

LE PASTE RIPIENE

Patrimonio inestimabile di tradizioni

di Riccardo Franzì



Manuale a cura del Circolo Enogastronomico Della Rovere



LE PASTE RIPIENE

Le paste ripiene sono una categoria di piatti molto amata nella cucina italiana, caratterizzata da un involucro esterno di pasta, generalmente all'uovo, che avvolge un ripieno saporito. Queste possono variare grandemente in termini di forma, dimensione, tipo di pasta, ripieno e metodo di cottura, offrendo un'ampia gamma di sapori e texture.

Tipologie principali di paste ripiene

Ravioli: Probabilmente i più famosi tra tutti, i ravioli sono piccoli fagottini di pasta che possono essere ripieni di carne, formaggio, verdure o una combinazione di questi. Sono tipicamente serviti con un sugo di pomodoro o burro e salvia.

Tortellini: Originari di Bologna e Modena, i tortellini sono ripieni tradizionalmente di un misto di carne (maiale, prosciutto crudo, mortadella) e Parmigiano Reggiano. Sono spesso serviti in brodo di carne o con una crema di parmigiano.

Agnolotti: Tipici del Piemonte, gli agnolotti sono simili ai ravioli ma di forma generalmente più rettangolare o di mezzaluna. Il ripieno tradizionale è a base di arrosto di carne o brasato.

Cappelletti: Simili ai tortellini ma con una forma che ricorda un piccolo cappello, i cappelletti sono tipicamente ripieni di formaggi e serviti in brodo durante le festività.

Cannelloni: Tubi di pasta più grandi che vengono farciti, solitamente con ricotta e spinaci o carne macinata, e poi ricoperti di salsa al pomodoro e besciamella prima di essere infornati.

Pansoti: I pansoti sono un tipo di pasta ripiena tradizionale della Liguria, in particolare della Riviera di Levante. Il nome "pansoti" deriva dal dialetto ligure e significa "panciuti", a indicare la forma rotonda e ben gonfia della pasta, che è riempita tipicamente di un ricco ripieno vegetale. I pansoti si distinguono per il loro ripieno verde, che è una miscela di diverse erbe e verdure, tra cui bietole, spinaci, prezzemolo e maggiore, spesso arricchite con ricotta o un altro tipo di formaggio fresco. La pasta è generalmente fatta senza uova, il che la rende un po' più dura rispetto ad altre paste ripiene, ma ideale per tenere il suo ripieno saporito. I pansoti sono tradizionalmente serviti con la salsa di noci, una crema a base di noci, aglio, pane ammollato nel latte, formaggio grattugiato, olio d'oliva e, talvolta, maggiorana.

Anolini: Gli anolini sono una tipologia di pasta ripiena molto amata in Emilia-Romagna, soprattutto nella provincia di Parma. Sono conosciuti anche con altri nomi nelle regioni limitrofe, come "anolini" in dialetto parmigiano. Questo piatto ricco e saporito ha una lunga storia e rappresenta una parte importante della tradizione culinaria locale, soprattutto durante il periodo natalizio.

Gli anolini sono piccoli dischi di pasta all'uovo, riempiti con un impasto di carne stufata o brasata, grana padano o parmigiano reggiano, e talvolta arricchiti con uovo e noce moscata. Il ripieno tradizionale varia leggermente da famiglia a famiglia e può includere anche mortadella o altri

ingredienti locali. Gli anolini sono solitamente serviti in brodo di carne, generalmente di manzo o di capone, rendendoli un piatto sostanzioso e confortante durante i mesi invernali.

Cappellacci: I cappellacci sono un tipo di pasta ripiena originaria di Ferrara. Sono noti per il loro grande formato a forma di cappello, da cui derivano il nome. Il ripieno classico è fatto di zucca, amaretti, mostarda e Parmigiano Reggiano, offrendo un gusto dolce e aromatico.

Casoncelli: I casoncelli, o casonsèi, sono una pasta ripiena tipica delle valli bergamasche e bresciane. Il ripieno varia, ma include tipicamente carne, pane grattugiato, uova, formaggi locali e a volte uvetta e amaretti.

Cjarsons: I cjarsons sono una specialità del Friuli-Venezia Giulia, caratterizzati da un ripieno che mescola dolce e salato, con ingredienti che possono includere erbe, frutta secca, cioccolato e formaggio.

Culurgiones: Tipici della Sardegna, i culurgiones sono ravioli ripieni di patate, formaggio pecorino, menta e aglio, chiusi con una particolare tecnica che lascia una trama decorativa sulla chiusura.

Marubini: I marubini sono tipici di Cremona e vengono serviti in brodo. Il ripieno è una miscela di tre carni diverse, grana padano e aromi.

