



Ricetta N. RE003146 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Set 2019 alle ore 09:14

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

E'ditor

Raviolo monoporzione con una semola integrale rimacinata a pietra. In questa ricetta ne propongo due versioni, uno con la forma rotonda e l'altro quadrata, stesso impasto e ripieno e sfoglia bicolore ricamata.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 5 persone

Sugo di pomodoro, basilico:

300 g Semola rimacinata a pietra (Sardo Sole)

Linea "Trigu de Oro"

135 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Succo di rapa rossa

q.b. Succo di carota viola

q.b. Sale fino

200 g Ricotta vaccina

100 g Gorgonzola fior di latte

n.2 Cespi medi di radicchio rosso di Treviso

n.1 Cipolla media di Tropea

n.2 Barattoli di datterino rosso (La Fiammante)

Il Datterino

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Formaggio grana semistagionato a scaglie

q.b. Basilico fresco

q.b. Gherici di noci abbrustolite

Preparazione

Rosoliamo la cipolla tagliata finemente a julienne con un filo di olio extravergine di oliva. Laviamo le foglie del radicchio sotto un getto di acqua fresca corrente, affettiamo finemente e aggiungiamo alle cipolle dorate. Facciamo saltare in padella per due, tre minuti e lasciamo riposare.

Prepariamo l'impasto e successivamente le sfoglie bicolore ricamate, pronte per il ripieno. In una capiente ciotola panciuta versiamo la ricotta, il radicchio, gorgonzola, le noci abbrustolite tritate grossolanamente e amalgamiamo con cura tutti gli ingredienti. Lasciamo riposare in frigo per una mezz'oretta. Intanto ci prepariamo un delicato sugo con i pomodorini datterini rossi, un filo di olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio, un petalo di cipolla, sale e basilico solo a fine cottura. Mentre il nostro sugo cuoce, riprendiamo in mano le nostre sfoglie, versiamo al centro due cucchiaini colmi di farcia, chiudiamo e facciamo uscire tutta l'aria per evitare che si formino bolle durante la cottura. Con una formina taglia pasta, in questo caso rotonda o quadrata, diamo la forma ai nostri ravioli monoporzione, smerliamo e mettiamoli a riposare su appositi vassoi in un luogo fresco e asciutto. Mettiamo a bollire i nostri ravioli in abbondante acqua salata, appena saranno saliti a galla aspettiamo un minuto di cottura e poi scoliamo. Sul fondo dei nostri piatti versiamo un mestolo di sugo molto caldo, adagiamo i ravioli, a piacere versiamo un filo di olio extravergine di oliva e scaglie di grana, un delicato fiore edibile e serviamo, buon appetito.