



Ricetta N. RE000476

Registrata in data 09 Mag 2016 alle ore 11:00

da ANGELA SIMONELLI

## Inversione di raviolo

Perché inversione di raviolo? Ho voluto giocare un pochino con le parole per raccontare l'idea che mi è venuta per rendere particolare questo piatto della tradizione.

Di solito si mangiano i ravioli ripieni di ricotta e spinaci conditi con una deliziosa salsa di pomodoro, invece questa volta ho inserito la salsa all'interno della pasta fresca e tirato fuori gli ingredienti che componevano il ripieno.

Tagliate il raviolo e uscirà una "lava" rossa, calda, profumata, al sapore intenso di pomodoro...

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

150 g farina 00

120 g uova (circa due uova grandi)

80 g ricotta di pecora

30 g latte

250 g spinaci freschi

foglie di basilico q.b.

1/4 di spicchio di aglio

100 g conserva di pomodoro con pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP

1 g agar agar

olio evo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

1/2 scalogno

### Preparazione

Prendete la conserva di pomodoro, frullatela e poi disperdetevi dentro la polvere di agar agar.

In un pendolino versate un po' di olio e a fuoco basso fate appassire lo scalogno tritato finemente.

Aggiungete poi la passata di pomodoro e fate bollire per 5 minuti al massimo aggiungendo un pizzico di sale e pepe.

Versate la salsa negli stampi di silicone a semisfera, mi raccomando semisfere piccole per non dover poi fare dei ravioli giganti.

Lasciate raffreddare e poi passate in frigo.

Se proprio non volete comprare lo stampo versate la salsa dentro un contenitore di plastica e una volta raffreddato e gelificato tagliate dei cubetti.

Preparate la pasta fresca versando la farina su di una spianatoia, fate una fontana al centro e versate le uova.

Con una forchetta sbattete le uova e incorporate farina per formare un impasto che finirete lavorandolo con le mani.

Prendete una ciotola e mettete la pallina di impasto dentro coperta da un asciugino umido per circa 30 minuti.

Prendete una pentola e fate bollire dell'acqua con un po' di sale, poi aggiungete gli spinaci in foglia.

Cuocete per circa 5 minuti poi versate gli spinaci in una ciotola con acqua fredda e ghiaccio.

In una caraffa versate gli spinaci, aggiungete le foglie di basilico, l'aglio, qualche cucchiaino di acqua e un cubetto di ghiaccio, con un mixer ad immersione frullate bene tutto, aggiungete un pizzico di sale e regolate di acqua in modo da ottenere un liquido denso verde.

Coprite con pellicola e lasciate riposare.

Allungate la ricotta con il latte, mescolate bene e ricavate una crema ferma che dovrete trasferire in un biberon di plastica, vi servirà per decorare e comporre il piatto.

Mettete una pentola con abbondante acqua e un pizzico di sale sul fuoco e portate ad ebollizione, vi servirà per cuocere i ravioli.

Stendete poi la pasta su di una spianatoia con un matterello molto fine o aiutatevi con una "nonna papera".

Estraete le semisfere di sugo di pomodoro dallo stampo di silicone e disponetele su di un lembo di pasta.

Bagnate la pasta con poca acqua, io uso uno spruzzino, e poi coprite con un altro lembo di pasta.

Fate aderire bene le due sfoglie di pasta facendo in modo che non resti aria che durante la cottura potrebbe far rompere il raviolo e quindi disperdere il liquido.

Poi con un coppa pasta rotondo delle dimensioni adeguate ricavate i ravioli.

Preparate poi i piatti di portata facendo delle righe di ricotta orizzontali e versando dei cucchiari di acqua di spinaci in mezzo, muovendo il piatto fate scorrere il verde lungo le linee.

Buttate i ravioli nell' acqua bollente e fateli cuocere per circa 5 minuti, scolateli bene e disponeteli sopra le righe di ricotta e l' acqua di spinaci.

Condite con olio evo e qualche foglia di basilico.