



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003300 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 12:21

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Erika

Questi tortelloni nascono come regalo di compleanno per la mia carissima amica Erika con la quale ho condiviso da sempre i miei progetti, sogni e la passione per la pasta fresca artigianale. Lei mi è sempre stata di supporto nei momenti più difficili e ce ne sono stati tanti, tantissimi. Una sera prima del giorno del suo compleanno ero ospite a casa sua, poco prima di andare a coricarsi disse a voce alta: nemmeno questa volta per il mio compleanno mi hai preparato i tuoi ravioli, mi sorrise e andò a dormire. Non ci crederete ma io quel sorriso lo ricordo ancora oggi. La mattina era sempre la prima ad alzarsi e preparare la colazione per tutti, sul tavolo regnavano i ravioli, i miei bellissimi tortelloni rosa con una delicata sfoglia bicolore ricamata con cuoricini segno di affetto e di amore.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata selezione Trigu de Oro (Sardo Sole)

100 g Succo di barbabietola rossa

80 g Acqua a temperatura ambiente

q.b. Sale fino

200 g Formaggio grasso semi stagionato a pasta (Bonassai P.T A.)

200 g Formaggio grasso breve stagionatura a pasta semidura filata

200 g Formaggio grasso, fresco a pasta molle ((Fresa de Attenzu) P.T.A.)

q.b. Formaggio grattugiato pecorino sardo

300 ml Panna fresca da cucina

q.b. Latte scremato

q.b. Sale fino

Preparazione

In una ciotola in vetro mettiamo i formaggi tagliuzzati grossolanamente con un coltello, amalgamiamoli con cura e formiamo un panetto chiudendolo e mettendolo a riposare in frigorifero. In un pentolino antiaderente versiamo la panna, un pochino di latte, il succo della barbabietola rossa ed un pizzico di sale. (A piacere un pizzico anche di pepe). Portiamo a bollore e con un frullatore ad immersione frulliamo il tutto cercando di inglobare più aria possibile. Versiamo la semola in due ciotole in terracotta, abbiamo bisogno di due tonalità di rosa, una delicata ed una brillante, impastiamo inizialmente all'interno della ciotola e successivamente sul piano da lavoro con le mani, energicamente fino ad ottenere un composto bello liscio, elastico e omogeneo. Chiudiamo i due panetti all'interno di due bustine per alimenti e mettiamo a riposare in un posto fresco ed asciutto per una mezzoretta.

Stendiamo la sfoglia, con un coppa pasta dalla forma rotonda segniamo un cerchio e con una rotella taglia pasta la incidiamo, mettiamo al centro una noce abbondante di impasto, chiudiamo, smerliamolo e modelliamolo con le mani.

Mettiamo sul fuoco in abbondante acqua una pentola capiente, appena sfiora il bollore aggiungiamo il sale, versiamo i ravioli, appena saliranno a galla scoliamoli dopo tre minuti di cottura. Prepariamo i piatti, al centro versiamo un cucchiaino di crema abbastanza calda, adagiamoci sopra cinque ravioli, come decoro delle foglie in pasta e dei petali di fiore edibili, serviamo.