



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002915 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mag 2019 alle ore 11:58

da ROSA DEL GAUDO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Barriera corallina del Mediterraneo

Volendo ricreare in un piatto i colori e le forme della barriera corallina, sono partita dall'idea di ravioli ripieni di calamari e mozzarella di bufala, nei quali ho inserito una geleè di pomodoro che letteralmente "esplode" in bocca quando mangiamo il raviolo. Poi ho studiato gli elementi di contorno, che non sono solo decorativi, ma contribuiscono all'armonia di sapori e consistenze del piatto: un corallo di riso al pomodoro, un corallo al nero di seppia, delle "spighe" di calamaro, dei datterini gialli per dare dolcezza e infine la finta spugna al prezzemolo, con la quale si può anche fare la scarpetta!! Ecco la mia Barriera Corallina del Mediterraneo.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per i ravioli:

50 g Farina 00
50 g Semola di grano duro rimacinata
n. 1 Uovo
n. 1 Calamaro (del peso di circa 500 g)
100 g Mozzarella di bufala
500 g Passata di pomodoro (La Fiammante Premium)
3 g Agar agar

Per i coralli di riso al pomodoro:

25 g Riso
50 g Passata di pomodoro (La Fiammante Premium)
75 ml Acqua
Sale q.b.

Per i coralli al nero di seppia:

100 ml Acqua
20 g Farina
20 g Olio extravergine di oliva
1/2 Cucchiaino nero di seppia

Per la spugna al prezzemolo:

n. 3 Uova
80 g Farina
n. 1 Ciuffo di prezzemolo
Sale q.b.

Altri ingredienti:

n. 1 Vasetto Pomodorini Datterini Gialli (La Fiammante)
150 g Passata di pomodoro (La Fiammante premium)
Olio per friggere q.b.

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Preparazione

Il giorno prima dovete preparare i coralli di riso al pomodoro: portate ad ebollizione l'acqua con la passata di pomodoro, versatevi il riso, salate e cuocete a fuoco basso e a pentola coperta per 30 minuti. Alla fine lasciate intiepidire due o tre minuti, quindi frullate il riso fino ad ottenere una crema.

Con l'aiuto di una siringa da pasticceria formate dei rametti di corallo su un tappetino di silicone e fate asciugare in forno 60° per 8 ore.

Preparate anche la geleè di pomodoro da inserire nel ripieno dei ravioli: prendete un canovaccio di tela bianco, mettetelo in un colino e poggiate il tutto su una ciotola, versatevi dentro 500 g di passata di pomodoro e lasciate sgocciolare l'acqua che ne fuoriesce, quindi strizzate bene e recuperate il concentrato che vi servirà per il sugo con cui servire i ravioli.

Pesate 150 ml di acqua di pomodoro e mettetela in un pentolino, portate a bollore, intanto sciogliete l'agar agar in un paio di cucchiaini della stessa acqua di pomodoro fredda. Unite l'agar agar all'acqua di pomodoro, fate bollire un paio di minuti, quindi versate in un recipiente largo e basso in modo che lo spessore finale della gelatina sia di circa 1 cm. Mettete in frigo a rassodare.

Il giorno dopo iniziate la preparazione dei ravioli. Impastate la farina e la semola rimacinata con l'uovo e fate riposare l'impasto coperto con una ciotola.

Nel frattempo preparate l'impasto per la spugna al prezzemolo: tritate finemente il prezzemolo, frullate due uova intere e un tuorlo, aggiungete la farina e 3 cucchiaini di prezzemolo tritato, miscelate il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto fluido di un bel colore verde, filtratelo con un colino a maglie fini e versate il composto in un sifone. Chiudete il sifone, caricate la bomboletta di gas e scuotetelo una decina di volte, eliminate la bomboletta ormai scarica e ponete il sifone in frigo per un'ora.

Prendete il calamaro pulitelo accuratamente quindi ricavate 8 pezzi quadrati di forma regolare che terrete da parte per le spighe. Tagliuzzate la rimanente parte del calamaro insieme ai tentacoli e frullatelo insieme alla mozzarella di bufala fino ad ottenere una crema.

Stendete la sfoglia sottilmente e con l'aiuto di un coppapasta ricavatene dei tondi di circa 6 cm di diametro su metà di questi ponete un tondino di geleè al pomodoro ottenuto ritagliando la gelatina con un coppapasta più piccolo; tutto intorno con la sac-a-poche fate un anello con la crema di calamaro e bufala, quindi ricoprite con la seconda metà dei tondi di pasta e chiudete bene i bordi schiacciandoli con le dita. A questo punto preparate la spugna al prezzemolo: tirate fuori dal frigo il sifone, scuotetelo ancora un po' e sifonate il composto in tre stampi da muffin in silicone (o altro materiale che può andare nel microonde). Cuocere nel forno a microonde alla massima potenza per due minuti e mezzo, quindi passate in forno a 90°C per 20 minuti.

Nel frattempo preparate i coralli al nero di seppia: in una ciotola miscelate con una frusta l'acqua con la farina, l'olio e il nero di seppia. Scaldate una padella antiaderente, quindi versatevi qualche cucchiaino di composto e fate asciugare a fuoco medio finchè non diventa una cialda simile al corallo. Mettete il corallo al nero di seppia ad asciugare su un foglio di carta da cucina.

Preparate il sugo di pomodoro cuocendo in una padella il concentrato ricavato il giorno prima con altri 150 g di passata, un filo d'olio e un po' di sale.

Prendete i pezzi calamaro che avete tenuto da parte, praticate dei tagli in diagonale nella parte interna e scottateli in una padella antiaderente per pochi minuti: si arricceranno e formeranno delle spighe che salerete e metterete ad asciugare su carta da cucina.

Fate saltare i datterini gialli in una padella con poco olio per qualche minuto e salateli.

Fate bollire i ravioli in abbondante acqua salata cuocendoli per 4/5 minuti, scolateli e conditeli con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Friggete i coralli di riso al pomodoro tuffandoli in olio bollente per pochi secondi (vedrete che diventano gonfi e croccanti).

A questo punto componete il piatto ponendo sul fondo un po' di sugo di pomodoro, mettete sopra i ravioli e decorate il tutto con i datterini gialli, le spighe di calamaro, pezzetti di spugna al prezzemolo e i coralli di riso al pomodoro e al nero di seppia.

Servite la vostra barriera corallina del Mediterraneo.