Ricette di paste ripiene

La pasta all'uovo:

Iniziate formando una fontana con la farina, aggiungeteci le uova e il sale, quindi impastate. Ottenuto l'impasto, fatelo riposare in frigo per 1 ora avvolto in pellicola trasparente. Trascorso il tempo, stendete la pasta.

1. Ravioli di zucca e amaretti

Ingredienti:

500 g di pasta fresca all'uovo
300 g di zucca cotta
100 g di amaretti sbriciolati
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Noce moscata, sale e pepe q.b.
Preparazione:

Mescolate la zucca cotta e schiacciata con gli amaretti, il Parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Stendete la pasta in sfoglie sottili e disponete piccole quantità di ripieno a intervalli regolari.

Coprite con un'altra sfoglia di pasta e sigillate i bordi, tagliando i ravioli con una rotella tagliapasta.

Cuocete in acqua bollente salata per circa 4-5 minuti e servite con burro fuso e salvia.

2. Tortellini in brodo

Ingredienti per 1000 tortellini (ricetta depositata)

pasta fresca gialla preparata con 10 uova e 1 chilo di farina

Per il ripieno:

300 g lombo di maiale rosolato al burro

300 g prosciutto crudo

300 g vera mortadella di Bologna

450 g formaggio Parmigiano Reggiano

3 uova di gallina

odore di noce moscata

Per il brodo:

1 kg di carne di manzo (doppione)

½ gallina ruspante

sedano

carota

cipolla

sale

Preparazione

La preparazione deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per 2 giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento con un po' di burro e poi va tolto dal tegame e ripulito del suo battuto. Infine, possibilmente col battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella, si impasta il tutto con parmigiano e uova, aggiungendo l'odore della noce moscata. L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti ben amalgamato e deve essere lasciato riposare per 24 ore, prima di riempire i tortellini.

Naturalmente la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime impiegate. Per gustare un buon tortellino è indispensabile disporre di un ottimo brodo.

Stendete la pasta in sfoglie sottili, tagliate dei quadrati di circa 4 cm di lato, e disponete un cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadrato.

Piegate a triangolo e poi unite i due angoli estremi del triangolo attorno al dito per formare i tortellini.

Cuoceteli in brodo di carne bollente fino a quando non salgono in superficie.

Servite caldi in brodo chiaro.

3. Pansoti con Salsa di Noci

Ingredienti:

Per i pansoti:

300 g di farina
Acqua q.b. (circa 100 ml)
200 g di bietole
200 g di spinaci
100 g di ricotta
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Noce moscata, sale e pepe q.b.
Per la salsa di noci:

100 g di noci sgusciate
1 spicchio d'aglio
50 g di pane raffermo
100 ml di latte
50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Olio extravergine d'oliva
Sale e un pizzico di marjoram (opzionale)
Preparazione:

Pasta: Mescolate la farina con acqua fredda per ottenere un impasto liscio e elastico. Lasciatelo riposare coperto per circa 30 minuti.

Ripieno: Cuocete le bietole e gli spinaci in poca acqua salata, poi strizzatele bene e tritatele finemente. Mescolate le verdure con la ricotta, il Parmigiano, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Formare i pansoti: Stendete l'impasto in una sfoglia sottile e tagliate dei quadrati di circa 6 cm per lato. Distribuite un cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadrato, poi piegate la pasta a triangolo e unite i due angoli laterali, premendo bene per sigillare.

Salsa di noci: Ammollate il pane nel latte. Nel frattempo, frullate le noci con l'aglio, il pane strizzato, il Parmigiano, un pizzico di sale, marjoram e abbastanza olio per ottenere una salsa cremosa.

Cottura e servizio: Cuocete i pansotti in abbondante acqua salata fino a che non salgono a galla (circa 4-5 minuti), poi scolateli e serviteli con la salsa di noci sopra.

I pansoti offrono un'esperienza gustativa unica, grazie al contrasto tra il ripieno erbaceo e la cremosità della salsa di noci. Sono un piatto ideale per occasioni speciali o per godere di un pasto sostanzioso e aromatico.

4. Anolini

Ricetta degli Anolini in Brodo

Ingredienti:

Per la pasta:

300 g di farina

3 uova

Un pizzico di sale

Per il ripieno:

150 g di manzo brasato

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

50 g di pane raffermo

Latte q.b. per ammorbidire il pane

Noce moscata, sale e pepe q.b.

Per il brodo:

1 kg di carne mista (manzo, cappone)

1 carota

1 cipolla

1 gambo di sedano

Sale

Preparazione:

Brodo: Iniziate preparando il brodo mettendo in una grande pentola la carne, la carota, la cipolla e il sedano. Coprite con acqua fredda, portate a ebollizione e fate cuocere a fuoco lento per circa 3 ore. Salate verso fine cottura.

Pasta: Mentre il brodo cuoce, preparate la pasta mescolando la farina con le uova e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciatelo riposare coperto per almeno 30 minuti.

