MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003473 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 31 Mar 2021 alle ore 08:44
da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Is Margheritas mias

Il sole di marzo inizia a scaldare dopo un lungo e tormentato inverno, i rami degli alberi iniziano a coprirsi di foglie e gemme la primavera è arrivata. I prati si colorano di verde e iniziano a riempiersi da tanti pallini bianchi e gialli che ai primi raggi caldi del sole si aprono magicamente, i prati si riempiono di margherite, si chiudono quando tramonta il sole per riaprirsi al nuovo giorno. Questo fiore è tra i miei preferiti e ho deciso di crearlo come un piccolissimo raviolino ripieno creato con la mia pasta fresca artigianale NewStyle. Vi presento le mie Margheritas ripiene di formaggio caprino, accompagnate da una leggera e saporita crema di piselli, zucchina e menta.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata (Filiera Sardo Sole)
Selezione "Trigu de Oro"
90 ml Acqua a temperatura ambiente
45 ml Clorofilla di menta
q.b. Bustine di zafferano Sardo
q.b. Sale fino
3 Patate di media grandezza
3 Zucchine medie
1 Cipolla bianca
250 g Piselli freschi sgranati
q.b. Foglie di menta fresca
100 g Formaggio fresco di capra Sardo
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Sale fino

Preparazione

Lavare le patate, le zucchine ed i piselli sgranati sotto un bel getto di acqua corrente. Prendere una pentola dal bordo alto e riempirla con acqua fredda, tagliare grossolanamente tutte le verdure e con i piselli versare tutto nella pentola, accendere il fuoco e portare a bollore, salare solo a fine cottura. (La patata è un addensante naturale importantissimo per la nostra crema perché l'amido aiuta ad addensare tutti gli ingredienti fra loro). Scolare e frullare le verdure con un mixer ad immersione e lasciare riposare, non buttare il brodo delle verdure, potrebbe servirci. Ora dedicarsi completamente all'impasto per le Margheritas, prendere due ciotole perché bisogna impastare due tonalità di colore, per l'impasto giallo utilizziamo semola, acqua e zafferano, per l'impasto verde semola e clorofilla di menta **[lavare le foglioline della menta con un pochino di acqua ghiacciata e frullare, trasferire in un pentolino a bordo alto e far raggiungere la temperatura non oltre i 65°, filtrare il tutto versandolo in un barattolo in vetro a chiusura ermetica, aggiungere un pochino di olio extravergine di oliva, la clorofilla di menta è pronta] ed impastare, naturalmente separatamente. Gli impasti sono pronti quando al tatto gli sentiremo belli lisci, omogenei e vellutati. Facciamo riposare per mezz'ora chiusi in due contenitori e ben chiusi in un logo fresco e asciutto. Preparare il mattarello o la sfogliatrice, stendere le sfoglie gialle e verdi, non devono essere molto sottili, stendere la sfoglia gialla, tagliare con un coltello a lama liscia tanti quadratini, adagiare al centro una gemma di formaggio, successivamente un'altra sfoglia, chiudere bene i lembi per bene pressando con il pollice e l'indice, con un tagliapasta ad espulsione a forma di margherita incidere la pasta, stendere la sfoglia verde sottilissima e sempre con un tagliapasta a espulsione a forma di cerchio tagliare tantissimi cerchietti che vanno collocati al

centro di ogni margherita, smerlare bene con i polpastrelli, con un altro tagliapasta ad espulsione con la forma di foglia creare alcune foglioline, ecco le nostre bellissime Margheritas sono pronte.
Mettere sul fuoco la pentola per cuocere la pasta in abbondante acqua salata, versare la pasta e aspettare che riprenda bollore, appena la pasta affiora in superfice scolare con una schiumarola delicatamente, versare al centro del piatto un bel cucchiaio di crema fumante, adagiare sopra le Margheritas con alcune foglioline, un filo di olio extravergine di oliva, un pizzico di polvere essiccata di menta e di limone, servire.
Si possono servire le Margheritas anche su un bel piatto di crema fumante, qui nella foto ne viene usata un solo cucchiaio.

Vino consigliato

Consiglierei un ottimo vino della Cantina Sociale di Santadi (Sardegna), il Carignano del Sulcis Grotta Rossa DOC, un vino fresco e vivace, non troppo pesante ma con aromi maturi e di buona intensità, buon appetito!

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com