



LA LEGGE PER TUTTI
INFORMAZIONE E CONSULENZA LEGALE

Come preparare i ravioli

Autore: Redazione | 03/03/2019



I ravioli sono una pasta fresca diffusa in tutta Italia, tipicamente farcita con ripieni a base di ricotta e spinaci, salsiccia o carne macinata. Ecco come preparare i ravioli in casa.

Le paste fresche ripiene sono il prodotto gastronomico che meglio rappresenta il pregio e la bontà della cucina italiana. Ne esistono di innumerevoli tipologie, dai tortellini emiliani, agli agnolotti piemontesi. Nella grande moltitudine di paste all'uovo, i ravioli si distinguono per la notevole varietà di ricette diffuse dal nord al

sud della penisola, alcune delle quali affondando le proprie origini secoli fa. Dai ravioli di carne tipici della cucina genovese, agli altrettanto squisiti ravioli di magro preparati nel centro e sud Italia, e tradizionalmente farciti con ricotta, formaggi stagionati e verdure. Non c'è specialità migliore a cui affidarsi se si desidera portare in tavola un primo piatto ricco di gusto e sicuramente gradito a tutti i propri ospiti. I ravioli si preparano a partire da una classica sfoglia rettangolare di pasta all'uovo, farcita con gli ingredienti che più ispirano e stuzzicano la fantasia di chi li cucina. C'è chi preferisce profumare la ricotta del ripieno con una grattugiata di scorza di limone, chi si lascia tentare dallo zafferano per ottenere un raviolo più raffinato e gourmand, e chi si cimenta in varianti più estrose con cannella e arancia. Stai già pregustando il piacere di assaporare un prelibato piatto di ravioli e condividere il successo delle tue creazioni culinarie con amici e famigliari? Scopri subito, proseguendo la lettura di questo articolo, **come preparare i ravioli**: i suggerimenti per ottenere una sfoglia fine e porosa, alcuni consigli per l'acquisto degli ingredienti, e tante idee per farcire la pasta.

Come preparare la pasta fresca per i ravioli

Per **preparare i ravioli** viene utilizzata prevalentemente la **pasta fresca** classica, che prevede l'utilizzo di **un uovo ogni etto di farina**, ma non mancano le varianti più leggere, che optano per dimezzare la quantità di uova e aggiungere acqua quanto basta.

Se sei ancora alle prime armi, ti consiglio di seguire la **ricetta classica**, tenendo conto che 100 g di farina corrispondono a una dose abbondante per persona. Certo, le uova e la farina non sono tutte uguali, e magari ti stai chiedendo se sia possibile preparare i ravioli [senza glutine](#). Ecco, dunque, qualche consiglio per iniziare con il piede giusto.

La farina

Parliamo innanzitutto della farina: solitamente viene utilizzata la più raffinata, comunemente denominata **farina 00**, ma nulla vieta di preferire quelle con un maggior tenore di **fibre**. Se desideri utilizzare la **farina integrale**, tieni conto che potrebbe essere necessario aggiungere dell'acqua per ottenere un impasto elastico e facilmente lavorabile.

La situazione potrebbe diventare più ostica se decidessi di preparare i **ravioli senza glutine**: per semplicità, consiglio di utilizzare un mix di farine già pronto e certificato per [celiaci](#), solitamente addizionato con addensanti naturali, come la **gomma di guar**.

Le uova

Le uova sono un ingrediente fondamentale per **preparare la pasta fresca**: danno elasticità all'impasto e ne arricchiscono il sapore. La tradizionale ricetta che indica di aggiungere un uovo per ogni **etto di farina** non tiene in considerazione del loro **peso**, che mediamente è di 60 grammi, ma potrebbe essere inferiore o superiore.

Il miglior modo per essere sicuri di non sbagliare con le quantità è quello di sbattere le uova in una ciotola e aggiungerle gradualmente.

In etichetta deve essere indicato il **peso delle uova**, in base alla seguente classificazione **[1]**:

- uova piccole – S: pesano meno di 53 grammi;
- uova medie – M: hanno un peso che oscilla tra i 53 grammi e i 63 grammi;
- uova grandi – L: hanno un peso che varia tra i 63 grammi e i 73 grammi;
- uova grandissime – XL: hanno un peso superiore ai 73 grammi.

