Distenderlo pazientemente col matterello in due sfoglie ben sottili. Su una posizionare i mucchietti di farcia distanziati e regolari, con l'altra coprire la prima, schiacciando con cura intorno ai mucchietti per saldare i ravioli, che infine si taglieranno con la rotellina, scartando la pasta in surplus. Lasciarli ad asciugare su carta per circa un paio d'ore, appena infarinati. Vanno cotti poco per volta in abbondante acqua salata, in pratica saranno pronti quando galleggiano. Scolati, si condiscono col sugo di carne.