

## RAVIOLI ALLA GENOVESE

(di carne)

**Ingredienti:** dose per 6 persone  
scarola (o indivia bianca) gr. 250  
borragine (boraxa) gr. 250  
polpa di vitello gr. 200  
poppa (tettina) gr. 50  
filoni (schienale) gr. 25  
mezza cervella - mezza animella  
4 uova - poca mollica di pane  
alcune cucchiainate di brodo  
parmigiano grattugiato  
sugo di carne  
burro - maggiorana  
sale - spezie  
*per la pasta:*  
farina bianca gr. 600  
acqua, circa gr. 210 - sale

bene. Lessare la cervella, l'animella ed i filoni. In una casseruola soffriggere un pezzo di burro, poi unire il vitello e la poppa e farli rosolare sino a completa cottura. Tritare tutte le qualità di carne, la scarola e la borragine, poi poco alla volta pestare questi ingredienti nel mortaio fino a ridurli in poltiglia; mettere il composto in una capace ciotola, incorporarvi tre uova fresche ben sbattute e un tuorlo, aggiungere un po' di mollica di pane inzuppata in brodo o in sugo di carne, tre cucchiainate di parmigiano grattugiato, pochissime spezie, un pizzico di maggiorana ben tritata e sale. Mescolare con il cucchiaino di legno. Versare sulla spianatoia la farina a fontana, unire un pizzico di sale e l'acqua, tiepida. Lavorare a lungo e con forza sino a che la pasta sarà liscia e ben morbida; con il matterello stenderla fa-

Pulire la scarola e la borragine, togliendo loro tutte le foglie guaste o troppo dure e farle bollire cinque minuti, quindi strizzarle

cendo una sfoglia sottile. Con il ripieno preparato fare tante piccole pallottoline uguali, disporle in una lunga fila a circa tre cm. dall'inizio della sfoglia e separate l'una dall'altra da uno spazio di tre o quattro cm., ricoprire col lembo di sfoglia, con le dita pressare la pasta fra un ripieno e l'altro, quindi tagliare questa prima linea con la rotellina dentata, poi sempre con questa separare ad uno ad uno i ravioli, che sembreranno tanti cuscinetti quadrati. Proseguire così fino ad esaurimento del ripieno; durante la lavorazione tenere sempre coperta la pasta che non si adopera, per non farla seccare. Spiegare una tovaglia sopra

la tavola, stendervi i ravioli tenendoli un poco separati. Quando saranno abbastanza asciutti, gettarli poco alla volta in una grande pentola d'acqua bollente, osservando che vi sia molto fuoco, affinché il bollore venga ripreso quasi subito; di quando in quando spingere al fondo i ravioli venuti a galla. Dopo pochi minuti di cottura estrarli delicatamente con il mestolo forato, sgocciolandoli bene. Metterli in una capace terrina e condirli con il sugo di carne di manzo e ottimo formaggio parmigiano. Questi ravioli si possono servire anche in brodo; ovviamente in tale caso si faranno di formato più piccolo affinché risulti più agevole mangiarli.



*Variante: un ripieno più semplice è quello che contempla un solo tipo di carne arrosto (gr. 500), borragine e erbe (gr. 500 complessivi), tutto quanto passato al tritacarne, oppure finemente tritati con la mezzaluna. Si aggiunge una manciata di parmigiano, tre uova, gr. 200 di mascarpone (in mancanza usare ricotta) e noce moscata.*

## SALSA AI FUNGHI

(per condire paste e riso)

**Ingredienti:**  
funghi genovesi (secchi) gr. 30  
pinoli gr. 30  
due acciughe sotto sale  
6 pomidori maturi  
olio d'oliva - aglio - sale

Mettere ad ammorbidire i funghi in poca acqua tiepida, poi strizzarli e porli nel

mortaio; unire due spicchi di aglio schiacciato e le acciughe pulite e tagliuzzate. Con il pestello ridurre in poltiglia questi ingredienti. Versare in una casseruolina gr. 80 di olio e quanto contenuto nel mortaio, soffriggere, quindi unire i pomidori pelati, privati dei semi e tritati; salare. Pestare nel mortaio i pinoli e aggiungerli al resto. Incoperchiare e cuocere a fuoco basso lasciando addensare lentamente la salsa.