Ripieno: Per il ripieno, tritate finemente il brasato e mescolatelo con il pane precedentemente ammollato nel latte e ben strizzato. Aggiungete il Parmigiano, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe, e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

Formare gli anolini: Stendete l'impasto in una sfoglia sottile e ritagliate dei cerchi di circa 5 cm di diametro. Mettete un cucchiaino di ripieno al centro di ogni cerchio, poi piegate la pasta a mezzaluna e sigillate i bordi premendoli con le dita.

Cottura: Portate a ebollizione il brodo chiarificato e cuocete gli anolini per circa 5 minuti, o fino a quando non salgono a galla.

Servizio: Servite gli anolini caldi in brodo, assicurandovi di avere un buon equilibrio tra pasta e brodo nei piatti.

Gli anolini sono un piatto che evoca la convivialità e il calore della cucina casalinga italiana, perfetti per le cene in famiglia o le festività. La loro preparazione, pur essendo laboriosa, è un bel modo di celebrare le tradizioni culinarie locali e di godere di un pasto ricco e appagante.

5. Cappellacci

La ricetta dei Cappellacci.

Ingredienti per il ripieno: 500 g di zucca cotta, 100 g di amaretti sbriciolati, 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 30 g di mostarda di frutta, sale e noce moscata q.b.

Per la pasta: 400 g di farina, 4 uova, un pizzico di sale.

Preparazione:

Prepara la pasta mescolando farina, uova e sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lascia riposare coperto per 30 minuti.

Per il ripieno, mescola la zucca cotta e frullata con amaretti, Parmigiano, mostarda, sale e noce moscata.

Stendi la pasta sottile e taglia dei quadrati di circa 8 cm. Metti un cucchiaino di ripieno su ciascun quadrato, piega a triangolo e poi unisci i due angoli opposti.

Cuoci i cappellacci in acqua salata bollente per circa 4-5 minuti. Servili con burro fuso e salvia.

6. Casoncelli

Ricetta:

Ingredienti per il ripieno: 200 g di carne macinata di manzo, 100 g di salsiccia, 50 g di pane raffermo, 50 g di grana padano, 1 uovo, uvetta e amaretti q.b.

Per la pasta: 400 g di farina, 4 uova, un pizzico di sale.

Preparazione:

Prepara la pasta come sopra.

Per il ripieno, cuoci la carne e la salsiccia, poi mescola con pane ammollato e strizzato, uovo, grana, uvetta e amaretti tritati.

Riempisci e forma i casoncelli come mezzelune, sigilla bene i bordi.

Cuoci in acqua bollente e servi con burro fuso, salvia e pancetta croccante.

7. Cjarsons

Ricetta:

Ingredienti per il ripieno: 200 g di patate bollite, 100 g di cioccolato fondente, 50 g di uvetta, 50 g di biscotti sbriciolati, erbe aromatiche come menta e prezzemolo, cannella e zucchero q.b.

Per la pasta: 400 g di farina, 200 ml di acqua, un pizzico di sale.

Preparazione:

Prepara la pasta mescolando farina, acqua e sale.

Per il ripieno, unisci patate schiacciate, cioccolato tritato, uvetta, biscotti, erbe, cannella e zucchero.

Stendi la pasta, riempi e forma i cjarsons in mezzaluna.

Cuoci in acqua bollente e servi con burro fuso e cannella.

8. Culurgiones

Ingredienti per il ripieno: 500 g di patate, 200 g di pecorino grattugiato, menta fresca, 1 spicchio d'aglio, sale e pepe q.b.

Per la pasta: 400 g di semola rimacinata, 200 ml di acqua, un pizzico di sale.

Preparazione:

Prepara la pasta con semola, acqua e sale.

Per il ripieno, cuoci le patate, schiacciale e mescola con pecorino, menta tritata, aglio schiacciato, sale e pepe.

Stendi la pasta, riempi e chiudi i culurgiones formando il tipico bordo intrecciato.

Cuoci in acqua salata bollente e servi con sugo di pomodoro o burro e salvia.

9. Marubini

I marubini sono tipici di Cremona e vengono serviti in brodo. Il ripieno è una miscela di tre carni diverse, grana padano e aromi.

Ricetta:

Ingredienti per il ripieno: 100 g ciascuno di manzo, maiale e pollo, 50 g di grana padano, noce moscata q.b.

Per la pasta: 400 g di farina, 4 uova, un pizzico di sale.

Preparazione:

Prepara la pasta come per i cappellacci.

Per il ripieno, cuoci le carni separatamente, poi trita finemente e mescola con il grana e noce moscata.

Riempisci e forma i marubini come piccoli fagottini.

Cuoci in brodo di carne robusto e servi caldi.

Ogni piatto riflette le tradizioni e i sapori della sua regione, offrendo un assaggio unico della diversità culinaria italiana.