

PASTA & BASTA

PROVATE A FARLA IN CASA:
RAVIOLI, TAGLIOLINI
E PAPPARDELLE "COLORATI".
E ANCHE SENZA UOVA,
NEL FORMATO CHE PREFERITE
Ricette e foto di **Chris Court**

1

RAVIOLI
CON NOCI
E CRESCIONE

Condimento per 4 persone

100 g di noci tostate più altre per guarnire, 70 g di pangrattato, 1 cucchiaino di sale in fiocchi, 1/2 di pepe nero appena macinato più altro per la tavola, 40 g di Parmigiano grattugiato, 80 ml di olio evo più altro per la tavola, 24 ravioli di ricotta e spinaci (vedi box), 100 g di blue cheese a fettine, foglioline di crescione per guarnire
In un robot da cucina combinare noci, pangrattato, sale, pepe, parmigiano e olio. Azionare sino a ottenere una sorta di pesto. Fare cuocere i ravioli in acqua salata. Quando saranno al dente scolarli, tenendo da parte un po' del liquido di cottura. Riportarli nella pentola e condirli con il pesto a base di noci. Suddividere tra i piatti, e guarnire con una fettina di blue cheese, qualche noce e foglioline di crescione. Aggiustare di pepe, condire con un filo d'olio e servite subito.



La base: di ricotta e spinaci

Su una spianatoia formare una fontana con 250 g di farina 00, al centro sguosciare 3 uova. Amalgamare con una forchetta, e impastare fino a ottenere una pasta liscia; avvolgere nella pellicola e fare riposare per 40 minuti. Tritare 250 g di spinaci già cotti e strizzati, quindi trasferirli in una ciotola con 4 cucchiaini di parmigiano, 125 g di ricotta, noce moscata, sale e pepe qb. Amalgamare e trasferire in una sacca da pasticceria. Stendere la pasta e tagliarla a strisce di 6 cm di larghezza. Disporre le noci di ripieno distanziandole di 4-5 cm; coprire con una striscia di pasta e, premendo con la punta delle dita, sigillare il ripieno in modo che fuoriesca tutta l'aria. Con una rotella, formate i ravioli.



CUCINA

Pappardelle rosse

Sbucciare 100 g di barbabietola rossa lessata, tagliarla a tocchetti e frularla. Trasferirla in una ciotola e unire 1 uovo, quindi sale e amalgamare bene. A questo punto disporre 250 g di farina 00 a fontana sulla spianatoia e versarvi al centro il composto di uovo e barbabietola, più un cucchiaino di olio. Mescolare con una forchetta, quindi impastare con le mani, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Modellare una palla, copirla con la pellicola e lasciarla riposare per un'ora. Passare la pasta (un pezzo per volta) nella macchinetta (o a mano, con il mattarello) e tirare delle sfoglie dello spessore di 2 mm. Infarinare leggermente, quindi comporre dei rotolini e da questi le pappardelle.



3

PAPPARDELLE
 ALLE
 BARBABIETOLE
 CON FAGIOLI
 BORLOTTI,
 SALVIA
 CROCCANTE
 E TALEGGIO

**Condimento per 4 persone**

50 g di burro, 2 cucchiaini di olio evo, 2 spicchi d'aglio schiacciati, qualche foglia di alloro, sale marino in fiocchi, 1 cucchiaino di pepe rosa in grani schiacciati, 350 g di pappardelle alla barbabietola (vedi box), una confezione da 400 g di fagioli borlotti sciacquati e scolati, 12 foglie di salvia, 200 g di taleggio a fettine
 Fare scaldare un cucchiaino di olio in un padellino. Aggiungere le foglie di salvia e lasciarle friggere per un minuto, o sino a quando non saranno diventate croccanti. Lasciarle scolare su carta assorbente. In una padella capiente e dal fondo spesso, fare sciogliere il burro insieme a un cucchiaino di olio. Aggiungere l'aglio e le foglie di alloro. Condire con sale e pepe in grani e lasciare cuocere a fiamma bassa per qualche minuto. Incorporare i fagioli e proseguire per altri 3 minuti. A parte, fare cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata. Quando saranno al dente scolarle, lasciando da parte un po' del liquido di cottura. Condirle con i fagioli e il liquido, mescolando bene. Aggiungere le foglie di salvia e il taleggio a fette. Servite immediatamente.

30 GENNAIO 2021