



**Ricetta N. RE003178 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 12 Dic 2019 alle ore 11:33**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Medio**

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

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Il Genovese

Raviolo monoporzione con sfoglia bicolore ricamata al basilico e alla curcuma, ripieno con patate, fagiolini, pecorino e pesto. Con questa ricetta ho voluto rendere omaggio al pesto Genovese e alla sua tradizionale ricetta. Ho preso spunto dall'antica tradizione culinaria ligure racchiudendo i suoi profumi all'interno di ogni singolo raviolo, un piatto dal sapore deciso e dal profumo intenso.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata (Sardo Sole)

Semola di grano duro rimacinata, selezione " Trigu de Oro"

100 g Foglie di basilico fresco

35 ml Acqua fredda

q.b. Sale fino

500 g Patate media grandezza

Patate bianche preferibilmente vecchie, dalla polpa farinosa, rispetto ad altri tipi di patate perchè hanno una scarsa percentuale di acqua.

300 g Fagiolini

3 Mazzi di basilico fresco

Preferibilmente appena colto e la qualità con le foglie strette.

1/2 Spicchio d'aglio

400 g Pecorino semistagionato Sardo

q.b. Formaggio grana semistagionato

q.b. Olio extravergine di oliva

300 ml Panna fresca da cucina

q.b. Latte parzialmente scremato

2 Grani di sale da cucina grosso

q.b Pinoli tostati

### Preparazione

Prendiamo una capiente pentola a bordo alto e mettiamoci dentro le patate, il sale, copriamo con acqua fredda e portiamo ad ebollizione. Le patate andranno sbucciate solo a fine cottura per aiutarle a conservare il loro sapore. Appena l'acqua arriva a bollore aggiungiamo i fagiolini che lasceremo bollire per due/tre minuti, appena scolati li raffreddiamo immediatamente sotto un getto di acqua fredda corrente e li mettiamo da parte. Scolate, le patate vanno sbucciate ancora calde e schiacciate con un passapatate all'interno di una capiente ciotola in vetro, mettiamoci anche i fagiolini tagliati a piccoli pezzi e lasciamo riposare.

Prepariamo il pesto. Laviamo le foglie del basilico sotto un getto delicato di acqua corrente, facendo attenzione a non rompere la struttura delle foglie e tamponiamole per asciugarle delicatamente. Prendiamo il mortaio e tutti gli altri ingredienti, aglio, sale grosso, olio, formaggio grattugiato e basilico. Mettiamo prima di tutto al suo interno uno spicchio d'aglio a cui avremmo eliminato il picciolo, due grani di sale grosso e qualche foglia di basilico, pestiamo e schiacciamo, il movimento deve essere sempre circolare in questo modo le foglie del basilico si sfaldano senza stracciarsi. Aggiungiamo poco per volta le foglie del basilico, il formaggio e poche gocce di olio extravergine di oliva perché il pesto non servirà per condire ma per essere amalgamato con gli ingredienti dell'impasto, patate e fagiolini, ci serve concentrato.

Pronto il pesto e della giusta consistenza, lo versiamo all'interno della ciotola in vetro e lo amalgamiamo con le patate e i fagiolini. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido possiamo aggiungere del grana equilibrando così la giusta consistenza del ripieno.

In una padellina antiaderente mettiamo a tostare i pinoli, una parte ci serviranno per impiattare e il resto tritati molto grossolanamente con un coltello e aggiunti al ripieno. Ora prepariamo l'impasto aromatizzato al basilico. In questa ricetta non ho usato la clorofilla di basilico come faccio di solito ma ho semplicemente frullato le sue foglie con un pochino di acqua ghiacciata. Ho usato il ghiaccio per mantenere il più possibile il suo bel colore naturale, verde brillante.

Per il decoro, i fiori di girasole ho usato la curcuma. Versiamo la semola all'interno di una capiente ciotola in terracotta, versiamo la semola, il basilico frullato, il sale ed impastiamo. Appena gli ingredienti si sono amalgamati fra di loro, tolgo il panetto dell' impasto dalla ciotola e lo adagio sulla spianatoia per lavorarlo energicamente con i palmi delle mani. Appena lo sentiremo al tatto, elastico, liscio e setoso lo lasciamo riposare giusto il tempo per preparare il condimento dei ravioli. Il ripieno dei ravioli ha un gusto deciso e robusto e per questo motivo ho scelto un condimento leggero.

In una pentolina versiamo la panna fresca da cucina, un pochino di latte scremato, delle foglie fresche di basilico e del grana. Con un frullatore ad immersione frulliamo incorporando fra loro panna, latte, basilico e del formaggio grana. Riprendiamo in mano il nostro impasto. Stendiamo le sfoglie, ricamiamo la sfoglia che andrà a chiudere i ravioli, appoggiamo al centro di ogni sfoglia un cucchiaino di ripieno, adagiamoci sopra la sfoglia ricamata e chiudiamo facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso. Con la formina che ho scelto tagliamo e diamo forma al raviolo. Vanno messi a bollire quando l'acqua ha raggiunto la massima temperatura, appena affiorano in superficie e quindi galleggiano, sono quasi pronti, un minuto e scoliamo.

Versiamo al centro del piatto un cucchiaino di crema abbastanza calda, adagiamoci sopra il raviolo, un paio di fagiolini, due tre pomodorini freschi dei pinoli tostati e una foglia di basilico come decoro, un filo di olio extravergine di oliva e serviamo.