
Ravioli di pollo al parmigiano e tartufo

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Preziosissimo frutto della terra, il tartufo è conosciuto dai tempi più antichi come un alimento nobile e raffinato. Le varietà più preziose si consumano in dosi minime, abitualmente a crudo, tagliati a lamelle direttamente sopra le pietanze con l'apposito taglia-tartufi; quelli meno pregiati si impiegano in dosi più importanti, anche cotti, per la preparazione di salse, semplicemente con olio e aglio. Per ciò che riguarda la conservazione il tartufo si mantiene fresco per un periodo molto limitato; in frigorifero per non più di quindici giorni, nel reparto delle verdure, dentro un contenitore di vetro, avvolto in fogli di carta inumidita (ottima la carta paglia), che giornalmente andrà bagnata, altrimenti, per non farne disperdere il profumo, si potrà riporlo in contenitori a chiusura ermetica o in un barattolo con del riso, che ne manterrà inalterata l'umidità.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE Per la pasta all'uovo: 200 grammi di farina (50 per cento di farina di grano duro e 50 per cento di farina di grano tenero), 2 uova, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale. Per il ripieno: 300 grammi di petto di pollo, 20 grammi di burro, 1 uovo, timo, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 150 grammi di mascarpone, poco pangrattato, q.b. di sale e di pepe. Per il condimento: 1 scalogno, 50 grammi di burro, tartufo nero, parmigiano, pepe bianco, sale.

PREPARAZIONE Per i ravioli: Porre su un piano di lavoro la farina disposta a fontana, unire le uova, l'olio ed un pizzico di sale. Impastare e lasciar riposare dentro un canovaccio il tempo necessario per preparare il ripieno. Far saltare il petto di pollo tagliato a dadini nel burro con il timo, pochissimo pangrattato, sale e pepe. Togliere dalla fiamma, far intiepidire e frullare con il mascarpone, l'uovo e abbondante parmigiano grattugiato. Se il composto fosse troppo asciutto aggiungere poco latte o brodo, viceversa un po' di pangrattato, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Stendere una sfoglia sottile e ricavarne dei quadrati, al centro dei quali, porrete una pallina di ripieno, chiudere i ravioli, bagnando con un goccio di acqua i lati del quadrato. Cuocerli in acqua salata, aggiungendo un filo di olio per evitare che la pasta si attacchi. Per far sì che i ravioli non si aprano, metterli nell'acqua un attimo prima che prenda bollore. Per il condimento: Affettare a velo lo scalogno, farlo appassire in padella con il burro, regolare di sale e stemperare con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolare i ravioli, saltarli velocemente nella salsa. Versare nel piatto di portata e cospargere di tartufo nero affettato a lamelle, scaglie di parmigiano, una generosa macinata di pepe fresco macinato al momento e portarli immediatamente in tavola.