

Puntata 21.12.2025

Ristorante El Pael - Canazei (TN)

Titolare Roberto Anesi

Cuoco Max Farinola



Ravioli allo Schüttelbrot con speck e ricotta affumicata

*Un piatto che racconta dell'inverno in montagna e ci invita
a pensare al recupero degli scarti anche nel periodo natalizio*

DOSI PER 4 PERSONE

Ingredienti

Per la pasta:

- 100 g di semola rimacinata di grano duro
- 50 g di farina 00
- 50 g di farina di Shutterbrot (pane croccante altoatesino grattugiato finemente)
- 2 uova intere

Per il ripieno:

- 200 g di ricotta fresca, ben scolata
- 10 g di erba cipollina tritata finemente
- Trentigrana grattugiato q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

Per il condimento:

- Speck a fette sottili (circa 80 g)
- Ricotta affumicata da grattugiare

Procedimento

Preparazione della pasta

In una ciotola (o sulla spianatoia), unisci le tre farine. Forma una fontana, aggiungi le uova al centro e inizia a impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare per almeno 30 minuti.

Preparazione del ripieno

In una ciotola mescola la ricotta con l'erba cipollina tritata, una generosa grattugiata di Trentigrana, sale e pepe a piacere. Amalgama bene fino a ottenere una farcia cremosa ma compatta.

Formazione dei ravioli

Stendi la pasta sottilmente con il mattarello o con la macchina per la pasta. Adagia piccoli mucchietti di ripieno su una sfoglia, copri con un'altra sfoglia e sigilla bene i bordi, cercando di eliminare l'aria. Ritaglia i ravioli nella forma desiderata.

Cottura dei ravioli

Porta a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuoci i ravioli per 3-4 minuti, o finché non vengono a galla e risultano teneri.

Preparazione del condimento

Disponi le fette di speck su una teglia rivestita di carta forno e falle diventare croccanti in forno statico a 180°C per circa 5-7 minuti. Una volta pronte, spezzettale grossolanamente.

Impiattamento

Servi i ravioli dopo averli passati in padella con del burro, guarnisci con lo speck croccante e una grattugiata generosa di ricotta affumicata.