Scarpinòcc di Parre

Da diversi anni vado, ospite di amici, a Dorga in Val Seriana, appena prima del Passo della Presolana; e proprio lì ho cominciato ad apprezzare gli *scarpinòcc*, i ravioli tipici di Parre (sempre in Val Seriana).



Si tratta di una pasta ripiena di ingredienti molto semplici arricchiti però dal sapore di spezie una volta rare e preziose, come il pepe, la cannella, la noce moscata e l'anice stellato. Serviti con solo burro, salvia e grana hanno un sapore speciale, particolarissimo.

Il nome, mi dicono, deriva dalla forma che richiama appunto quella di una calzatura locale, fatta con pezzi di stoffa, tipica della valle. A vederli sembrano complicatissimi da fare ma, fatto il primo, prepararli è un attimo!

Io per la sfoglia preferisco utilizzare il classico impasto per la pasta all'uovo: riesce sempre!. Quello originale prevedrebbe anche l'uso di farina di grano duro, circa un quarto dell'impasto.

Ingredienti, per farcire circa sette etti di pasta all'uovo:

grana	gr	200
pangrattato	gr	90
uovo	pz	1
prezzemolo	tz	1/2
aglio	spicchio	1
burro sciolto	gr	15
sale	presa	1 - 2
latte	tazza	1/4
noce moscata		Ad Lib
pepe		Ad Lib
cannella		Ad Lib
anice stellato		Ad Lib

Preparazione:

Volendo fare rapidamente si possono mettere tutti gli ingredienti, tranne il latte, nel bicchierone del mixer. Quindi, dopo averli trasferiti in una grossa ciotola, aggiungere il latte, mescolando, fino ad ottenere un impasto elastico ma sodo; diciamo che le palline del ripieno non si dovranno sbriciolare; ma nemmeno squacquerare.

Per una piccola quantità casalinga come quella indicata in ricetta ho preferito mescolare nel bicchiere del minipimer aglio, prezzemolo e uovo; aggiungendo poi il resto degli ingredienti nella ciotola.

Anche in questo caso aggiungere il latte alla fine, a poco a poco, continuando a mescolare.
Lasciare riposare il ripieno al fresco per almeno un'ora.

Tirare la sfoglia con la macchietta (fino al terzultimo o penultimo spessore, dipende dal tipo) o col mattarello; non deve in ogni caso essere troppo sottile: non stiamo preparando dei tortellini!

Ricavare col coppapasta dei dischi di otto centimetri
(*la ricetta che mi hanno garantito come originale indica dieci ma, per la mia manualità, un po' più piccoli son più gestibili*).

Disporre le palline di ripieno sui dischi,

spennellarli appena sui bordi e chiuderli, ripiegandoli a mezzaluna.

Volendo far poi pressione coi rebbi di una forchetta per saldarli meglio e creare una piccola decorazione.

A questo punto bisogna trasformare queste mezzalune nei veri *scarpinòcc*: ripiegare la parte col ripieno sul bordo esterno... e poi fare una lieve pressione al centro, per incavare e incurvare il raviolo...

Proseguire così fino a esaurimento della sfoglia e lasciar asciugare i ravioli per almeno un paio d'ore su di un vassoio cosparso di semola.

La cottura richiede circa sette, otto minuti. Scolarli con un mestolo forato e servirli con burro fuso e salvia passando a parte il formaggio grattugiato.

Volendo possono anche essere serviti, come nella foto, col sugo di un brasato o di un arrosto.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Io ho provato anche a usare il ripieno per formare dei ravioli quadrati, classici, usando lo stampo: vengono pronti in un attimo e il sapore è ottimo ma... l'effetto visivo, che in questa preparazione, per me, è fondamentale, scompare completamente.*
- *Qualcuno si chiederà cosa fare di tutti i ritagli di pasta: io li faccio asciugare bene e li conservo; quando ne ho una quantità sufficiente li aggiungo a una bella pasta e fagioli!*