

Ravioli con brodo di cappone

Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 90 min	Cottura: 150 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Elevato	Difficoltà: Media	

I ravioli con brodo di cappone sono un ricco primo piatto che in molte famiglie si preparano per impreziosire le tavole delle feste. La ricetta dei ravioli al brodo di cappone è laboriosa perché comincia con la preparazione del brodo di cappone, cappone che poi servirà per preparare il ripieno dei ravioli. I ravioli così preparati vengono poi cotti nel brodo, precedentemente sgrassato.

Per non rendere la realizzazione dei ravioli al brodo di cappone troppo stancante, vi consigliamo di preparare il brodo il giorno prima, conservatelo in frigorifero e il giorno dopo preparate la pasta fresca e assemblate i ravioli. I vostri ravioli al brodo di cappone saranno una bontà!



Per il brodo di cappone

» Alloro 2 foglie	» Ginepro 4 bacche
» Cappone circa 2 kg	» Pepe in grani
» Carote 2	» Sale
» Cipolle 1	» Sedano 2 coste

Per la pasta fresca

» Farina 400 gr	» Uova 4 grandi
--------------------	--------------------

Per il ripieno

» Cappone polpa 200 gr	» Parmigiano Reggiano 125 gr	» Prezzemolo tritato un ciuffo
» Noce moscata q.b.	» Pepe q.b.	» Uova 1 grande
» Pancetta affumicata 100 gr		

Preparazione



Per prima cosa preparate la pasta fresca, seguendo le dosi indicate (per il procedimento clicca qui). Poi pulite il cappone (1). Tagliate la testa e le zampe (2), prelevate le interiora (3) e se dovesse ancora esserci della peluria fiammeggiatela sul fornello. Mondate carote, sedano e cipolle e mettetele in una casseruola piuttosto capiente insieme al cappone intero ben pulito.



Ricoprite d'acqua (4) e mettete sul fuoco facendolo sobbollire per circa 2 ore fino a quando il cappone sarà diventato tenero. Poi mettete a raffreddare il brodo, e quando sarà freddo sgrassatelo per bene, aiutandovi con una schiumarola (5) mentre fate questa operazione non togliete il cappone dal brodo in modo che la carne non si secchi. Una volta sgrassato il brodo, prelevate il cappone e disossatelo per bene (6) quindi procedete a preparare il ripieno dei ravioli.



Per preparare il ripieno tenete da parte circa 200 gr di polpa di cappone (non di petto, perché troppo asciutta) e frullatela (7.) Aggiungete alla carne di cappone frullata l'uovo, il prezzemolo tritato, il sale la noce moscata. Impastate per bene, poi tritate la pancetta affumicata e aggiungete anche questa all'impasto (8). Amalgamate tutto (9).



Poi passate a stendere la pasta fresca per formare i ravioli, su un piano infarinato stendete delle sfoglie rettangolari e disponete l'impasto per il ripieno (10), disponete sopra un'altra sfoglia della stessa larghezza (11), tenete presente che ogni raviolo dovrà essere grande 4cmX4cm. Fate una leggera pressione lungo i bordi in modo che il ripieno non esca (12). Con la dose indicata dovrete ottenere circa 120 ravioli.



Quindi tagliate i ravioli con l'apposita rotella dentellata (13). A questo punto non vi resta che cuocere i vostri ravioli, immergeteli nel brodo bollente e fateli cuocere, basteranno 5 minuti (14-15). Servite i vostri ravioli con brodo di cappone ben fumanti.

Consiglio

Se preferite potete preparare il brodo di cappone un giorno prima, lasciarlo riposare una notte intera in frigorifero in modo da far affiorare tutto il grasso in superficie. Così sarà più facile sgrassarlo.

La carne di cappone avanzata potrà essere ripassata in padella per qualche minuto, ripassandola con un filo d'olio e spezie a piacere. In questo modo realizzerete un rapido e delizioso secondo piatto che piacerà molto anche ai vostri bambini!