



Ricetta N. RE003165 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Nov 2019 alle ore 18:43

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Foglie di ortica selvaggia

Pasta fresca artigianale ripiena. Impasto aromatizzato all'ortica, che ha dato alla pasta il suo bellissimo colore naturale, verde brillante. L'ortica ha un sapore molto delicato e questo ha suggerito un ripieno leggero. Ho utilizzato della ricotta vaccina, del formaggio grana stagionato, la scorza di un limone non trattato e dell'ortica appena colta. Ravioli leggeri, dal sapore delicato che suggerisco di condire con del sugo di pomodoro oppure con del burro e scorza grattugiata di limone.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 7 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata (Sardo Sole)
Semola rimacinata fine, selezione "Trigu de oro"
135 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b Foglie di ortiche fresche
Ortica appena colta
12 ml Olio extravergine di olive
q.b. Sale fino
300 g Ricotta vaccina
300 g Formaggio grana semistagionato a scaglie
100 g Foglie di ortica
Le foglie di ortiche devono essere pesate prima della cottura, fresche.
1 La scorza grattugiata di un limone
1 Pizzico di sale
1 Pizzico di pepe
L'utilizzo del pepe è facoltativo
3 Barattoli di datterino rosso (La Fiammante)
Il barattolo del pomodoro è da 400 g
1 Spicchio d'aglio
1 Petalo di cipolla bianca
q.b. Sale fino
q.b. Formaggio grana semistagionato a scaglie
Facoltativo per chi ama il formaggio spolverizzato sulla pasta
250 g Pomodorini datterino
Fresci, da utilizzare per il decoro del piatto.

Preparazione

L'ortica deve essere colta muniti di guanti perché contiene sostanze urticanti, eliminando lo stelo e utilizzando esclusivamente solo le foglie più tenere, le cimette. La caratteristica urticante si perde durante la cottura. Appena colta la lasciamo a bagno all'interno di un bacinella abbastanza capiente per almeno 10' in abbondante acqua fresca. Dovrà essere risciacquata sotto un bel getto di acqua fresca corrente e scolata per bene. Prendiamo una capiente pentola a bordo alto, la riempiamo di acqua, versiamo il sale solo a bollitura avvenuta e appena riprende il bollore tuffiamo le foglie dell'ortica facendole bollire per alcuni minuti, si scola per bene e si strizza. Una piccola parte la utilizziamo per colorare e aromatizzare l'impasto, il resto per il ripieno. Nel bicchierone di un frullatore ad immersione versiamo l'ortica, un filo di

olio extravergine di oliva e un pochino di acqua, frulliamo per bene e mettiamo da parte. Versiamo in una ciotola panciuta in vetro la semola, il frullato dell'ortica, l'acqua e amalgamiamo sino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e vellutato. Mettiamo a riposare chiuso all'interno di un sacchetto per alimenti e occupiamoci del ripieno.

In una ciotola in vetro versiamo la ricotta, il grana grattugiato grossolanamente, la scorza del limone grattugiato, le foglie dell'ortica precedentemente tritate ed infine il sale. Amalgamiamo con una forchetta tutti gli ingredienti, il ripieno per i ravioli è pronto. Avviamo il condimento per i ravioli, un filo di olio extravergine di oliva, aglio e cipolla e facciamo rosolare, versiamo il pomodoro dei tre barattoli "Il Datterino", il sale e facciamo cuocere a fuoco basso sino alla cottura dei ravioli. Riprendiamo in mano il nostro impasto. Prepariamo le sfoglie, per tirare la pasta usiamo la sfogliatrice, assicuriamoci di ottenere una sfoglia sottile. La forma del raviolo è molto simile alle foglie dell'ortica, per ritagliare i bordi abbiamo bisogno di una rotella tagliapasta artigianale dentata. Pronti i ravioli mettiamo la pentola colma di acqua sul fuoco per la cottura della pasta. I ravioli vanno versati in acqua bollente e appena salgono a galla vanno scolati, versiamo al centro del piatto un cucchiaio di pomodoro, adagiamo cinque o sette ravioli nei piatti, un filo di olio extravergine d'oliva, a piacere delle scaglie di grana e dei pomodorini freschi per decoro, serviamo.