

Ravioli ripieni di Pecorino Toscano DOP con ragù di coniglio



Ingredienti

(per 45 ravioli ca.)

- **Per la sfoglia**
- 200 g di farina
- 2 uova
- Acqua a temperatura ambiente q.b.
- Sale q.b.
- Per la crema di Pecorino Toscano DOP
- 200 g di panna liquida
- 180 g di Pecorino Toscano DOP stagionato

Per il brodo

- ½ dado vegetale (o, se pulite voi il coniglio, i suoi scarti)
- ½ carota
- ½ cipolla
- ½ gambo di sedano
- Sale q.b.

Per il ragù

- 200 g di coniglio tritato
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 limone
- ½ carota
- ½ cipolla
- ½ gambo di sedano
- Olio EVO
- Alloro
- Rosmarino
- Concentrato di pomodoro
- Polvere di olive nere
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Preparate circa 200 ml di brodo con mezzo dado da cucina (o con gli scarti del coniglio), mezza carota, mezza cipolla e mezzo gambo di sedano tagliati grossolanamente. Aggiustate di sale e mentre il brodo è sul fuoco, preparate le verdure a cubetti per il soffritto da cuocere con un po' d'olio a fiamma bassa.

Aggiungete il coniglio tritato al soffritto, sfumate con il vino bianco e aggiungete il concentrato di pomodoro, un paio di foglie d'alloro e un rametto di rosmarino. Salate e pepate a piacere.

Cuocete per un'ora con il coperchio a fiamma bassissima, controllando spesso e aggiungendo brodo all'occorrenza.

Nel frattempo, preparate la sfoglia impastando uova, farina, acqua e sale fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo: ricordate di tenere da parte un po' di farina. Coprite la sfoglia con della pellicola e lasciate riposare.

Per la crema di Pecorino Toscano DOP, scaldate la panna in un pentolino, senza farla bollire. Spegnete il fuoco e aggiungetevi il Pecorino Toscano grattugiato. Frullate velocemente con il minipimer fino a ottenere una crema e lasciate riposare in modo che si addensi.

Infarinate l'impasto e tirate la sfoglia per i ravioli, ricavando poi dei quadrati di circa 3,5 cm per lato. Disponete al centro di ogni quadrato una nocciola di crema di Pecorino Toscano. Chiudete ogni raviolo a triangolo e sagomate i bordi con una rotella dentata.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata bollente e, dopo un minuto da quando sono saliti a galla, ripassateli in padella con il ragù di coniglio e un po' d'olio.

Disponete alcuni ravioli su un piatto e aggiungete un po' di polvere di olive nere essiccate e una grattata di scorza di limone.

Il piatto è pronto per essere servito.

(Stefania Mulè del blog Big Shade)