



mangiaredadio

RAVIOLI DI LAMPREDOTTO CON CIPOLLA DI TROPEA

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova
100 gr di farina bianca 00
100 gr di semola rimacinata
200 gr di lampredotto
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla dorata
peperoncino
1 patata lessa
1 tuorlo d'uovo
parmigiano q.b
noce moscata
250 gr di cipolle rosse toscane
3 cucchiaini di aceto balsamico
6 cucchiaini di zucchero di canna
olio evo, sale q.b.



PREPARAZIONE

In abbondante acqua ponete il lampredotto - prima lavato e sgrassato – le carote, il sedano e la cipolla puliti e fatti a tocchetti grossolani, e un pizzico di peperoncino. Lasciar bollire a fuoco dolce per circa 45'.

Terminata la cottura, tagliate al coltello il lampredotto, aggiungendo un pizzico di noce moscata, le patate lessate schiacciate, l'uovo e un paio di cucchiaini di parmigiano.

Nel frattempo, preparate la pasta, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Aggiungete una goccia di olio EVO. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora avvolta in un foglio di pellicola, in frigo.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; servitevi di un coppapasta tondo di 6/7 cm e ricavate circa 40 dischi. Farcire ciascun disco con l'impasto, avendo cura a posizionare il ripieno non esattamente al centro, per riuscire successivamente a ripiegare la pasta su se stessa, ricavando i tortelli o dando la forma che preferite. Se la pasta non attacca, aiutatevi con un po' d'acqua per "incollare" meglio.

Contemporaneamente, preparate il condimento, lavando le cipolle, privandole della radice e affettandole a lamelle sottili. Riponetele in una casseruola in teflon, aggiungete aceto e zucchero, e lasciate stufare a fiamma bassa coperte, per almeno 30'. A cottura ultimata, aggiungete un pizzico di sale, per esaltare l'effetto agrodolce.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per circa cinque minuti, scolarli e condirli con le cipolle e un filo d'olio EVO.