



Ravioli ripieni di zucca e formaggio feta

Ingredienti

Per la sfoglia:

150 g farina di semola di grano duro rimacinata

50 g di farina 00

2 uova

Per il ripieno:

600 g di zucca butternut

150 g formaggio feta (o altro formaggio a piacere)

2 cucchiaini di pecorino grattugiato

pepe, noce moscata

Per condire:

40 g di burro

qualche foglia di salvia (ma ci sta bene anche il rosmarino)

L'autunno porta con sè le giornate che si accorciano, il freddo che avanza, il ricordo dell'estate sempre più lontano, ma per fortuna porta anche tanti alimenti favolosi, come la zucca. Io da quando ho scoperto la zucca butternut non ne posso più fare a meno e quando la vedo al supermercato mi lancia manco fosse un diamante in omaggio a chi arriva prima! La sua bontà è dovuta alla dolcezza e "carnosità", sì perchè rispetto ad altre tipologie è "asciutta", quindi perfetta per pasta ripiena o anche per gli gnocchi.

Procedimento:

sbucciare la zucca e ridurla in pezzi, metterla in una ciotola adatta al microonde e cuocerla scoperta, per 6 minuti al massimo della potenza (verificare con una forchetta che sia cotta, altrimenti continuare per qualche altro minuto, si deve riuscire a schiacciare facilmente).

Se non volete utilizzare il microonde mettete i pezzi di zucca in forno ventilato fino a cottura (dipende da quanto sono grandi i pezzi).

Nel frattempo impastiamo le due farine con le uova fino a che l'impasto non sarà liscio. Avvolgere nella pellicola e far riposare per mezz'ora.

Schiacciare la zucca e salarla leggermente, aggiungere il pepe e la noce moscata e appena s'intiepidisce aggiungere il pecorino e la feta tagliata a pezzetti piccoli, mescolare tutto e tenere da parte.

Riprendere l'impasto ed aiutandosi con la farina di semola di grano duro stenderlo in sfoglie sottili, posizionare un mucchietto di ripieno e ricoprire con un'altra sfoglia, facendo attenzione che esca tutta l'aria (altrimenti in cottura esplose) e premendo bene sui bordi in modo da sigillarli (e rendendoli anche più sottili, anche perchè sovrapponendo le due sfoglie il bordo risulterà più spesso e cuocerebbe in maniera diversa dalla parte centrale), ritagliare con un coppapasta dai bordi dentellati (oppure con un bicchierino) e sistemare su un vassoio infarinato intanto che si preparano gli altri ravioli.

In una larga padella far sciogliere ed imbianchire il burro con le foglie di salvia.

Lessare i ravioli per pochi minuti in abbondante acqua salata e trasferirli nella padella con il condimento, mescolarli

delicatamente, impiattare e spolverare con un poco di pepe appena macinato. Chi vuole può aggiungere altro pecorino, anche se sono già saporiti così.