

Piano della Lezione: Ravioli di Patate e Carciofi con Ragù di Agnello, Rosmarino e Chips di Carciofo

Materia: Arti Culinarie / Cucina Italiana

Livello Scolastico: Studenti di Scuola Superiore di Gastronomia

Durata: Circa 2 ore e 30 minuti (inclusi tempi di riposo e cottura a fuoco lento)

Obiettivi

Conoscenze: Comprendere l'uso di ingredienti tradizionali italiani come agnello, rosmarino e carciofi nei piatti di pasta e come questi sapori si combinano per creare un piatto equilibrato.

Abilità: Praticare la preparazione dell'impasto, la creazione dei ravioli, la cottura di un ragù di carne a fuoco lento e la frittura delle chips per guarnire.

Atteggiamenti: Apprezzare le tradizioni culinarie italiane, concentrandosi su ingredienti freschi e sapori stratificati attraverso tecniche di cottura lenta.

Materiali Necessari

Ingredienti

Per l'impasto dei ravioli:

- 300 g di farina 00
- 3 uova
- Un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 400 g di patate
- 200 g di cuori di carciofo (freschi o surgelati)
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale e pepe, q.b.

Per il ragù di agnello:

- 300 g di carne di agnello macinata
- 1 piccola cipolla, tritata finemente
- 1 carota, tritata finemente
- 1 gambo di sedano, tritato finemente
- 200 ml di vino rosso
- 400 g di pomodori pelati
- 2 rametti di rosmarino
- Olio extravergine d'oliva, q.b.
- Sale e pepe, q.b.



This document may be used and distributed in its original and unabridged form for non-commercial purposes (CC BY-SA). Any other public reproduction of this document is permitted only on the condition that the original author is named and the derived work is licensed under the same terms (CC BY-SA).

Per le chips di carciofo:

- 2 carciofi
- Olio per friggere
- Sale, q.b.

Attrezzatura

- Ciotole per mescolare
 - Padella grande o casseruola
 - Coltello e tagliere
 - Mattarello
 - Tagliapasta per ravioli o tagliapasta rotondo
 - Padella per friggere
 - Schiumarola
 - Carta assorbente
-

Schema della Lezione

1. Introduzione (10 minuti)

- **Domande iniziali:** Chiedere agli studenti se hanno mai provato la pasta ripiena, come i ravioli, o se conoscono l'uso dei carciofi in cucina.
- **Contesto culturale:** Spiegare come questa ricetta integri tecniche e ingredienti classici italiani, in particolare l'agnello e il rosmarino, spesso usati nei ragù tradizionali.
- **Obiettivi della lezione:** Presentare gli obiettivi, concentrandosi sulla preparazione della pasta, le tecniche di cottura lenta e la frittura per guarnizioni.

2. Sicurezza e Igiene (5 minuti)

- **Punti chiave:** Sottolineare l'importanza della sicurezza nella manipolazione dell'olio caldo per friggere e della carne cruda.
- **Dimostrazione:** Mostrare come sanificare superfici e utensili dopo aver lavorato con l'agnello crudo.

3. Ingredienti e Tecniche (10 minuti)

- **Presentazione:** Esaminare ogni ingrediente, evidenziando perché l'agnello e il rosmarino si completano a vicenda e come i carciofi aggiungono sapore e consistenza unici.
- **Termini culinari:** Definire termini come "sobbollire," "sfumare" e "ripieno dei ravioli" per costruire una comprensione chiara delle fasi della ricetta.