Naturalmente non tutte le **confezioni** contengono uova del medesimo calibro, e in tal caso è necessario indicare in etichetta il peso netto minimo, corredato dalla dicitura **“uova di vario calibro”**.

Le uova si distinguono nelle **categorie “A” e “B”**: le prime, definite “fresche”, sono destinate ai **consumatori**, mentre le seconde possono essere utilizzate esclusivamente in ambito industriale.

Le **uova di categoria A** devono rispettare i seguenti **criteri qualitativi [2]**:

- il guscio deve essere pulito e intatto;
- l'altezza della camera d'aria non deve superare i 6 mm;
- l'albume deve risultare limpido e non devono essere presenti corpi estranei;
- le uova non devono essere sottoposte a lavaggio.

Procedimento

Come accennato nel paragrafo precedente, per preparare la pasta per i ravioli occorre utilizzare un uovo per ogni etto di farina, dunque, ipotizzando di voler cucinare un primo per quattro persone, tieni a disposizione **4 uova** di calibro medio e **400 g di farina**. Sguscia le uova all'interno di una ciotola e sbattile energicamente con una forchetta, poi disponi la **farina a fontana** sopra una spianatoia e aggiungi un cucchiaino abbondante di sale.

Forma una piccola conca al centro della farina e incorpora a poco a poco le uova, iniziando ad **amalgamare gli ingredienti** con i polpastrelli. Non appena l'impasto inizia ad assumere una consistenza compatta, comincia a lavorarlo con entrambe le mani, cercando di conferirgli un aspetto liscio e omogeneo.

L'obiettivo è quello di ottenere un panetto uniforme, morbido ma non appiccicoso, da coprire con un canovaccio pulito e lasciar riposare a **temperatura ambiente** per circa 30 minuti.

Il principio per preparare un'ottima pasta all'uovo è lo stesso che si segue durante la realizzazione della **frolla** o della **pasta brisée**: tanto più è rapida la lavorazione, tanto più il risultato sarà ottimale, in quanto l'eccessivo sviluppo del glutine tende a richiedere più farina del dovuto e rendere l'**impasto** troppo asciutto e "pastoso".

Come farcire i ravioli

Per **farcire i ravioli**, puoi seguire il procedimento classico, che consiste nel tirare la **sfoglia rettangolare** con il mattarello e distribuire a piccole porzioni uniformi il condimento prescelto, oppure puoi servirti dell'apposito **stampo per ravioli**: questo accessorio è la soluzione ottimale per chi non possiede una grande manualità e desidera ottenere un risultato visivamente impeccabile.

Sia che tu possieda o meno lo stampo per ravioli, è necessario innanzitutto **stendere la pasta** su un piano di lavoro spolverato con della semola: con il **mattarello**, tira la sfoglia da ogni lato, fino a conferirle uno spessore di circa 3 mm. Se possiedi un **tirapasta** a manovella o elettrico, puoi servirtene per velocizzare i tempi, stringendo i rulli fino a ottenere il risultato desiderato.

Una volta pronta la **sfoglia**, se non utilizzi lo stampo per ravioli, prosegui nel

seguinte modo:

- taglia le **estremità della sfoglia** con un coltello dalla lama liscia, in modo tale da ottenere un rettangolo dagli orli regolari;
- solamente nella metà della sfoglia, distribuisce il **condimento** a piccole dosi distanziando ogni porzione di 2-3 cm, in base alla grandezza dei ravioli che vuoi realizzare;
- mantieni umida la sfoglia spennellando i bordi con del **tuorlo d'uovo** sbattuto;
- copri la parte di sfoglia farcita con la restante metà della pasta, sigillando accuratamente i bordi intorno al **ripieno**;
- ritaglia i ravioli utilizzando l'apposita rondella a zigzag, poi adagiali sopra un canovaccio o un vassoio spolverato con della semola.

