



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003308 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2020 alle ore 09:55

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

I Dispettosi

Il peperone è il protagonista di questa ricetta. Lo troviamo in tutte le stagioni dell'anno, esistono diverse qualità, colori e forme. Io prediligo quelli rossi e giallo/arancio. Vengono usati nelle più svariate ricette culinarie sia crudi che cotti. Utilizzeremo il loro succo per colorare la pasta e la loro polpa per farcire il ripieno.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro selezione "Trigu de Oro" (Filiera Sardo Sole)

135 g Estratto di peperone

q.b. Sale fino

400 g Ricotta stagionata di pecora

250 g Crema di pecorino dolce

8 Peperoni

Rossi e giallo/arancio

q.b. Formaggio pecorino semi stagionato grattugiato

q.b. Spicchi d'aglio

q.b. Rosmarino fresco

q.b. Prezzemolo fresco

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale fino

q.b. Pane grattugiato abbrustolito

Preparazione

Laviamo i peperoni, adagiamoli interi in una teglia antiaderente ben oleata, incidiamo una piccola tasca e inseriamo all'interno uno spicchio d'aglio e del rosmarino. Inforniamo nel forno già riscaldato ad una temperatura di 200° per una mezz'oretta, girandoli spesso. Appena sformati li chiudiamo all'interno di una bustina per alimenti e aspettiamo che si intiepidiscano prima di essere spellati, in questo modo la pelle si gonfierà e si staccherà con molta facilità. (La pelle e i semi vanno eliminati perché rendono il peperone non digeribile). Ci servono sia per il ripieno che per il condimento. Lasciamo tre peperoni per il condimento, il resto lo tagliamo in una piccola dadolata e li mettiamo all'interno di una ciotola in vetro, con la ricotta, pan grattato abbrustolito, il formaggio spalmabile e il formaggio grattugiato. Amalgamiamo gli ingredienti e lasciamo riposare in frigorifero per almeno una mezz'oretta.

Mettiamo i peperoni per il condimento in un bicchiere di un frullatore ad immersione e frulliamo con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, mezzo spicchio di aglio, sale e alcune foglie di prezzemolo fresco.

Prepariamo l'impasto, versiamo in una ciotola di terracotta la semola, il succo del peperone per colorare l'impasto e il sale. Amalgamiamo con cura tutti gli ingredienti, togliamo l'impasto dall'interno della ciotola per lavorarlo energicamente sul piano da lavoro sino a renderlo bello liscio, elastico e omogeneo. Prima di stendere le sfoglie lasciamo riposare l'impasto per una mezz'oretta. Pronte le sfoglie con un sac a poche mettiamo una noce di ripieno per ogni raviolo. Copriamo con una seconda sfoglia, chiudiamo, decoriamo e smerliamo.

Mettiamo sul fuoco una pentola colma di acqua per cuocere i ravioli. Appena inizia il bollore aggiungiamo il sale, i ravioli e facciamo cuocere, come salgono in superficie, tre minuti di cottura e scoliamo. Prepariamo i piatti, un bel mestolo di crema di peperone (potete anche aggiungere del peperoncino) al centro del piatto, cinque ravioli, due o tre foglie di pasta per il decoro, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.