



Ricetta N. RE003193 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Dic 2019 alle ore 10:00

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caramelle natalizie

Ravioli con la sfoglia alla rapa rossa ripieni ai quattro formaggi, gorgonzola, taleggio, emmenthal, pecorino bio semistagionato, fibre essiccate di rapa rossa e granelle di castagne abbrustolite. Conditì con una crema alle zucchine grigliate e gorgonzola.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Sardo Sole)

Selezione ? Trigu de Oro ?

135 ml Estratto di rapa rossa

45 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Sale fino

2 Patate a pasta bianca

Media grandezza

200 g Formaggio Taleggio

100 g Formaggio Gorgonzola

200 g Formaggio pecorino bio

Semistagionato "Campizzolu"

100 g Formaggio emmenthal

q.b. Fibre di rapa rossa

Essiccate

q,b, Castagne abbrustolite

3 Zucchine

Di media grandezza

q,b Foglie di menta fresca

q,b. Riccioli di formaggio

1 Spicchio di aglio

q,b. Olio extravergine di oliva

q,b Sale fino

Preparazione

Iniziamo a far bollire le patate in abbondante acqua salata. In una ciotola in vetro abbastanza capiente mettiamo tutti i formaggi, il gorgonzola, il taleggio, l'emmenthal, pecorino semi stagionato grattugiati o tagliati a piccoli cubetti, le fibre della barbabietola essiccata, granella di castagne abbrustolite ed infine le patate schiacciate con il passapatate. Tutti gli ingredienti vanno amalgamati con cura fra loro, devono formare un panetto sodo e messo a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Nel frattempo prepariamo l'impasto per creare le sfoglie dei ravioli e la crema per il condimento. In due ciotole in terracotta abbastanza capienti versiamo la semola, nella prima con l'estratto della barbabietola rossa ed il sale, nella seconda un cucchiaino di estratto di barbabietola, acqua e sale. Dobbiamo realizzare la pasta bicolore ricamata con due colori di differenti tonalità. Lavoriamo gli impasti e appena gli sentiremo al tatto lisci, setosi ed elastici li mettiamo all'interno di due sacchetti separati per alimenti e facciamo riposare giusto il tempo per la preparazione della crema di zucchine. Le zucchine vanno affettate non troppo fini e vanno grigliate e condite con olio, lamelle di aglio (che poi

elimineremo) menta fresca e sale. Lasciamole insaporire per almeno una mezz'oretta. Prendiamo le zucchine, lasciamone una parte intere per il decoro del piatto, tutte le altre le versiamo all'interno del bicchierone del mix e frulliamo. In una pentolina versiamo la panna fresca, la crema di zucchine e un pezzo di gorgonzola. Portiamo ad ebollizione la crema girando in continuazione per evitare di farla bruciare, appena sfiora il bollore aggiungiamo del pecorino grattugiato e togliamo dal fuoco, con il mix ad immersione frulliamo la crema per renderla più cremosa. Ora ci occupiamo dei ravioli. Stendiamo le sfoglie non troppo sottili, con un coppapasta di forma quadrata le tagliamo e ricamiamo. Al centro di ogni quadrato di pasta mettiamo una pallina di ripieno al formaggio, chiudiamo, diamo la forma di caramelle e smerliamo. Mentre l'acqua bolle e i ravioli affiorano in superficie prepariamo i piatti, versiamo al centro del piatto un bel cucchiaino di crema alle zucchine grigliate ben calda, scoliamo i ravioli, adagiamoli sopra la crema, tre per ogni piatto, adagiamoci dei riccioli di zucchine grigliate e di formaggio, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.