



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001060

Registrata in data 13 Mar 2017 alle ore 11:45

da NICOLA BRAMANTE

Mezze lune di pasta all'uovo, con fave di Carpino, pomodori invernali scottati, cipollotti, olive garganiche e zucca

Mezze lune di pasta all'uovo, con fave di Carpino, pomodori invernali scottati, aria di cipollotti, roccia di clorofilla al finocchio selvatico, olive garganiche e zucca in vaso cottura. Piatto rivisitato della tradizione pugliese in sostanza equivale al fave e zucca alla viestana.

E' un piatto molto antico, riproposto in una chiave moderna con tecniche odierne e tutti i sapori di in tempo. Con le sue 340 kcal diventa un piatto adatto anche a chi fa diete particolari e sostituendo la farina nell'impasto si propone anche ai celiaci.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g fave secche
60 g pomodori invernali
5 g cipollotti
40 g olive del Gargano
4 g lecitina
5 g gelatina in polvere
300 g zucca.

Per la spugna al finocchio:

n.1 uovo
n. 1 tuorlo
25 g clorofilla di finocchio
5 g farina.

Preparazione

Cominciare mettendo a bagno in acqua le fave per 24 ore. Passato questo tempo metterle a cuocere in pentole di terracotta (pPignate) con uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia di alloro e del finocchio selvatico.

Intanto prepariamo l' impasto per la roccia di clorofilla, frullando tutti gli ingredienti insieme, metterli nel sifone con 2 cariche e lasciare riposare per 24 ore in frigo.

Dopo di ch  agitare il sifone spruzzare in uno stampo e cuocere in microonde. Raffreddare e rendere la spugna croccante mettendola in forno a 65  per 20 minuti in modo da ottenere la roccia croccante senza perdere di colore.

Cotte le nostre fave privarle delle bucce, salare e creare la farcia frullandole. Riempire il Sac a poche e mettere in frigo. Intanto essiccare le bucce delle fave e le olive a 90  per 2 ore recuperando una farina dalle bucce di fave che ci servir  per insaporire i ravioli, mentre le olive le tritiamo.

Stendere la pasta fresca (impastata almeno due ore prima), ritagliare dei cerchi e farcire con le fave. Chiudere a mezza luna e riporre in frigorifero. Tagliare la zucca a dadini, condire con sale , olio , finocchio e alloro, riempire il vaso da cottura, chiudere e cuocere in microonde per 3 minuti, frullare e tenere in caldo. Intanto mettere l'acqua a bollire, preparare l'aria frullando il cipollotto, filtrare, aggiungere la lecitina e un po' di gelatina e lasciare riposare 20 minuti prima di formare l'aria.

Scottare e raffreddare i pomodori, privarli dai semi, dalla buccia e riporre in frigo.

Cuocere i ravioli, emulsionarli con acqua di cottura e farina di fave, aggiungere i pomodori e impiattare in un piatto fondo. Partire da destra con i ravioli, la salsa di zucca a sinistra, i pomodorini sulle mezze lune, l'aria (che avremo messo a

montare prima di cuocere la pasta) e al centro la roccia croccante e le olive di fianco la crema di zucca con i suoi semi.