

Una preparazione golosissima: i ravioli al castelmagno

di **Commercialista Gastronomico**

Pubblicato il 18 maggio 2019

Il Commercialista Gastronomico questa settimana presenta i raviolini del plin al Castelmagno (eccellente formaggio a pasta semidura di stagionatura dalla durata di 6-8 mesi originario del cuneese) con ripieno a base di erbe spontanee e ricotta: una ricetta per un primo piatto con i fiocchi ed i controfocchi! Per questa incursione dell'inviato del CG spieghiamo ai carissimi lettori di questa rubrica come realizzare dei buonissimi ravioli al castelmagno, ripieni di spinaci, ortiche e ricotta

I ravioli di castelmagno: una ricetta che profuma di primavera



I ravioli del plin al **castelmagno** (eccellente formaggio a pasta semidura di stagionatura dalla durata di 6-8 mesi originario del cuneese) con ripieno a base di erbe spontanee e ricotta: questa è veramente una ricetta per un primo piatto con i fiocchi ed i controfocchi!

Per questa incursione dell'inviato del CG spieghiamo ai carissimi lettori di questa rubrica come realizzare dei buonissimi ravioli al castelmagno, ripieni di spinaci, ortiche e ricotta. È un primo piatto perfetto per il pranzo della domenica in famiglia e l'aggiunta di fiori edibili colorati lo rende ancor più scenografico.

Se non li trovate, non vi preoccupate, il gusto del piatto non ne risentirà assolutamente. Siete pronti per mettervi all'opera ed impastare? Vediamo subito tutti i passaggi della preparazione.

In primo luogo sciacquiamo per benino le ortiche (attenzione ad usare i guanti perché pungono...) e gli spinaci, poi li stufiamo in padella con un filo d'olio extravergine di oliva, una noce di burro, un dado da brodo di carne e 1/2 bicchiere d'acqua.

Insaporite con il sale secondo il gusto e fate cuocere fino a quando ortiche e spinaci non risulteranno belli teneri. A cottura ultimata provvediamo a scolare tutte le erbe e le frulliamo con il mixer ad immersione (ma va benissimo anche il comune frullatore a bicchiere).

A questo punto aggiungiamo una spolverata di parmigiano e la ricotta (se si riesce a trovare quella di capra sarebbe l'ideale), mescoliamo per bene il tutto e insaporiamo con una grattugiata di noce moscata.

Lasciamo il tutto a riposare in frigorifero e passiamo alla preparazione dei raviolini.

Piccola digressione filologica: perché i raviolini si chiamano "del plin"? Il termine deriva dal dialetto piemontese in cui "plin" significa pizzicotto. Infatti il raviolino una volta confezionato andrà pizzicato alle estremità e leggermente rigirato alle estremità una ruotandola in senso orario e l'altra in senso opposto. Il risultato sarà un raviolino leggermente arrotolato dalla forma inconfondibile: il "plin".

L'impasto

Per preparare l'impasto versiamo la farina (rigorosamente 00 mi raccomando) su un tagliere realizzando la classica fontana, ci si sgusciano sopra le uova con un pizzico di sale. Quante uova e quanta farina? Diciamo che per quattro persone (ovviamente affamate come è di norma per i nostri lettori) 600 grammi di farina potrebbero bastare (ma se volte abbondare fate pure) e 4-6 uova. Attenzione che più uova si utilizzano più la pasta diventa consistente e quindi impegnativa da lavorare..... iniziamo quindi a mescolare con una forchetta e passiamo poi ad impastare con le mani fino ad ottenere un panetto ben compatto ma elastico che copriremo con la pellicola trasparente e faremo riposare per una quindicina di minuti.

Trascorso il tempo di riposo riprendiamo l'impasto e lo stendiamo per benino con la macchina per la pasta o con il mattarello (cosa che sarebbe la migliore). Mano ora ad una formina (ma va benissimo anche un bicchierino) e facciamo dei dischetti di pasta, posizionando poi al centro un cucchiaino del ripieno che avremo tolto dal frigo.

Per chiudere il raviolino mettiamo un altro dischetto di pasta sul precedente premendo bene ai lati del ripieno per far uscire l'aria in eccesso. Sigilliamo bene i bordi avendo l'accortezza di rigirarli come abbiamo descritto prima e proseguiamo in questo modo fino a terminare tutti gli ingredienti.

Adesso metteremo una generosa noce di burro, il castelmagno tagliato a dadini (per quattro persone duecento grammi saranno sufficienti ma abbondare va sempre bene....) ed un bicchiere di latte intero in un pentolino.

Facciamo sciogliere a fiamma molto bassa e nel frattempo cuociamo anche i ravioli in abbondante acqua salata. Quando saranno venuti a galla li scoliamo delicatamente e li condiamo con la fonduta di castelmagno. Attenzione: il piatto va servito immediatamente completandolo con l'aggiunta di erbe (magari due foglioline di salvia) e fiori eduli. E poi.....buon appetito!

In alternativa si può provare a preparare la pasta per i ravioli utilizzando la farina di farro.

Massimo Pipino

18 maggio 2019

