Ravioletti di lenticchie e cotechino al filetto di pomodoro

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo: 400 gr di farina, 4 uova, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Per la farcia: 1 cotechino, 100 gr di lenticchie di Castelluccio, 50 gr di lenticchie decorticate, ½ litro di lambrusco, olio aromatizzato al rosmarino, 1 spicchio di aglio.

Condimento: 16 pomodori rossi, 1 scalogno, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, timo, peperoncino, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Per la pasta all'uovo:

Nella farina setacciata e disposta a fontana, aggiungere le uova, l'olio e un pizzico di sale, amalgamare prima le uova, quindi incorporare la farina fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar riposare dentro un canovaccio per trenta minuti. Passato questo tempo stendere la pasta.

Per la farcia:

Tenere in ammollo le lenticchie di Castelluccio per qualche ora, quindi lessarle insieme a quelle decorticate con uno spicchio di aglio, per mezz'ora.

Cuocere il cotechino per 90 minuti. Cucinare nuovamente al vapore per altri 90 minuti con il lambrusco al posto dell'acqua. Quando il cotechino si sarà freddato, frullarlo, quindi unirlo alle lenticchie con un filo di olio aromatizzato al rosmarino ed amalgamare.

Preparare i ravioletti di circa 2 centimetri di lato.

Lessare la pasta e condirla con la salsa di pomodoro realizzato facendo appassire lo scalogno nell'olio ed aggiungendo i pomodori, spellati e ridotti in filetti, il timo, il peperoncino, sale e pepe.