

## **“Raviole al plin”**

Le “raviole al plin” si preparano ancora oggi secondo le antiche ricette del '500. Il nome di questo piatto, indicato nel tempo in modi differenti (“raviore, raviole, agnulot”, etc...) è spesso accompagnato dall'espressione dialettale “al plin”, in italiano “pizzicotto”. Il termine è legato ad una chiusura particolare della “raviola” medesima, che consente la presenza di una sfoglia molto sottile a favore di un ripieno particolarmente abbondante.

Il ripieno è composto da arrosto di fassone, di coniglio e di maiale, salciccia, scarola, uova, parmigiano e spezie nostrane.

Anticamente queste delizie si cuocevano in un brodo di cappone, servite su un tovagliolo o accompagnate da burro e formaggio. Oggi, al fine di sposare al meglio il gusto del pubblico locale le “raviole” si condiscono in prevalenza con un appetitoso ragù di carne.