



Ricetta N. RE003301 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 12:13

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Boccioli di rosa

Un semplice tortellone sbagliato sia nella piegatura che nella chiusura, un nuovo taglio di pasta fresca ripiena, il Bocciolo di rosa. Per la delicata forma ho scelto un ripieno di formaggio per garantire in cottura la forma del raviolo senza deformazioni.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata, selezione ? Trigu de oro" (Filiera Sardo Sole)

180 g Succo di carota viola

q.b. Acqua a temperatura ambiente

q.b. Sale fino

100 ml Panna da cucina fresca

100 ml Latte parzialmente scremato

200 g Gorgonzola fior di latte

80 g Succo di carota viola

300 g Formaggio Gorgonzola

100 g Formaggio Taleggio

q.b. Formaggio grattugiato pecorino sardo

q.b. Sale fino

Preparazione

Per questo taglio di pasta fresca con sfoglia bicolore di tre tonalità abbiamo bisogno di tre impasti. Le sfumature sono soggettive (buon divertimento). Versiamo la semola in tre ciotole in terracotta ben distinte. Nella prima solo con succo di carota, nella seconda e nella terza diluiamo il succo di carota con l'acqua, ed un pizzico di sale. Impastiamo i tre impasti inizialmente all'interno della ciotola e successivamente sul piano di lavoro con le mani, energicamente sino a rendere i tre impasti belli lisci, elastici e vellutati al tatto. Chiudiamoli separatamente all'interno di un sacchetto per alimenti, chiudiamoli e facciamoli riposare in un luogo fresco e asciutto. Tagliuzziamo i formaggi grossolanamente con un coltello e mettiamo all'interno di una ciotola di vetro, gorgonzola, taleggio, le fibre della carota viola e solo alla fine del formaggio grattugiato. Amalgamiamo con cura tutti gli ingredienti, formiamo un panetto, copriamo e lasciamo riposare in frigorifero.

In una pentola antiaderente versiamo la panna, allunghiamo con un pochino di latte e portiamo a bollore. Uniamo il gorgonzola e il succo della carota viola, con un mixer ad immersione frulliamo il tutto, continuiamo così anche dopo l'aggiunta del formaggio grattugiato. (Il formaggio grattugiato si aggiunge solo pochi istanti prima di impiattare). Per rendere la crema più vellutata e cremosa subito dopo essere stata frullata la passiamo attraverso un setaccio eliminando tutti i grumi.

Prepariamo le sfoglie bicolore, la sfoglia non deve essere troppo sottile. Stendiamo le sfoglie, adagiamo il ripieno e con l'ausilio di un coppa pasta dalla forma ovale incidiamo, chiudiamo e smerliamo. Mettiamo a bollire una capiente pentola sul fuoco con acqua, appena sfiora il bollore versiamo il sale, i ravioli e appena saliranno tutti in superficie tre minuti di cottura e scoliamo. Prepariamo i piatti, al centro di essi versiamo un bel cucchiaino di crema, adagiamo i ravioli, guarniamo con alcune foglioline di pasta come decoro, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.