



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003449 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Dic 2020 alle ore 07:55

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Le luci di Natale

Questa ricetta è dedicata al Natale, realizzata con farina di mais, semola di grano duro, sugo di pomodoro, cime di broccolo e carote croccanti. Un piatto semplice creato con alimenti svuota frigo. (Vi propongo tre varianti, semplici e facili da creare), buon divertimento.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Pomodoro (La Fiammante)
Barattolo di pomodoro "Il Datterino"
1 Spicchio di aglio
2 Petali di cipolla bianca
Fresca
Q.b. Olio extra vergine d'oliva
Q.b. Foglie di basilico fresco
Q.b. Sale fino
300 ml Latte intero fresco
70 g Farina bianca
30 g Maizena
Q.b. Noce moscata
100 g Formaggio cremoso Robiola
2 Cucchiiai di parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)
1 Carota
Q.b. Cime di broccoli
Q.b. Verdure spontanee miste
A piacere per un brodo vegetale
2 Pomodori secchi

Preparazione

Procedimento: iniziamo la ricetta con la preparazione del sugo di pomodoro con semplici ingredienti cuocendolo con olio e aromi, (aglio e cipolla) sino ad ottenere un preparato denso e profumato, con del basilico, che aggiungeremo solo a fine cottura. Con un frullatore ad immersione frulliamolo aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva a crudo ed infine setacciamolo per renderlo bello cremoso.

In una pentola dal bordo alto mettiamo a cuocere il brodo per la polenta, con le verdure che più desideriamo, con uno o due pomodori secchi, fuoco vivace per almeno una mezz'oretta. Il broccolo e le carote devono restare croccanti e quindi sbollentati e subito scolati. Le carote le tagliamo a rondelle e con una formina ricaviamo tante stelline.

Prepariamo l'impasto per la creazione dei ravioli e dopo mezz'ora di riposo le sfoglie. Formiamo con un coppa pasta dei triangoli per realizzare i saccottini e dare la forma della fiamma alla candela che andremo a realizzare con la polenta.

Pronto il brodo e ancora bollente, aggiungiamo gradualmente la farina di mais, mescolando energicamente con la frusta continuando a mescolare finché il composto risulti omogeneo e senza grumi e inizia a staccarsi dal fondo. La polenta precotta è pronta già dopo 5 minuti, ma per ottenere un gusto più intenso si può cuocerla per altri 10 minuti in più e all'occorrenza aggiungendo altro brodo bollente. Versiamola all'interno di una ciotola dal bordo alto e aspettiamo che si indurisca prima di tagliarla con un semplice tagliapasta a forma di stella e creare la base delle candele.

Nel frattempo ci prepariamo la besciamella al formaggio. Prima di tutto scaldiamo il latte a bagnomaria così da tenerlo sempre caldissimo ma che non raggiunga l'ebollizione. Setacciamo la farine e il maizena e versiamole in un tegame non troppo grande. Uniamo un filo di latte caldo e mescoliamo velocemente, utilizzando una piccola frusta. Creiamo una crema liscia e densa, poi uniamo tutto il latte caldo, il burro, la noce moscata e il sale.

Mescoliamo bene e mettiamo sul fuoco, a fiamma bassa inizialmente, dopo 2/3 minuti alziamo la fiamma e sempre mescolando, portiamo ad ebollizione. Quindi togliamo dal fuoco, uniamo il parmigiano e la robiola continuando a mescolare bene fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Finalmente abbiamo tutto pronto per creare i nostri bellissimi piatti di natale.

Mettiamo a bollire i ravioli in abbondante acqua salata e bollente, appena affiorano in superficie un minuto di cottura e scoliamo. Intanto le basi di polenta sono al caldo, prendiamo i piatti (possibilmente caldi) versiamo al centro un cucchiaino di sugo di pomodoro caldo oppure con un canapast, stencil tondo in silicone alimentare creiamo con il sugo dei disegni al centro del piatto. Adagiamoci le basi delle candele di polenta e versiamoci sopra un cucchiaino di crema di formaggio, decoriamo il piatto con le verdure croccanti, broccolo e stelline di carote ed infine sistemiamo i ravioli sopra la base della candela e della crema di formaggio. Infine spolverizziamo con della polvere di broccolo (verde), peperone (rosso) e (giallo) di zucca, serviamo.

Buon Natale a tutti Voi.

Vino consigliato

Suggerisco un vino rosso corposo e persistente dal suo inconfondibile colore rosso rubino, il Terre Brune. Questo è un vino che nasce nell'azienda vinicola a Santadi, nel sud-ovest della Sardegna, Italy.