



"Ravioli alla Genovese" farciti alla carne

Tipologia piatto: primo piatto

Tempi di preparazione: circa 7 ore

Tipo piatto: piano 28 cm

Ingredienti per 10 persone:

Per la Genovese:

- » 3 Kg di cipolla
- » 1 lt. brodo di carne
- » 300 gr vino bianco
- » 150 gr olio extravergine d'oliva
- » 300 gr strutto
- » sale e pepe q.b.

Per la farcia dei Ravioli:

- » 1,5 Kg di carne mista (muscolo di manzo, salsiccia, tracchia di maiale e girello di vitello)
- » 150 gr di Parmigiano Reggiano
- » 3 uova
- » timo q.b.
- » sale e pepe q.b.

Per la Pasta all'Uovo:

- » 800 gr pasta all'uovo



Gennaro Esposito - ristorante "La Torre del Saracino" - Vico Equense (NA) Michelin

Preparazione

Per la Genovese: Sbucciare le cipolle e tagliare a fettine sottili. In un tegame abbastanza ampio versare l'olio extravergine d'oliva e lo strutto. Riscaldare su fiamma moderata. Aggiungere le carni tagliate a bocconcini e sigillare. Sfumare con il vino bianco e successivamente aggiungere la cipolla tagliata finemente e far appassire. Coprire con un coperchio e cuocere per circa 5 ore. Controllare ogni 15 minuti che la salsa non si riduca troppo, nel caso aggiungere del brodo. Salare e pepare a piacere.

Per la farcia dei Ravioli: Terminata la cottura della Genovese, estrarre le carni e macinare con 1/3 della cipolla ed aggiungere le uova, il parmigiano grattugiato ed il timo tritato.

Per la pasta all'uovo: Tirare la pasta all'uovo in due sfoglie sottilissime. Disporre piccoli quantitativi di farcia sulla pasta, distanti tra loro 4 centimetri. Spennellare con qualche goccia d'acqua gli spazi vuoti attorno al ripieno e ricoprire con l'altra sfoglia. Premere tra gli spazi vuoti per far aderire bene le due sfoglie. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con la Genovese. Amalgamare per qualche minuto e servire.

Composizione del piatto

Disporre i ravioli al centro del piatto e decorare a piacere.

