

[Natale in Piemonte: i ravioli del plin](#)

written by Rita Mighela | 09/12/2016



Tra le specialità del pranzo di Natale in Piemonte, vi sono gli agnolotti che, nella versione classica, sono di forma quadrata e tagliati a rondella. Il ripieno, di solito, è composto da arrosto o brasato, misti a verdura.

Gli **agnolotti del plin** sono tra i formati di pasta ripiena più semplici per forma eppure tra i più

laboriosi a causa delle dimensioni molto ridotte. Si possono trovare e preparare in ogni periodo dell'anno ma sono, per tradizione, il **piatto natalizio piemontese**.

Le **origini di questo primo piatto** prelibato sono incerte. Diffuso a partire da Langhe e Monferrato, è ormai tipico di tutto il Piemonte ma non c'è dubbio che sia nato come ricetta di riciclo degli avanzi, carni cotte e verdure nelle famiglie più abbienti, ed erbe di campo e riso in quelle più modeste. Per questo motivo, pur essendo inseriti nell'elenco dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** e tutelati da un disciplinare, non esiste una **“ricetta originale” degli agnolotti del plin**. Le numerose varianti rispondono a questa esigenza anti spreco, differenziandosi in base alla località, alla famiglia, alla tipologia di avanzo da valorizzare nonché ai prodotti facilmente reperibili.

Varietà di agnolotti piemontesi

Nella zona delle Langhe e del Monferrato sono celebri i **ravioli del plin**, il cui nome è dovuto al metodo di chiusura, *“plin”* appunto, ovvero *“pizzicotto”* in dialetto piemontese, poiché la **sfoglia ripiena viene sigillata stringendone i lembi con le dita**. Il risultato è una piccola tasca di forma rettangolare.

Una delle versioni più conosciute, prevede carne arrosto ed erbe, queste ultime intese come spinaci o bietoline; l'arrosto corrisponde solitamente a carni miste di vitello o bovino, maiale o coniglio mentre, nella preparazione *“di magro”*, la sfoglia dei plin racchiude spinaci lessi e grana e più raramente ricotta.

Attualmente la pasta di base viene preparata con uova e farina di frumento ma, in origine, consisteva in un impasto povero di acqua e farina. In ogni caso la sfoglia è da sempre sottilissima affinché si chiuda velocemente con il *“plin”* e lasci intravedere il colore della farcitura. Il condimento varia anch'esso e può rappresentare fondo di cottura dell'arrosto, che di certo non veniva gettato, ragù alla piemontese o burro e salvia.

Gli agnolotti “al tovagliolo”

In tempi meno recenti era usanza **servire gli agnolotti del plin “al tovagliolo”**. Dopo averli cotti e scolati, essi venivano posati all'interno del tovagliolo, ripiegato perché non perdessero morbidezza, e qui venivano consumati senza condimento che ne coprisse il gusto. A volte si accompagnavano ad un brodo leggero, servito a parte in tazza, oppure a vino rosso.

Questa curiosa tradizione popolare negli ultimi anni è stata rivalutata e non è insolito vederli servire in questo modo in qualche piola di cucina tipica piemontese, in ristoranti di livello o nei pranzi in famiglia.

Consigli per la cottura

I ravioli del plin richiedono una cottura di pochi minuti, ma i tempi variano in base alla materia prima e alla fattura che, essendo artigianale, non è mai sempre uguale. È consigliabile l'utilizzo di un tegame capiente e 1 litro di acqua ogni 100 g di prodotto.

Molto importante anche la quantità di sale, nell'uso popolare era *“a occhio”*, mai eccessiva, tenendo presente il ripieno molto saporito.