



Ricetta N. RE003304 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Apr 2020 alle ore 14:54

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Le Primule

Questo taglio di pasta nasce per impreziosire semplici piatti di vellutate, passati di verdure e creme. Fanno parte di una collezione che ho chiamato "Petali di stelle" che racchiude divertiti tipi di tagli, ricami, smerli e colori.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

200 g Semola integrale rimacinata a pietra linea Trigu de Oro (Filiera Sardo Sole)

60 ml Acqua a temperatura ambiente

30 ml Frullato di spinaci

q.b. Sale fino

4 Patate di media grandezza

2 Petali di cipolla bianca

500 g Zucca gialla

200 g Mandorle intere

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Formaggio pecorino Bio stagionato Sedilese grattugiato

Preparazione

Iniziamo con la cottura in forno della zucca, eliminiamo semi e buccia, tagliamola a fette irregolari, adagiamola su una placca da forno antiaderente, un pizzico di sale e facciamo cuocere per circa 20' in forno preriscaldato ad una temperatura di circa 180°/200°.

In una capiente pentola a bordo alto versiamo un filo di olio extravergine di oliva, la cipolla e le patate (elemento importantissimo per la nostra crema perché l'amido aiuterà ad addensare tutti gli ingredienti). Versiamo acqua fredda sino a coprire le verdure, saliamo e facciamo cuocere a fuoco dolce per una mezzoretta.

Le mandorle ci servono abbrustolite, prima bollite, poi spellate, infornate, tostate e tritate grossolanamente.

Prepariamo l'impasto di due tonalità con i colori scelti, organizziamo le sfoglie e successivamente creiamo la pasta.

Sforniamo la zucca, mettiamola in una capiente pentola antiaderente, la frulliamo, aggiungiamo le patate ed un filo di olio extravergine di oliva. Versiamo le mandorle e continuiamo a frullare tutti gli ingredienti fra loro compreso il formaggio ed il pepe. Se la crema risulta troppo densa possiamo aggiungere un po' di acqua di cottura delle patate, frulliamo ancora per un attimo e lasciamo riposare cercando di mantenere costante la sua temperatura.

Mettiamo sul fuoco una pentola con abbondante acqua, appena sfiora il bollore saliamo, versiamo la pasta, appena sale in superficie scoliamola. Versiamo la nostra crema sul piatto, adagiamo le primule, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.