



Ricetta N. RE003302 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 12:05

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Le Stellitos

Questi raviolini fanno parte di un'attenta collezione di pasta fresca artigianale creata per i più piccini. Accurati gli ingredienti del ripieno, oggi utilizzerò la sogliola dal sapore delicato particolarmente indicata per la dieta dei bambini.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

200 g Semola integrale rimacinata a pietra linea Trigu de Oro (Filiara Sardo Sole)
4 Patate grandi
2 Sogliole
Abbastanza grandi
6 Carote grandi
q.b. Pomodorini rossi freschi
q.b. Formaggio Grana semistagionato grattugiato
200 ml Panna fresca da cucina
q.b. Latte fresco scremato
q.b. Foglie di timo fresco
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Sale fine

Preparazione

Mettiamo a bollire in una capiente pentola a bordo alto le patate con la buccia e il sale per circa una mezzoretta. Laviamo le sogliole, eliminiamo lo stomaco, mettiamole sopra un foglio di carta da forno con pomodorini, timo fresco, un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Sistemiamole con cura e chiudiamo il cartoccio, mettiamo la teglia in forno ventilato preriscaldato a 180° per 15/20 minuti. Pronte le patate vanno pelate e schiacciate con il passapatate ancora calde. Pronte le sogliole le sfilettiamo, declassiamo e restringiamo il brodo di cottura insieme alle fibre della carota. (Il succo della carota lo utilizziamo per colorare la pasta).

Prendiamo una ciotola in vetro e ci mettiamo le patate, la sogliola, il brodo declassato e il formaggio grattugiato, amalgamiamo con cura tutti gli ingredienti e mettiamo a riposare.

Per il condimento versiamo la panna fresca da cucina e una carota in un pentolino, portiamo a bollore, con un frullatore ad immersione frulliamo tutto, versiamo un pochino di latte scremato caldo e solo poco prima di servire del formaggio grattugiato. Versiamo la semola all'interno di una ciotola con il succo della carota (con l'utilizzo dell'estrattore abbiamo prodotto, sia il succo che le fibre della carota) e un pizzico di sale. Amalgamiamo all'interno della ciotola tutti gli ingredienti per circa dieci minuti. Togliamo l'impasto e lavoriamolo sul piano di lavoro fino a rendere l'impasto bello liscio, elastico e vellutato. Mettiamolo a riposare chiuso all'interno di un sacchetto per alimenti in un posto fresco e asciutto per una mezzoretta.

Stendiamo le sfoglie sottili e con un coppa pasta dalla forma di stella, una noce di ripieno, chiudiamo, decoriamo e smerliamo. Mettiamo sul fuoco la pentola per far bollire i raviolini con abbondante acqua salata, versiamoli, appena salgono in superficie, gli diamo un minuto di cottura e scoliamo.

Prepariamo i piatti, un bel mestolo di crema calda al centro del piatto, disponiamo i raviolini sul piatto, dei petali di carota a forma di stellina, (a piacere una spolverata di scaglie di formaggio), serviamo.