



Ricetta N. RE003306 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 11:35

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Crema di ceci con "Petal di stelle"

Dalla collezione "Petal di stelle" oggi propongo questo "Petal" per dare un tocco di originalità alla crema di ceci. Ho scelto un' insolita crema per valorizzare questo legume grande fonte proteica, adatta al periodo invernale.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

200 g Semola di grano duro rimacinata, selezione Trigu de Oro Sardo (Filiere Sardo Sole)
60 ml Estratto di rapa rossa cotta in forno
30 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Sale fino
5 Patate di media grandezza
300 g Ceci
1 Carota
1 Costa di sedano
q.b. Rosmarino fresco
q.b. Foglie di alloro essiccato
q,b, Olio extravergine di oliva
q.b. Sale fino

Preparazione

Mettiamo in ammollo i ceci precedentemente risciacquati sotto un bel getto di acqua corrente per togliere tutte le impurità, riempiamo una capiente ciotola in vetro con abbondante acqua a temperatura ambiente per almeno 12 ore. L'amido contenuto nei ceci assorbe molta acqua per cui fate attenzione a mantenere i legumi sempre coperti dall'acqua. Al suo interno mettiamo del rosmarino freschissimo, uno spicchio d'aglio e due foglie di alloro. Trascorso il tempo di riposo in acqua li scoliamo, li laviamo sotto un bel getto di acqua corrente e li trasferiamo in una capiente pentola per farli bollire sempre in abbondante acqua non salata (il sale lo aggiungeremo solo a fine cottura) con le patate, il rosmarino, la carota ed il sedano a fuoco medio vivace per almeno un' oretta semi coperti. Li frulliamo con un frullatore ad immersione, per poi passarli in un setaccio, ottenendo una bella crema di ceci liscia ed omogenea.

Mentre i ceci sono in cottura prepariamo l'impasto per la pasta fresca. Versiamo la farina di grano duro all'interno di due ciotole panciute in terracotta, due perché abbiamo bisogno di due impasti di colore diverso tono su tono, color porpora. Uno con semola, succo di barbabietola ed un pizzico di sale, l'altro con semola, acqua, succo di barbabietola e un pizzico di sale. Amalgamiamo tutti gli ingredienti fra loro all'interno delle proprie ciotole, successivamente sul piano di lavoro con le mani energicamente per circa dieci minuti rendendo l'impasto bello liscio, vellutato ed elastico.

Una volta pronto, ha bisogno di riposo quindi lo metteremo dentro un sacchetto per alimenti chiuso e conservato in un posto fresco ed asciutto per almeno una mezzoretta. Stendiamo le foglie e creiamo i nostri petali di stelle, incidiamo la sfoglia, decoriamo e smerliamo.

Mettiamo sul fuoco una capiente pentola con acqua, portiamo a bollore, saliamo, versiamo la pasta, appena salgono a galla le scoliamo, le saltiamo un attimo in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Prepariamo i piatti, versiamo al centro due, tre mestoli di crema fumante, adagiamoci sopra i petali di stelle, (a piacere qualche cece croccante come decoro) un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.