



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003145 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Set 2019 alle ore 09:50

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Boccioli di pappardelle

Pasta fresca artigianale con una delicatissima sfoglia ricamata e smerlata. Ottima adagiata su un bel mestolo di sugo semplice e bollente. Consiglio di gratinare il piatto prima di servirlo a tavola, ma se la tempistica dell' impiattamento è assai veloce si può servire anche senza gratinatura.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

Impasto alla curcuma:

600 g Farina di grano duro (Sardo Sole)

Semola

270 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Spezia curcuma

q.b. Sale fino

Salsa di pomodoro:

n.2 g 340 Bottiglie di pomodoro (La Fiammante)

La Passata

100 g Datterino rosso

Pomodorini freschi

n.1 Spicchio d'aglio

n.1 Petalo di cipolla di Tropea

q.b. Basilico fresco

q.b. Formaggio grana semistagionato a scaglie

q.b. Olio extravergine di olive

Preparazione

Iniziamo a preparare l'impasto alla curcuma. Versiamo in una capiente ciotola panciuta la semola, la spezia, l'acqua a temperatura ambiente, un pizzico di sale e impastiamo. Appena gli ingredienti iniziano a legarsi, togliamo l'impasto dalla ciotola e continuiamo a lavorarlo sul piano di lavoro energicamente con entrambi le mani. Appena sentiamo l'impasto al tatto elastico, liscio e setoso lo chiudiamo in un sacchetto per alimenti e lo lasciamo riposare.

Prepariamo il nostro sugo per il condimento. In una capiente pentola a bordo alto versiamo un filo abbondante di olio extravergine di oliva, la cipolla, l'aglio e facciamo dorare, versiamo con cura la nostra passata di pomodoro, saliamo e facciamo cuocere il tempo necessario per la preparazione della nostra pasta fresca artigianale. A fine cottura aggiungiamo il basilico fresco e con un frullatore ad immersione frulliamo.

Riprendiamo in mano il nostro impasto e con l'ausilio di una sfogliatrice prepariamo le sfoglie alla curcuma, successivamente con una rotella tagliapasta e le pinzette decoratrici impreziosiamo delicatamente i meravigliosi ricami e smerli creati per le pappardelle.

Pronto il sugo, prepariamo la cottura della pasta in abbondante acqua bollente e salata. Una volta scolata, adagiamo una ad una le pappardelle sopra un bel mestolo di sugo bollente versato al centro del piatto formando dei boccioli, (giriamole fra loro a spirale per dargli la forma), impiattiamo e decoriamo il piatto con le foglie di pasta, i fiori di pomodorini freschi e se gradite delle scaglie di grana, un filo di olio extravergine di oliva e serviamo, buon appetito.

Vino consigliato

Vermentino di Sardegna "Villa Solais"