



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003196 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Dic 2019 alle ore 10:55

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Adìosu 2019

Raviolo monoporzione con patate, lenticchie e cotechino. Ho rivisitato il classico piatto tradizionale che non può mancare nel menù del cenone di fine anno. Questo perché sempre da tradizione il piatto mangiato proprio allo scadere del vecchio e l'inizio del nuovo anno, porterà buon auspicio, fortunata e prosperità all'anno appena nato. Ho racchiuso nel raviolo tutti i sapori ed i profumi del piatto tradizionale regalandogli quel tocco di innovazione e di creatività alla quale mi sono ispirata.

Buon anno a tutti !!!

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Filiera Sardo Sole)

Semola di grano duro rimacinata, selezione "Trigu de Oro",

100 ml Estratto di rapa rossa

80 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Sale fino

1 Cotechino

Non precotto

300 g Lenticchie (Filiera Sardo Sole)

Della Marmilla

600 g Patate a pasta bianca

1 Costa di sedano

1 Carota grande

2 Petali di cipolla bianca

Di media grandezza

3 Foglie di alloro

Essicato

q.b. Olio extravergine d'oliva

q.b Sale fino

2 Pomodori secchi

Preparazione

Dal macellaio di fiducia ordiniamo un bel cotechino fresco, dalla carne più soda e saporita rispetto ai cotechini precotti venduti in tutti i supermercati. Potete comunque scegliere di comprarlo già precotto. Iniziamo la ricetta cucinando il cotechino. In una pentola capiente, larga e a bordo alto, piena di acqua fredda mettiamo il cotechino, rivestito da un doppio foglio di carta di alluminio, punzecchiamolo con uno spiedino per evitare che durante la cottura il budello da cui è rivestito scoppi per l'eccessivo calore, ma prima di cucinarlo lo terremo in ammollo all'interno dell'acqua della pentola per almeno due ore. Trascorso il tempo accendiamo il fuoco a fiamma bassa, deve cuocere delicatamente e con calma. Dal momento in cui l'acqua arriva in ebollizione la cottura ideale si aggira tra le due alle tre ore.

Nel frattempo mettiamo in ammollo in acqua fredda le lenticchie con uno spicchio di aglio in camicia e delle foglie di alloro essicato per due ore. Versiamo un filo di olio extravergine di oliva, la dadolata di verdure, del pomodorino secco, l'alloro, le lenticchie, acqua fredda e portiamo a bollore, facciamo cuocere per un massimo di venti minuti. Le lenticchie

vanno scolate e immediatamente raffreddate sotto un getto di acqua corrente. Devono rimanere croccanti ed intere. Una parte le mettiamo da parte e il resto all'interno del ripieno del raviolo. Il cotechino è giunto a cottura, spegniamo e togliamo la pentola dal fuoco, deve raffreddarsi nella sua acqua di cottura.

Togliamo il cotechino dall'acqua di cottura, eliminiamo dall'involucro la carta stagnola e tagliamolo a fettine non troppo sottili. Le fettine più belle le lasciamo per il decoro del piatto il resto andrà messo nel ripieno dei ravioli. Nel frattempo anche le patate saranno state bollite in abbondante acqua salata con la buccia e successivamente ancora calde schiacciate con il passapatate. Ora prendiamo una capiente ciotola in vetro, versiamoci dentro le patate e il cotechino sminuzzato con una forchetta, amalgamiamo bene gli ingredienti fra loro, aggiungiamo le lenticchie, un filo di olio extravergine di oliva amalgamiamole all'impasto delicatamente, formiamo un panetto e mettiamo a riposare.

Adesso possiamo dedicarci all' impasto dei ravioli. Abbiamo bisogno della sfoglia di due tonalità del colore porpora. In due ciotole versiamo, nella prima, la semola, un cucchiaino di estratto di rapa rossa, l'acqua, e il sale, nella seconda la semola, l'estratto della rapa rossa e il sale. Impastiamo, prima amalgamando tutti gli ingredienti all'interno delle ciotole, successivamente sul piano da lavoro con i palmi delle mani energicamente sino a quando la sentiremo al tatto bella liscia, omogenea ed elastica, mettiamola a riposare chiusa in sacchetti per alimenti per almeno mezz'ora.

Prepariamo il condimento per i ravioli, una semplice purea di patate non troppo densa insieme ad un cucchiaino di lenticchie. Frulliamo con un frullatore ad immersione cercando di incorporare aria il più possibile rendendo la purea cremosa. Tutto è pronto.

Mentre i ravioli monoporzionati iniziano ad affiorare in superficie, aspettiamo due minuti prima di scolarli, prepariamo i piatti. Mettiamo al centro di ogni piatto un mestolo di purea abbastanza caldo, una fetta di cotechino, uno spicchio di patata, delle lenticchie croccanti, scoliamo il raviolo adagiamolo sopra la purea e la fetta del cotechino, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.