

Ravioli di spinaci burro e salvia

I **ravioli di spinaci burro e salvia** sono una pasta fresca fatta in casa ripiena di ricotta e spinaci e condita con burro fuso aromatizzato con le foglie di salvia. Sono un grande classico della cucina italiana e sono diffusi in tante regioni, con piccole variazioni sulla preparazione e la chiusura.

I **ravioli di spinaci burro e salvia** sono considerati il piatto delle giornate di festa, della domenica o del pranzo di Natale. Sono ideali anche per la cena della Vigilia essendo ripieni "di magro". Per un'ottima riuscita io vi consiglio di utilizzare gli spinaci freschi e una ricotta di buona qualità, saporita e poco acquosa.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **530Kcal** a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **1 ora e ½**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per il ripieno

- 200 g di spinaci
- Sale
- 200 g di ricotta vaccina
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo di gallina

Per la pasta

- 180 g di farina di grano tenero tipo 00
- Sale
- 2 uova di gallina
- Olio extravergine di oliva

Per completare la preparazione

- 40 g di burro
- 8 foglie di salvia
- Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Preparare il ripieno

- Pulire gli spinaci accertandosi che siano stati scartati tutti i gambi e sciacquare abbondantemente le foglie.
- Metterli in una capace pentola, portarli sul fuoco e farli bollire a fuoco moderato per 10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio.
- A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotti, mettere gli spinaci in un colino e pestarli con un cucchiaino in modo da strizzarli e levare i residui d'acqua.
- Tritarli finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- In una terrina mescolare gli spinaci, la ricotta, il Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo e un pizzico di sale fino ad amalgamare bene il tutto.
- Coprire e riporre in frigorifero fino al momento di confezionare i ravioli.

Preparare la pasta

- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza solo formaggi prodotti con caglio vegetale.

- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire la farina tenuta da parte.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 15 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.
- Prendere un pezzetto di pasta e stenderla in una sottile sfoglia utilizzando il mattarello, oppure una macchina per stendere la pasta. [Clicca qui se vuoi tutte le istruzioni passo passo.](#) Io in genere faccio tante parti quante sono le uova che ho utilizzato, ma se siete poco esperti fatene di più. La sfoglia molto lunga è difficile da gestire.
- Una volta stesa la prima sfoglia distribuire il ripieno in mucchietti, utilizzando un piccolo cucchiaino moka, tenendoli distanziati tra loro un centimetro e mezzo circa. In genere su una sfoglia larga 14-15 centimetri ci stanno 3 mucchietti di ripieno. Attenzione a non abbondare troppo, altrimenti i ravioli faranno fatica a chiudersi, ma non essere nemmeno troppo scarsi, altrimenti il sapore della pasta sarà predominante sul ripieno. La misura esatta si acquisisce con il tempo e la pratica, ma il cucchiaino aiuta molto ad imparare.
- Coprire la sfoglia con uno strofinaccio per mantenerla umida e stendere una seconda parte di pasta uguale alla prima ed usarla per coprire, premendo tutto intorno al ripieno. Se non siete rapidi e veloci a tirare la sfoglia, piuttosto che rischiare che la prima si secchi e i ravioli non si chiudano bene, fare tutto con una sfoglia sola, tagliandola a metà.
- Rifilare i ravioli con un tagliapasta a lama ondulata.
- Staccarli, ripassare i bordi per verificare che siano ben sigillati, quindi riporli in un vassoio infarinato fino al momento di lessarli.

Per completare la preparazione

- Per condire i ravioli serve un'ampia padella, in cui far sciogliere il burro assieme alle foglie di salvia ben lavate e asciugate. Spegnerne appena il burro è fuso e coprire.
- Lessare i ravioli in abbondante acqua salata per un paio di minuti al massimo.
- Scolarli delicatamente con una schiumarola e trasferirli nella padella del condimento a fuoco acceso per farli insaporire, muovendoli e girandoli molto delicatamente.
- Servire immediatamente cospargendo Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

E' possibile congelare i ravioli. Per farlo, mettere per mezz'ora i vassoi nel freezer. Ritirarli e controllare che i ravioli siano diventati duri come sassi. Metterli in sacchetti ben chiusi e riporli nuovamente nel freezer fino al momento di consumarli. Si conservano 3 mesi.