Attività Pratica

a. Preparazione dell'Impasto per i Ravioli (15 minuti + 30 minuti di riposo)

- **Istruzioni:** In una ciotola, unire la farina, le uova e il sale. Impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare per 30 minuti.
- **Attività:** Gli studenti misurano, mescolano e impastano, osservando come la consistenza dell'impasto cambia durante il lavoro.
- **Discussione:** Spiegare l'importanza di far riposare l'impasto per rilassare il glutine e facilitarne la stesura.

b. Preparazione del Ripieno (15 minuti)

- **Istruzioni:** Lessare le patate fino a quando sono morbide, quindi schiacciarle e lasciarle raffreddare. Cuocere i cuori di carciofo in acqua salata, tritarli finemente e unirli alle patate insieme al Parmigiano, al sale e al pepe.
- **Attività:** Gli studenti preparano e combinano gli ingredienti per il ripieno.
- **Discussione:** Sottolineare il ruolo del Parmigiano come legante e come esaltatore di sapore nel ripieno.

c. Preparazione del Ragù di Agnello (45 minuti)

- **Istruzioni:** Scaldare l'olio in una padella e soffriggere cipolla, carota e sedano fino a quando sono morbidi. Aggiungere l'agnello macinato e rosolarlo fino a doratura. Sfumare con il vino rosso, lasciar evaporare, poi aggiungere i pomodori pelati e il rosmarino. Cuocere a fuoco basso per 45 minuti, regolando di sale e pepe.
- **Attività:** Gli studenti osservano il processo di sobbollitura, mescolando di tanto in tanto per evitare che il ragù si attacchi.
- **Discussione:** Spiegare come la cottura lenta sviluppi i sapori e come il vino aggiunga profondità alla salsa.

d. Preparazione delle Chips di Carciofo (20 minuti)

- **Istruzioni:** Tagliare i carciofi a fettine sottili, quindi friggerli in olio caldo fino a doratura. Rimuoverli con una schiumarola, scolarli su carta assorbente e salarli.
- **Attività:** Gli studenti preparano e friggono i carciofi, imparando l'importanza di un taglio uniforme per una frittura omogenea.
- **Discussione:** Discutere come la frittura esalti il sapore naturale dei carciofi e aggiunga una consistenza croccante come guarnizione.

e. Assemblaggio e Riempimento dei Ravioli (20 minuti)

-
- **Istruzioni:** Stendere l'impasto in fogli sottili e tagliare dei cerchi. Posizionare una piccola quantità di ripieno al centro di ogni cerchio, piegare e sigillare bene i bordi.
 - **Attività:** Gli studenti formano e riempiono i ravioli, esercitandosi nelle tecniche di sigillatura per evitare perdite durante la cottura.
 - **Discussione:** Sottolineare l'importanza di eliminare le bolle d'aria e sigillare correttamente per evitare che i ravioli si aprano in acqua.

f. Cottura e Presentazione dei Ravioli (10 minuti)

- **Istruzioni:** Cuocere i ravioli in acqua salata per 3–4 minuti. Servire con il ragù di agnello caldo e guarnire con le chips di carciofo.
- **Attività:** Gli studenti cuociono, impiattano e guarniscono il piatto, concentrandosi sulla presentazione.
- **Discussione:** Spiegare come l'impiattamento e la guarnizione migliorino il piatto visivamente e aggiungano consistenza.

Suggerimento per il Servizio:

Servire immediatamente, guarnendo con rametti di rosmarino fresco o Parmigiano grattugiato.

Valutazione

- **Osservazione:** Monitorare le tecniche degli studenti nell'impasto, nella sigillatura, nella frittura e nella cottura del ragù.
- **Domande e Risposte:** Chiedere agli studenti come ogni componente (ravioli, ragù e chips) contribuisce al sapore e alla consistenza finale del piatto.
- **Riflessione:** Far scrivere agli studenti un breve riassunto sull'esperienza, concentrandosi sulla manipolazione dell'impasto e sul bilanciamento dei sapori.

Chiusura (10 minuti)

- **Riepilogo:** Ripassare i passaggi principali per creare la pasta ripiena e un ragù a cottura lenta.
- **Condivisione degli studenti:** Invitare gli studenti a condividere le loro opinioni sull'abbinamento tra agnello, rosmarino e carciofi.
- **Incoraggiamento:** Sugerire agli studenti di sperimentare con ripieni o salse diverse a casa.



Estensioni

- **Esplorazione Culinaria:** Ricercare altri ripieni di pasta e varianti regionali di ragù italiani.
- **Progetto di Pianificazione del Menu:** Creare un menu che includa i ravioli come portata principale, con contorni complementari.