Pomì
O Così. O Pomì.

Ravioli ripieni di pappa al pomodoro, crema di broccoli e caciotta



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: 6 foglie
- Cipolla bianca: 1/2
- Olio extra vergine: 8 cucchiai
- Pane sciocco raffermo: 250 gr
- Pomodori maturi oppure in questa stagione pomodori in conserva: 500 gr
- Sale e pepe: q.b.

Pasta sfoglia

- Farina: 400 gr
- Uova: 4

Crema di broccoli

- Broccoli (fiore e gambi): 300 gr
- Olio extra vergine: 4 cucchiai
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1

Per rifinire

- Burro: 50 gr
- Caciotta (tipo stanco di brighella): 100 gr

Preparazione

PER LA PAPPA AL POMODORO

Soffriggete con 4 cucchiai di olio la cipolla tritata, aggiungete i pomodori a cubetti, il basilico sminuzzato e condite con il sale e pepe. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti. Aggiungete il pane tagliato a piccoli pezzi, ricoprite tutto con acqua calda e lasciate insaporire per qualche minuto, poi spegnete lasciate riposare, coperto, per un’ora. Mescolate energicamente per disfare il pane aggiungendo l'olio rimasto.

PER LA SFOGLIA

Impastare la farina con le uova per ottenere un impasto liscio. Coprire e far riposare 1 ora. Tirare la sfoglia, ricavarne dei quadrati di circa 8 centimetri, mettervi al centro un poco di pappa al pomodoro e chiuderli formando dei grossi ravioli.

PER LA CREMA DI BROCCOLI

Appassire lo scalogno tritato con l'olio, aggiungere i broccoli dopo averli puliti e tagliati a pezzetti. Far insaporire a fuoco lento, coprire con acqua e cuocere fino a che non siano teneri. Frullare il tutto aggiustando di sale, filtrare con un colino e mantenere al caldo.

PER FINIRE

Lessare i ravioli in acqua bollente, saltarli in padella con il burro servirli ben caldi con sopra un poco di crema di broccoli e il formaggio stanco tagliato a piccoli pezzi.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 500 gr

