



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003461 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Feb 2021 alle ore 11:25

da **ELISABETTA LEBIU**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Lo scrigno dell'Amore

Ravioli monoporzione realizzati per rendere speciale e romantica una cena a lume di candela, una serata perfetta all'insegna dell'amore.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata selezione Trigu de Oro (Filiera Sardo Sole)
100 ml Estratto di rapa rossa cotta in forno
35 ml Acqua a temperatura ambiente
Q.b. Sale fino marino
400 g Formaggio stagionato caprino
Stagionatura di almeno 40 giorni
150 g Melanzane lunghe
Qualità violette
150 g Patate di media grandezza
Q.b. Pangrattato
Da abbrustolire e tostare
Q.b. Olio extra vergine d'oliva
400 ml Panna fresca da cucina
1 Spicchio d'aglio
Q.b. Foglie di prezzemolo fresco
Q.b. Sale fino marino

Preparazione

Iniziamo dall'impasto per la pasta fresca. Abbiamo bisogno di due colori, il colore in purezza della semola e il colore porpora rilasciato dal succo della rapa rossa, quindi di due impasti che prepariamo separatamente. Nella prima ciotola aggiungiamo l'estratto della barbabietola rossa e un pizzico di sale, nella seconda ciotola l'acqua ed un pizzico di sale. Iniziamo ad amalgamare tutti gli ingredienti fra loro all'interno delle due ciotole e successivamente lavoriamo gli impasti sul piano di lavoro per circa dieci minuti fino ad ottenerli belli, lisci, omogenei ed elastici. A questo punto gli impasti hanno bisogno di riposo, vanno messi all'interno di due contenitori chiusi e conservati in un posto fresco e asciutto per almeno una mezzoretta. Laviamo sotto un getto di acqua corrente le patate e le melanzane, tagliamole a metà per il lungo e incidiamo la polpa con tagli diagonali, prima in un senso e poi nell'altro, così anche per le patate senza sbucciarle. Prendiamo una pirofila, versiamoci un filo di olio extravergine di oliva, adagiamoci da una parte le melanzane e dall'altra le patate, prepariamo un trito con prezzemolo e aglio, tagliati grossolanamente, olio extravergine di oliva, versiamo tutto nel bicchiere del mix e frulliamo. Distribuiamo questo condimento sulle melanzane e sulle patate, un altro filo di olio extravergine di oliva, saliamo e inforniamo, modalità ventilato a 200° per 20/30 minuti, togliamo le melanzane e se le patate non sono belle dorate lasciamole ancora per una decina di minuti. Prendiamo una ciotola preferibilmente di vetro, mettiamo al suo interno il formaggio caprino (io ho scelto un formaggio che avesse una stagionatura di almeno 40 giorni, dal gusto deciso e persistente) grattugiato grossolanamente, le patate passate con un passapatate e la polpa delle melanzane tolta con un cucchiaino, se serve aggiungiamo un filo di olio extravergine di oliva, il pane grattugiato, abbrustolito e tostato in forno. Amalgamiamo il tutto, chiudiamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare per insaporirsi.

Nel frattempo prepariamo le sfoglie sottili e stendiamo le sfoglie sul piano di lavoro, mettiamoci sopra un cucchiaino di ripieno per ogni raviolo, modelliamolo leggermente dandogli la parvenza di un cuore, adagiamoci una sfoglia per la chiusura, facciamo aderire bene i lembi facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso. Con uno stampino a forma di cuore coppiamo le sfoglie di pasta fresca, decoriamo con un dei cuoricini bianchi e smerliamo, ecco, ora sono pronti. In un pentolino versiamo la panna da cucina fresca e un pochino di estratto di rapa rossa, che darà aroma e colore alla crema. Versiamo abbondante acqua fredda in una pentola a bordo alto e mettiamo sul fuoco, appena inizia il bollore saliamo, versiamo i ravioli solo quando l'acqua ha raggiunto la massima temperatura. Appena salgono in superficie lasciamo cuocere per uno massimo due minuti, scoliamo, impiattiamo immediatamente sopra alla delicatissima crema calda e fumante, spolverizziamo con del pane grattugiato tostato, serviamo, buon appetito.

Vino consigliato

Consiglio un pregiatissimo vino della cantina sociale di Santadi, Sardegna, ha un profondo colore rosso rubino, quasi impenetrabile. Il suo profumo intenso dalle note fruttate di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Il suo gusto è ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino corposo.