



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002096 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 12:52

da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La seppia e il totano in olio e pomodoro

I ravioli al nero di seppia sono uno dei tanti modi con cui la sfoglia si può sposare al nero di seppia, il liquido nero contenuto dentro la sacca di alcuni molluschi, tra cui seppie, polpi, calamari e totani.

Reperire i ravioli al nero, o ravioli neri, non è semplicissimo, non sono un piatto tipico o tradizionale italiano, ma la loro presenza sui banconi dei supermercati e/o dei negozi di pasta fresca dipende molto dalle scelte dei proprietari, eccezion fatta per alcune zone costiere del Sud, dove il nero di seppia è un ingrediente all'ordine del giorno.

Si possono, però, preparare facilmente a casa, basta avere un po' di manualità nel fare la sfoglia o munirsi di una macchina per la pasta fresca.

Al momento di realizzare la nostra sfoglia al nero, occorre tener presente che il nero di seppia preferibile è quello liquido, non in polvere, che mantiene un aroma più intenso e gustoso.

Una bustina di nero di seppia ha dei prezzi accessibilissimi (circa 2 ? per 10 g) e ne basta veramente pochissimo per colorare l'intera sfoglia (2-3 g per uovo).

In alternativa, lo si può ricavare direttamente comprando una seppia non pulita.

Il sapore del nero di seppia è molto intenso e sapido e la fa da padrone, quindi suggerisco di abbinarlo a pochi altri ingredienti, preferibilmente a tendenza dolce, come la seppia stessa, o il totano come nella ricetta che propongo di seguito, o altro pesce come la spigola, gamberetti, pomodorini, asparagi, salicornia (asparagi di mare) e qualche erba aromatica. Il piatto deve essere semplice, per apprezzare a pieno la potenza gustativa del nero di seppia.

Il ripieno dei ravioli può essere costituito da pesce, amalgamato con patate lesse o con una ricotta dolce e delicata.

Se non si ha molto tempo, i ravioli possono essere preparati in anticipo e poi congelati.

Attenzione al sale! Il nero di seppia è già salato di suo.

Tempo di preparazione: 43 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia:

200 g farina 00

n. 2 uova

n.1 albume

n.1 cucchiaino da cucina raso di nero di seppia (6 g circa)

Per il ripieno:

300 g di tentacoli di totano

n.1 uovo

scorza di limone

n.2 cucchiaini di parmigiano

sale q.b.

1/2 bicchiere di vino

200 g patate bollite sbucciate

n. 4 cucchiaini di olio evo

pepe q.b.

Per il sugo:

680 g di passata di pomodoro

n.5 cucchiaini di olio evo

n.1 spicchio di aglio

Strumenti di cottura

Pentole, padelle, macchina per la pasta fresca, coppapasta.

Preparazione

In una ciotola versate la farina e create una fontana dove verserete i tuorli e l'albume.

Sbattete con una forchetta e poi cominciate ad inglobare farina. Aggiungere il nero di seppia.

Lavorate poi un pochino con le mani, fate una pallina e mettetela a riposare nella ciotola con un canovaccio a chiudere, per 30 minuti circa.

Intanto preparate il ripieno tagliuzzando i tentacoli e mettendoli a cuocere in una padella con olio e aglio in camicia.

Sfumate con vino bianco e poi togliete dal fuoco, aggiungete i restanti ingredienti del ripieno. Dovrete ottenere un impasto compatto e non liquido, aiutarsi eventualmente con un mixer.

Stendete la pasta fresca, fate delle piccole porzioni di ripieno, bagnate con qualche spruzzata di acqua e poi coprite con un'altra sfoglia. Con un coppa pasta piccolo, circa 3 cm di diametro, formate i ravioli e procedete nello stesso modo fino al completamento del ripieno. E' necessario eliminare l'aria contenuta all'interno del raviolo, per evitare che si possa aprire in cottura. Disponete i ravioli pronti sulla carta forno e copriteli con un canovaccio.

in una padella larga e alta lasciare soffriggere nell'olio extravergine di oliva lo spicchio di aglio privato dell'anima e toglierlo prima che bruci. Aggiungere il sugo. Dopo pochi minuti, salare e proseguire la cottura per circa 30 minuti, il sugo dovrà risultare liscio.

Tuffate i ravioli e fateli cuocere per 5-6 minuti, verificate la cottura di un raviolo prima di scolarli.

Conditeli con il sughetto, un giro d'olio evo, saltandoli nella stessa pentola. Completare il piatto con germogli di timo, e uova di lompo.

Vino consigliato

Asprino di Aversa DOP