



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003219 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Feb 2020 alle ore 12:40

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Le Mammole

Questo nuovo taglio di pasta fresca artigianale "Le Mammole" nasce per accompagnare una semplice vellutata o crema emulsionata di verdure, di legumi e di formaggi. In questa ricetta ho utilizzato il finocchio, il sedano rapa, la barbabietola rossa e un delicato formaggio cremoso.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

200 g Semola di grano duro rimacinata (Filiera Sardo Sole)

Selezione "Trigu de Oro"

30 ml Acqua a temperatura ambiente

60 ml Estratto di barbabietola rossa

q.b. Sale fino

250 g Sedano rapa

250 g Finocchi freschi

1 Scalogno

q.b. Estratto di barbabietola rossa

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale fino

1 Acqua bollente

200 g Formaggio fresco Philadelphia

Gusto classico

Anice stellato secco

Preparazione

Dedichiamoci alla pulizia del sedano rapa e dei finocchi. Con l'ausilio di un coltello eliminiamo tutte le radici e la scorza grinzosa del sedano rapa accuratamente. Dopo averla pulita la risciacquiamo sotto un getto di acqua corrente, tagliamo a cubetti e la mettiamo all'interno di una ciotola piena di acqua acidulata con del limone per non farla annerire. Stacciamo i gambi più duri del finocchio, con un taglio netto appoggiato su di un tagliere tagliamo tutti i gambi verdi e la parte della radice. Tagliamolo grossolanamente, risciacquiamolo sotto un bel getto di acqua corrente e mettiamolo all'interno di una ciotola colma di acqua e limone per mantenere il colore bianco dell'ortaggio. In una pentola facciamo rosolare lo scalogno con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungiamo il sedano rapa e il finocchio precedentemente scolati, facciamo rosolare e dorare leggermente. Versiamo nella pentola tutto in una volta l'acqua bollente, riportiamo a bollore e facciamo cuocere per una mezzoretta con coperchio a fuoco basso. Negli ultimi cinque minuti di cottura aggiungiamo il sale. Togliamo la pentola dal fuoco, solo in questo momento aggiungiamo l'anice stellato, quattro delle sue otto punte che lasceremo in infusione nel brodo per una decina di minuti.

Nel frattempo ci prepariamo l'impasto per la pasta fresca. Abbiamo bisogno di due colori, il colore naturale della pasta e il colore porpora della rapa e quindi di due impasti che prepariamo separatamente. Nella prima ciotola aggiungiamo l'estratto di barbabietola rossa per un colore porpora forte ed un pizzico di sale. Nella seconda ciotola aggiungiamo l'acqua ed un pizzico di sale. Iniziamo ad amalgamare tutti gli ingredienti fra loro all'interno delle due ciotole e lavoriamo l'impasto sul piano di lavoro sempre separatamente per circa dieci minuti fino ad ottenere un'impasto liscio, vellutato ed elastico. Ora l'impasto ha bisogno di riposo, mettiamolo all'interno di due sacchetti per alimenti chiusi e conserviamoli in un posto fresco e asciutto per almeno una mezzoretta.

Stendiamo le sfoglie sottili, con degli stampini di due diverse misure a forma di fiore incidiamo le sfoglie della pasta fresca e creiamo le Mammole. Adagiamole sopra un vassoio precedentemente spolverizzato con della semola per farle asciugare leggermente prima di essere cucinate. Riprendiamo in mano la pentola con il brodo degli ortaggi, frulliamo tutto con un frullatore ad immersione, dobbiamo creare una vellutata liscia, setosa e per renderla il più possibile setosa la setacciamo in un' altra pentola, eliminiamo così grumi e piccoli pezzi di ortaggi non frullati. Rimettiamo la vellutata sul fuoco, appena sfiora il bollore uniamo un filo di olio extravergine di oliva e il formaggio Philadelphia, con il frullatore ad immersione continuiamo a frullare incorporando quanto più possibile aria e infine uniamo un cucchiaino di estratto di rapa rossa per dargli un po' di colore. La cremosità è soggettiva, con del brodo messo da parte precedentemente possiamo rendere la vellutata più o meno densa. Mentre l'acqua della pasta prende bollore riscaldiamo la vellutata aromatizzata con l'anice stellato. L'acqua della pasta bolle, versiamo la pasta, prepariamo i piatti, nel momento in cui la pasta sale in superficie la scoliamo, versiamo un bel mestolo di vellutata al centro del piatto in cui appoggiamo con delicatezza le Mammole, qualche goccia di olio extravergine di oliva, serviamo.