



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002799 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mar 2019 alle ore 12:56

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mezzelune con gambero rosso e pioppini su crema di topinambur e bisque

Un piatto estivo fresco e delicato.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i ravioli

150 g di farina "00"

150 g rimacino

150 g uova

acqua q.b.

n.1 cucchiaino di olio

500 g di gambero rosso di Mazara

200 g di funghi pioppini

500 g di topinambur

n. 4 spicchi d'aglio

n. 2 cipolle bianche

200 ml di bisque

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

1 l di latte

n.1 mazzo di prezzemolo

100 g burro

Preparazione

Per la pasta: in un robot da cucina unire la farina, la semola, l'olio, le uova, il sale e lasciare impastare. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere un po' d'acqua finché non risulta omogeneo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 1 ora, dopo di che è pronta per essere utilizzata.

Per il ripieno: gambero tritato al coltello, pioppini, olio sale e pepe. Pulire e tagliare il topinambur metterlo in una pentola con cipolla e latte e portarlo a cottura appena pronto passarlo in un colino. Tagliare i pioppini e saltarli in padella con olio ed aglio.

In un piatto mettere la crema di topinambur, adagiare le mezzelune passate in padella con del burro. Aggiungere i pioppini intercalandoli fra le mezzelune finire con bisque e cips di topinambur.