Una volta pronti, i ravioli possono essere cotti subito in acqua bollente salata e conditi nel modo che si preferisce. In alternativa, è possibile conservarli in freezer (o in frigorifero, per 1-2 giorni massimo) dopo averli fatti asciugare all'aria per alcune ore. Per [congelarli](#) in modo ottimale, riponili nello scomparto del **freezer** all'interno di vassoi, in modo tale che non si attacchino tra loro, dopodiché potrai conservarli comodamente nei sacchetti gelo e consumarli entro 1-2 mesi.

Idee per farcire i ravioli

Dopo aver imparato a preparare la pasta all'uovo e come confezionare i ravioli, è giunto il momento di suggerire qualche gustosa idea per farcirli. Le ricette più conosciute e apprezzate prevedono l'utilizzo di **carne e frattaglie**, come i classici **ravioli alla genovese**, oppure di **ricotta e verdure**.

Nel realizzare il ripieno non può mancare l'aggiunta delle uova, ed è sempre bene tenere in considerazione che il composto deve avere una **consistenza cremosa**, ma non troppo umida. Una volta preso destrezza con questa tipologia di preparazione, potrai divertirti a sperimentare tanti altri ripieni. Ecco qualche idea per **farcire i ravioli**.

Ravioli alla trevigiana

Ecco quali ingredienti occorrono per preparare il ripieno dei **ravioli alla trevigiana**:

- 200 g di ricotta vaccina fresca;
- 1 cespo di radicchio rosso di Treviso Igp;
- 100 g di parmigiano grattugiato;
- 1 uovo;
- q.b. olio extravergine d'oliva;
- q.b. sale e pepe.

Il procedimento è semplice: dopo aver tagliato a pezzetti il [radicchio](#), rosolalo in padella con olio extravergine d'oliva, sale e pepe, fin quando non risulta morbido, dopodiché tritalo finemente utilizzando un frullatore. Mescolalo insieme alla **ricotta vaccina fresca**, opportunamente scolata dal siero, al **parmigiano grattugiato** e a un uovo. Il **ripieno alla trevigiana** è pronto per essere utilizzato.

Ravioli alla genovese

Per preparare il ripieno dei **ravioli alla genovese** per 4 persone sono necessari i seguenti ingredienti:

- 300 g di polpa magra di vitello;
- 200 g di punta di petto di vitello;
- 50 g di animelle di vitello pulite;
- 4 uova;
- 2 cucchiaini di pinoli;
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato;
- 2 mazzi di bietole;
- 2 mazzi di borragine;
- q.b. olio extravergine d'oliva;
- q.b. maggiorana;
- q.b. noce moscata;
- q.b. sale e pepe.

Per **preparare il ripieno** alla genovese, devi innanzitutto lessare la borragine e le bietole in acqua bollente salata. Intanto taglia a pezzetti la carne e cuocila all'interno di un tegame per circa 30 minuti, dopo averla rosolata con olio extravergine d'oliva. Le **animelle di vitello** è sufficiente saltarle in padella per una decina di minuti.

Scola le verdure quando risultano ben cotte, strizzale dai residui di acqua e tritale

finemente insieme alla carne di vitello e alle animelle. Aggiungi anche i **pinoli** sminuzzati, il parmigiano grattugiato e le uova. Insaporisci il tutto con sale, pepe nero, noce moscata e maggiorana essiccata, poi utilizza l'impasto ottenuto per farcire i ravioli.

Ravioli con ricotta e spinaci

Il ripieno dei **ravioli con ricotta e spinaci** per 4 persone si prepara utilizzando i seguenti ingredienti:

- 400 g di ricotta di pecora fresca;
- 200 g di spinaci;
- 2 uova;
- 1 bustina di zafferano;
- 1 cucchiaio di scorza grattugiata di limone;
- un pizzico di sale.

Innanzitutto lava accuratamente gli **spinaci**, poi cuocili in padella senza aggiungere acqua. Non appena risultano ben appassiti e morbidi, strizzali e tritali con un frullatore. Mescolali alla **ricotta di pecora**, poi unisci le uova sbattute e aromatizzate con lo **zafferano**. Profuma il tutto con una piccola grattugiata di limone, meglio se non trattato, e insaporisci con un pizzico di sale.

Note

[1] Art. 4 Regolamento (CE) n. 589/2008. **[2]** Art. 2 Regolamento (CE) n. 589/2008.