



Ricetta N. RE003469 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Mar 2021 alle ore 12:36

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mimosa

Il simbolo della giornata internazionale dedicata alla donna è il fiore della mimosa. Questo bellissimo fiore racchiude la forza, il coraggio e la femminilità che ogni donna dovrebbe conservare tutti in giorni dell'anno con audacia e determinazione ma soprattutto con quella carica speciale da tirar fuori ad ogni difficoltà incontrata. Oggi vi propongo un raviolo monoporzione con un impasto alla zafferano, una spezia dal sapore e dal colore forte e persistente, giallo come il sole. Dedicato a tutte le donne del mondo, ma in particolar modo alle più deboli..

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro (Sardo Sole)
Selezione "Trigu de Oro" Sardo Sole
2 Bustine di zafferano Sardo
45 ml Estratto di sedano
90 ml Acqua a temperatura ambiente
Q.b. Sale
300 g Ricotta di capra
150 g Formaggio caprino
200 g Formaggio stagionato di capra
200 g Germoglio di bietoline selvatiche
1 Uovo intero
2 Barattoli da 240 g di pomodoro (La Fiammante)
"Il pelato con basilico"
2 Petali di cipolla bianca
1 Spicchio d'aglio
2 Limoni bio
500 ml Panna fresca da cucina
Q.b. Olio extravergine di oliva
Q.b. Sale fino

Preparazione

Iniziare preparando il sugo di pomodoro che accompagnerà i ravioli monoporzione. In una padella versare un filo di olio extravergine di oliva, uno spicchi d'aglio e due petali di cipolla. Appena sono ben bene rosolati togliere la padella dal fuoco, eliminare aglio e cipolla e versare il pomodoro, un pizzico di sale e rimettere sul fuoco, fare cuocere a fuoco bassissimo e lentamente ricordando ogni tanto di girarlo con un mestolo. Prendere una ciotola in vetro panciuta, trasferirci dentro la ricotta, il formaggio caprino, il formaggio di capra stagionato grattugiato grossolanamente ed infine i germogli di spinaci selvatici tagliati sottilissimi crudi, l'uovo intero e la scorza grattugiata di due limoni. Con una forchetta mescolare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti, trasferire in un sac à poche, mettere a riposare in frigorifero. Ora dedicarsi completamente all'impasto per i ravioli. Estrarre dal sedano il suo delicatissimo succo, prendere due ciotole e versare la semola di grano duro, per l'impasto verde utilizzare semola ed estratto di sedano, per l'impasto giallo acqua e zafferano, impastare separatamente. Gli impasti sono pronti quando saranno lisci, omogenei e vellutati. Fare riposare per mezzora in un contenitore ben chiusi e adagiati in un logo fresco e asciutto. Preparare il mattarello o la sfogliatrice. Stendere le sfoglie gialle e verdi. Devono essere sottili ma non troppo, il raviolo è creato con tre sfoglie, la prima gialla è

sottile ma non troppo, la seconda sottilissima, questo perché deve contrastare e dare movimento al raviolo, mettere il ripieno al centro della sfoglia e chiudere con un'altra sfoglia gialla sottile come la prima, fare fuoriuscire tutta l'aria in eccesso, con un coppapasta dare la forma, smerlare e decorare con una bella mimosa creata con delle piccolissime orecchiette NewStyle in rilievo. Finito di creare i ravioli si può organizzare il pranzo o la cena. Mettere sul fuoco una pentola dal bordo alto con abbondante acqua fredda e portare a bollore, intanto preparare la tavola e i piatti. Appena l'acqua raggiunge la massima temperatura salarla e tuffarci i ravioli, attenzione, appena affiorano in superficie contare uno, due minuti di cottura e scolare. Impiattare il raviolo monoporzione su un mestolo di sugo ben caldo, un filo di olio extravergine di oliva sopra al raviolo, a scelta spolverizzare con del grana e servire, buon appetito.

Vino consigliato

Consiglio un vino rosso, Carignano del Sulcis Superiore DOC - Cantina di Santadi (CI) - Sardegna