



## RAVIOLINI DEL PLIN IN BRODO

[magieaifornelli.altervista.org](http://magieaifornelli.altervista.org)



### Ingredienti:

Per la pasta:

500 g di pasta all'uovo per ravioli, quindi elastica e conterrà sia albumi che tuorli

500 g farina 18

500 g semola di grano duro

450 g uova intere

50 g vino bianco

30 g Olio evo (io ho usato Dante )

Per il ripieno:

200 g di manzo tritato

150 g di capocollo di maiale trito

200 g di scarola

100 g di spinaci

50 g di parmigiano reggiano

150 g di uova

noce moscata

sale e pepe

150 g di vino rosso

50 g di Olio evo (Dante )

salvia, rosmarino

100 g di carote

100 g di cipolla

100 gr di sedano

### Preparazione:

Fare la pasta con gli ingredienti indicati e lasciarla riposare una mezz'ora coperta, non deve seccare. Ora prendiamo l'impasto e laminandolo nella macchinetta per pasta, prepariamo le sfoglie che dovranno essere abbastanza sottili e non troppo lunghe. Prepariamo il ripieno passando tutto al mixer. Infarinare appena la spianatoia, distendere l'impasto e rifilarlo in maniera da avere un



rettangolo uniforme (non infarinare la superficie perchè altrimenti l'impasto non si attaccherà nelle fasi successive). Prendere il sac-à-poche preparato in precedenza con il ripieno e creare un cordone di ripieno alla distanza di 2 cm dal bordo fino in fondo alla sfoglia. Risvoltare la pasta sul cordone facendola aderire bene con la punta delle dita quindi formare i plin pizzicando la pasta tra il pollice e l'indice, in maniera da toccare la chiusura di ogni raviolo con entrambe le mani (procedendo da un lato verso l'altro la prima mano lo segna e la seconda lo conferma). A questo punto tagliare la pasta in eccedenza con la rotella e spostarla. Controllare che la pasta si muova sulla spianatoia, in caso contrario infarinare leggermente e spostarla con l'aiuto del tarocco avendo cura di non romperla. Passare la rotella tra i ravioli in modo da dividerli facendo sempre un movimento verso l'esterno, in questo modo si creerà una sorta di sacchettino