



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003093 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Set 2019 alle ore 10:12

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Dedicato a... MySocialRecipe

Raviolo monoporzione. Per l'impasto dei ravioli ho utilizzato semola di grano duro, acqua e colori naturali, la spezia curcuma per il colore giallo, il nero di seppia per il colore nero. La sua farcia richiama come ingrediente principale la seppia, in un gioco di sapori del pomodoro datterino giallo Gourmet de "La Fiammante" e del cece nero della Murgia. Amo dare risalto al pomodoro con una cottura semplice e delicata per esaltarne tutto il suo sapore naturale e il suo profumo con un semplice pizzico di zucchero e del basilico appena colto.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata
135 ml Acqua tiepida
q.b. Curcuma
q.b. Nero di seppia
600 g Seppie fresche
300 g Ceci secchi neri
450 g Datterino giallo lafiammante
q.b. Maggiorana e timo fresco
n.1 Petalo di cipolla bianca
n.1 Spicchio d'aglio
n.1 Peperoncino piccante fresco
n.1 Patata grande
n.1 Carota grande
1/2 Bicchiere di vino bianco frizzante
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Sale fino

Strumenti di cottura

Semplici pentole e padelle

Preparazione

Prima di cuocere i ceci neri è molto importante lasciarli in ammollo per un minimo di 24 ore in abbondante acqua a temperatura ambiente (calcoliamo 5 volte il peso dei ceci) con foglie di alloro essiccato ed uno spicchio d'aglio fresco all'interno di una capiente ciotola in vetro. E' importantissimo cambiare l'acqua almeno tre volte al giorno per evitare possibili fermentazioni di batteri; durante il cambio dell'acqua risciacquiamoli sempre sotto un getto di acqua corrente. Trascorse le 24 ore prendiamo una capiente pentola e mettiamo a bollire i ceci neri con abbondante acqua a temperatura ambiente, con aglio e alloro per intensificarne il sapore e renderli più digeribili, una carota ed una grossa patata sbucciata, il sale lo aggiungeremo a fine cottura. I ceci dovranno avere una cottura media, devono restare croccanti ma non crudi, ne lasciamo una parte interi che ci serviranno per il condimento e il resto lo frulliamo con un mix ad immersione senza aglio e alloro, ma con un filo di olio extravergine d'oliva.

Evisceriamo le seppie sotto l'acqua corrente, le tagliamo a listarelle e le lasciamo sgocciolare dall'acqua in eccesso all'interno di uno scolapasta. In una capiente casseruola rosoliamo dolcemente uno spicchio di aglio nell'olio extravergine di oliva, uniamo il peperoncino fresco, i datterini gialli interi e lasciamo cuocere a fuoco vivace per tre minuti. Versiamo le

seppie, saliamo, mescoliamo e lasciamo insaporire per alcuni minuti, aggiungiamo mezzo bicchiere di vino bianco dolce, facciamo evaporare e portiamo a bollore, copriamo e cuociamo per un 15 minuti mescolando di tanto in tanto mettiamo le foglie delle erbe aromatiche solo a fine cottura. Intanto che i ceci arrivano a cottura e le seppie si raffreddano, prepariamo l'impasto creando con i colori scelti una sfoglia bicolore ricamata per realizzare i nostri ravioli monoporzione e successivamente farciamo con la farcia aiutandoci con un sac à poche.

In una capiente ciotola prepariamo la farcia, versiamo le seppie precedentemente tritate grossolanamente, tre cucchiaini di ceci neri croccanti, la purea di ceci e amalgamiamo tutti gli ingredienti con delicatezza. Prepariamo i pomodorini caramellati, in padella versiamo un filo di olio extravergine di oliva, appena sfrigola versiamo i pomodorini, i ceci croccanti e saltiamo in padella, facciamo dorare in entrambi i lati, un pizzico di zucchero e basilico, spadelliamo, spegniamo la fiamma e copriamo. Mentre i ravioli cuociono in abbondante acqua salata, iniziamo a preparare i nostri piatti versando al centro del piatto un cucchiaino di ceci croccanti con i datterini caramellati, scoliamo i nostri ravioli, adagiamoli al centro del piatto, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.

Vino consigliato

Vermentino della Sardegna floreale e fresco