

Fiadoni

Senza glutine



Ingredienti per la pasta

260 gr Farina senza glutine #

1 Uova medie

50 gr Vino bianco

50 gr Olio EVO

1 pizzico di sale

Per il ripieno

200 gr Pecorino stagionato

200 gr Pecorino semistagionato

4 Uova

50 gr Ricotta di pecora

Per spennellare

1 Uovo

Procedimento

In una ciotola unite la farina, l'uovo sbattuto, il vino bianco, l'olio e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente. In una ciotola capiente amalgamate la ricotta con i formaggi grattugiati. Unite le quattro uova sbattute e mescolate fino a ottenere un impasto corposo, non troppo umido. Stendete la pasta in strisce sottili (spessore tacca 5 della macchina). Distribuite delle porzioni d'impasto (circa 20 g) a intervalli regolari, ripiegate le sfoglie in modo da avvolgere il composto di formaggio. Con un coppapasta del diametro di 8 cm rifilate la pasta realizzando dei ravioli. Sigillando bene i bordi con i rebbi di una forchetta. Disponete i fiadoni su una placca rivestita di carta forno, spennellateli con l'uovo sbattuto e praticate un piccolo taglio sulla superficie per far uscire il vapore durante la cottura. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per 25–30 minuti, finché saranno gonfi e dorati. Lasciateli intiepidire prima di servirli. I fiadoni si gustano sia tiepidi che a temperatura ambiente.

Ricetta originale di Luca Pappagallo