

**Titolo del piatto: Ravioli di nonna Costantina** *di ROVANDO REROSSO*

Ingredienti per cinque persone

Per i ravioli:

Cinque uova

Mezzo chilo di farina di grano duro rimacinata, come si usa in Sardegna

Mezzo grammo di zafferano sardo di San Gavino Monreale, provincia del Medio Campidano

Un pizzico di sale

**Inizio della ricetta**

Versate lo zafferano in un piccolo bicchierino da amaro ricolmo di acqua rövvente. Aggiungete all'acqua un pizzico di sale. Sul tavolo, con la farina formate un vulcano, mettete al centro le uova. Sbattete con una forchetta le uova, quindi iniziate a incorporare la farina dall'esterno della fontana con la punta delle dita. Quando la farina è ancora rugosa, allargatela di nuovo a vulcano e versate nel cratere il contenuto del bicchierino. Piano piano, aiutate la farina ad assorbire. Poi, sempre con le mani, lavorate per almeno venti minuti fino, fino a quando l'esterno diventa liscio. A quel punto raccogliete la pasta formando una palla. Lasciatela riposare in una ciotola per mezz'ora e passate alla preparazione del ripieno.

Per il ripieno:

Mezzo chilo di ricotta di pecora

Due bicchieri da amaro ricolmi di liquore di mirto viola

Un uovo

Cinque muggini (cefali) di dimensioni medie/grandi, almeno quattro etti l'uno

Zucchero

Un limone

Un arancio

Venti foglioline di timo tritate finemente

### **Primo proseguimento della ricetta**

Scolate bene la ricotta, io la chiudo in un panno asciutto e la appendo sopra il lavello. Nel frattempo occupatevi dei muggini. Sfilettateli bene. Anche se non è un pesce difficile, verificate l'assenza di spine. Poi prendete gli avanzi, testa e lische, e fateli bollire in una pentola con tre litri d'acqua. Il brodo, più avanti, servirà per il condimento. Tritate grossolanamente la carne dei muggini, non fatela troppo sottile. Meglio a dadini. Riponete in frigo. A questo punto riprendete la ricotta, che sarà bella asciutta, mettetela in un tegame l'uovo e il mirto. Aggiungete cinque grattate buccia di limone e cinque di buccia d'arancio. Impastate bene, fino a quando il colore del mirto è uniforme. Riponete in frigo e tornate alla palla di pasta che avevate lasciato a riposare. Tiratela bene, sottilmente. Poi tagliatela usando un semplice bicchiere da pasto rovesciato, creerete dei dischi di almeno sette centimetri per lato. In totale dovranno essere trenta.

Al centro di quindici dischi, con un cucchiaino, disponete una palla di ricotta e stendetela con le mani lasciando un centimetro di bordo. Sopra, aggiungete uniformemente la polpa del cefalo. Poi un pizzico di timo. Sopra al cefalo, un pizzico di zucchero. Bagnate il bordo del disco spennellando dell'albumi. Coprite con un disco di pasta e premete bene il bordo per far aderire. Poi rifinite il bordo con la rotella dentata (curiosità etnica, in sardo si chiama "sarreta"). Fatelo per tutti i ravioli, ne servirete tre a testa.

Per il condimento:

Quindici pomodorini sardi, grandi meno di un uovo.

Uno scalogno

Uno spicchio di aglio

Tre etti di burro di latte di capra

Bottarga di muggine intera.

Finocchietto selvatico

Brodo di pesce

Olio extravergine

### **Secondo proseguimento della ricetta**

Sbollentate i pomodorini e togliete la buccia. Puliteli anche dell'anima del picciolo. Ora tritateli grossolanamente, tenendo anche i semi. Mettete il tritato in una bacinella. Fate soffriggere in una padella antiaderente lo scalogno battuto sottile e lo spicchio d'aglio in olio extravergine e due etti di burro di latte capra.

Quando lo scalogno profuma togliete l'aglio e incorporate il trito di pomodoro. Aggiungete due pizzichi di sale, due mestolate di brodo dei muggini e lasciate andare a fuoco bassissimo per almeno dieci minuti. Mescolate ogni tanto, fino a quando il brodo si è ridotto.

Ora fate bollire l'acqua per cuocere i ravioli, almeno cinque litri e cinquanta grammi di sale.

Nell'attesa che l'acqua arrivi a bollitura, fate sciogliere in padella il burro di capra avanzato, a fuoco lento.

Quando l'acqua bolle, buttate i ravioli. Contate fino a novanta. Toglieteli e conditeli con il sugo dei pomodorini. Impiattate tre ravioli a testa.

Ora prendete la bottarga, con il taglierino da tartufi contate venticinque scaglie. Scaldatele nel burro di capra, filtratelo attraverso un telo e poi scaldatelo nuovamente in padella finchè acquista una colorazione nocciola.

Aggiungete al burro nocciolato le scaglie di bottarga e lasciate andare a fiamma bassa per pochi secondi, fino a quando la bottarga si ammorbidisce. Con un cucchiaino, su ogni piatto di ravioli, aggiungete cinque scaglie di bottarga calda, un cucchiaino di burro fuso e servite.

Buon appetito

