



Ricetta N. RE003192 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Gen 2020 alle ore 11:16

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Frorisi de campu

Raviolini con ricotta di capra e bietoline di campo, cicoria, borragine, ortica, bietola selvatica conditi con sugo di pomodoro La Fiammante.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Sardo Sole)
Semola di grano duro rimacinata, selezione "Trigu de Oro"
90 g Estratto di rapa rossa
q.b. Spezia curcuma
90 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Sale fino
500 g Ricotta di capra
300 g Erbette di campo
Cicoria, borragine, ortica, bietola selvatica
1 Uovo
1 Scorza grattugiata di limone
2 Spicchi di aglio
500 ml Passata di pomodoro San Marzano (La Fiammante)
Pomodoro S.Marzano dell-Agro Sarnese- Nocerino
q.b. Foglie di basilico fresco
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Sale fino
q.b. Fiori eduli
Violette
q.b. Riccioli di formaggio

Preparazione

In questa ricetta ho utilizzato la ricotta di capra ed erbette di campo, cicoria, bietola selvatica, borragine e ortica. Appena colte le laviamo sotto un bel getto di acqua corrente e non vanno asciugate. Le tuffiamo in abbondante acqua salata e bollente giusto un attimo, le scoliamo. In una padella con olio extravergine di oliva mettiamo due spicchi di aglio e facciamo dorare, versiamo le erbette e spadelliamo per due minuti, eliminiamo l'aglio e mettiamo a sfreddare all'interno di un scolatutto per perdere tutta l'acqua di cottura, ogni tanto strizziamola. Prepariamo l'impasto. Prendiamo due ciotole in terracotta, abbiamo bisogno di due impasti con colori diversi, uno dal colore porpora della rapa rossa e l'altro dal colore giallo della spezia curcuma. Versiamo al loro interno la semola e l'estratto di rapa rossa con un pizzico di sale, l'acqua e la curcuma con un pizzico di sale, impastiamo. Amalgamiamo inizialmente gli impasti all'interno delle ciotole, li togliamo dal loro interno e li lavoriamo sul piano di lavoro con i palmi delle mani energicamente sino ad ottenere un impasto liscio, elastico ed elastico. Mettiamo i due impasti a riposare chiusi all'interno di un sacchetto per alimenti separati e mettiamo a riposare. Nel frattempo ci occupiamo del condimento, mettiamo sul fuoco il sugo delicato di pomodoro frullato, cipolla e basilico. Riprendiamo in mano le erbette, strizziamole bene e con l'ausilio di un coltello mezzaluna in acciaio trituriamo le erbette.

Dentro una ciotola in vetro mettiamo la ricotta di capra, un cucchiaino di curcuma, un uovo, un cucchiaino di zucchero, la

scorza grattugiata di un limone e le erbe. Amalgamiamo bene tutti gli ingredienti e mettiamo da parte. Ricordiamoci di girare ogni tanto il sugo che cuoce a fiamma bassa. Stendiamo le sfoglie, la sfoglia color porpora come base, un cucchiaio di impasto al centro, la sfoglia gialla adagiata sopra al ripieno, chiudiamo facendo attenzione a far uscire tutta l'aria, smerliamo e finiamo di creare tutti i ravioli.

Mentre l'acqua bolle e i ravioli iniziano a salire a galla prepariamo i piatti. Al centro del piatto versiamo una cucchiata di sugo, scoliamo i ravioli, ne mettiamo cinque per piatto, decoriamo con le violette, i riccioli di formaggio, serviamo.