



Ricetta N. RE003217 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Feb 2020 alle ore 17:00

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

I Ravioli dell'Amore

I ravioli dell'Amore nascono per la ricorrenza dedicata a San Valentino, la festa degli innamorati, festeggiata in tutto il mondo il 14 febbraio. Inizialmente gli innamorati in questo giorno di festa si scambiavano teneri messaggi d'amore, oggi si organizza una romantica cena a lume di candela. Da qui nasce l'idea di realizzare dei ravioli speciali dedicati all'Amore. Sono ravioli monoporzione con un delicato ripieno: sogliola, patate e Parmigiano Reggiano, un sapore ricco ed equilibrato.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Filiera Sardo Sole)
Semola di grano duro rimacinata, selezione "Trigu de Oro" Sardo Sole
140 g Estratto di rapa rossa
40 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Sale fino
3 Sogliole
Di media grandezza fresche
250 g Patate media grandezza
200 g Parmigiano Reggiano
q.b. Costa di sedano
q.b. Carota
q.b. Pomodori secchi
q.b. Foglie di timo fresco
q.b. Rosmarino fresco
q.b. Olio extravergine d'oliva
q.b. Sale fine
q.b. Pepe nero
300 ml Latte parzialmente scremato
100 g Crosta di parmigiano Reggiano (Parmigiano Reggiano)
30 g Burro
30 g Farina tipo 1 (Filiera Sardo Sole)
q.b. Parmigiano Reggiano
Grattugiato

Preparazione

Laviamo la rapa rossa fresca sotto un getto di acqua corrente, eliminiamo il ciuffo delle foglie fresche e chiudiamola per essere cotta in forno al cartoccio all'interno di un foglio di alluminio con un filo di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e del pepe. Laviamo le patate e incidiamo sulla parte superiore un bel taglio a croce, mettiamole una per una dentro un foglio di carta da forno precedentemente bagnato e strizzato con carote, sedano e pomodorino secco tagliati a julienne, un filo di olio extravergine di oliva, timo e rosmarino fresco. Chiudiamo la patata con la carta da forno e la avvolgiamo successivamente in un foglio di alluminio creando un bel cartoccio. Le patate cotte al cartoccio esaltano le caratteristiche del profumo e il gusto delle patate e delle verdure ma soprattutto il profumo delle erbe aromatiche. Mettiamo a cuocere in forno già caldo a 200° per 50/60 minuti la rapa rossa e le patate, lasciamole intiepidire prima di

aprire il cartoccio.

Prepariamo l'impasto. Prendiamo due ciotole in terracotta, abbiamo bisogno di due impasti, uno dal colore porpora della rapa rossa e l'altro dal colore naturale della semola. Versiamo al loro interno la semola e l'estratto di rapa rossa con un pizzico di sale nella prima, la semola, l'acqua, un pizzico di sale nella seconda, impastiamo. Amalgamiamo inizialmente gli impasti all'interno delle ciotole incorporando tutti gli ingredienti, successivamente l'impasto dalle rispettive ciotole per lavorarle separatamente sul piano di lavoro con i palmi delle mani energicamente sino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico per circa 10'. Una volta pronti i due panetti di pasta, li mettiamo a riposare, chiusi all'interno di un sacchetto per alimenti, separati in un luogo fresco e asciutto.

Prepariamo la crema per il condimento dei ravioli monoporzione. Portiamo ad ebollizione il latte insieme alle croste del parmigiano, che abbiamo messo precedentemente in infusione con il latte bollente, per circa due ore, e successivamente frullate con un frullatore ad immersione.

In un pentolino versiamo il burro che facciamo sciogliere a fuoco basso, non deve cuocere, aggiungiamo a pioggia la farina precedentemente setacciata e mescoliamo con una frusta, aggiungiamo piano piano il latte caldo e frulliamo.

Appena la crema raggiunge la giusta densità togliamo la pentola dal fuoco e aggiungiamo il parmigiano grattugiato e un cucchiaino di estratto di rapa rossa per darle colore, continuiamo a frullare cercando di incorporare più aria possibile per renderla soffice e spumosa.

A questo punto prepariamo la cottura delle sogliole al cartoccio, cucinate in forno, con un pizzico di sale e un filo di olio d'oliva, a 200° per circa quindici minuti. Sforiamo e lasciamole intiepidire all'interno del cartoccio prima di sfilettarle per il ripieno. Tutto è pronto, le patate vanno sbucciate e schiacciate con un passapatate insieme alle verdure, eliminiamo il rosmarino. Mettiamo tutto all'interno di una ciotola di vetro, le patate con le verdure, i filetti della sogliola, un pizzico di sale e di pepe, delle foglioline fresche di timo, il formaggio e amalgamiamo fra loro tutti gli ingredienti. Stendiamo le sfoglie per i ravioli, devono essere sottili, mettiamo il ripieno, ricamiamo la parte superiore della sfoglia, chiudiamo i ravioli facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso, smerliamo e adagiamoli sopra un vassoio precedentemente spolverizzato sino alla realizzazione di tutti i ravioli.

Mettiamo sul fuoco una capiente pentola colma di acqua per cucinare la pasta, quando l'acqua bolle versiamo i ravioli e appena saliranno in superficie aspettiamo uno/due minuti prima di scolarli. Prepariamo i piatti, al centro del piatto versiamo una cucchiajata di crema di parmigiano bollente, adagiamo i ravioli appena scolati, decoriamo con dei piccoli cuoricini di pasta, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.