

Ravioli ricotta e prosciutto

Senza glutine



Ingredienti

300 gr farina per pasta fresca senza glutine #

3 Uova

1 cucchiaio Olio extravergine d'oliva

1 pizzico Sale

50 gr Acqua (solo se occorre)

Procedimento

In una ciotola capiente versate la farina (rimanendo indietro di circa 40-50 gr rispetto alla dose consigliata) le uova sbattute, sale e olio. Con le mani impastate energicamente gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Unite la farina tenuta da parte al bisogno in modo da ottenere la giusta consistenza di impasto: liscio ed elastico. Se l'impasto risultasse troppo duro, potete aggiungere poca acqua a temperatura ambiente: renderà la pasta più morbida per poter essere tirata con la macchina. Coprite l'impasto con un panno e lasciatelo riposare per 30 minuti a

temperatura ambiente. Mentre l'impasto riposa dedicatevi al ripieno. Prendete una ciotola in cui verserete la ricotta, regolando di sale e pepe. Sminuzzate finemente il prosciutto cotto e aggiungetelo alla ricotta. Il composto è ora pronto: trasferitelo in una sac-à-poche dotata di bocchetta larga e tenete da parte, in frigorifero. A questo punto la pasta fresca avrà riposato: prendetela e dividetela in due panetti di eguale misura. Uno potete tenerlo coperto con pellicola fino al momento di stenderlo, mentre l'altro potete infarinarlo leggermente con farina di riso in modo che non venga assorbito; passate il panetto tra i rulli della macchina per tirare la sfoglia: fatelo passare nei rulli dalla misura più larga più di una volta ripiegando la sfoglia. Tirate la sfoglia al secondo rullo più stretto e poi al terzo, fino ad ottenere una sfoglia di circa 2-3 mm di spessore che disporrete su un piano leggermente infarinato. Riprendete il panetto che avete avvolto nella pellicola: togliete quest'ultima e ripetete l'operazione, stendendo anch'esso affianco all'altra sfoglia avendo cura di infarinare il piano con poca farina di riso. Create con la sac-à-poche dei piccoli mucchietti di ripieno disponendoli su uno dei due rettangoli stesi a circa 3 cm gli uni dagli altri. Create con la sac-à-poche dei piccoli mucchietti di ripieno disponendoli su uno dei due rettangoli stesi a circa 3 cm gli uni dagli altri. Spennellate d'acqua i bordi delle sfoglie. Questo servirà a fare in modo che le due sfoglie rimangano attaccate andando a ricoprire con l'altra sfoglia di pasta; fate combaciare i bordi ed esercitate una leggera pressione con i polpastrelli tra i mucchietti di ripieno per eliminare l'aria ed evitare che in cottura si aprano ed il ripieno fuoriesca. Con una rotella tagliapasta dentellata cominciate a ricavare i ravioli tra un ripieno e l'altro. Disponeteli su un vassoio leggermente infarinato. A questo punto i ravioli ricotta e prosciutto devono riposare almeno 1 ora (anche fino al giorno dopo in frigo) prima di essere tuffati in acqua bollente per 5/8 minuti circa.

Ricetta originale di Mary zero glutine