



Ricetta N. RE003472 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Mar 2021 alle ore 17:46

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Narcissus

Questo meraviglioso fiore primaverile ha una potente simbologia e sono diverse le leggende che lo vedono protagonista. Fiorisce in primavera e si trova in molte varietà di colore che varia dal bianco/giallo al giallo intenso, mentre la corona è di un giallo acceso che ricorda quello del sole. È un fiore molto bello e allo stesso tempo delicato, sperimentando con la mia pasta fresca artigianale sono riuscita a dar vita ad un piatto elegante adatto ad una ricorrenza veramente speciale, il matrimonio. Il mio Narciso non sboccia solo in primavera, ma in tutte le stagioni dell'anno. Sono sei raviolini con una sfoglia alla zafferano ripieno di ricotta di capra con borragine su una deliziosa vellutata di panna aromatizzata alla borragine e polvere essiccata di limone.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro (Filiara Sardo Sole)
selezione "Trigu de Oro"

180 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Zafferano Sardo

q.b. Sale fino

300 g Ricotta di capra

200 g Formaggio stagionato caprino

3 Mazzi di foglie fresche della borragine

2 Limoni bio

q.b. Foglie di menta fresca

500 ml Panna da cucina fresca

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale fino

Preparazione

Preparare il ripieno dei ravioli. Lavare le foglie della borragine appena colte, sbollentarle un minuto in abbondante acqua salata e limone, scolarle e tritarle grossolanamente con una mezzaluna (utensile da cucina che utilizzavano le nostre nonne) e lasciare raffreddare. In una ciotola panciuta versare la ricotta, grattugiare il formaggio grossolanamente e la scorza di un limone ed infine la borragine tritata. Amalgamare per bene tutti gli ingredienti, chiudere con la pellicola e lasciare riposare in frigorifero.

Ora dedicarsi completamente all'impasto per la creazione dei Narcissus. Prendere una ciotola in vetro bella panciuta, versare la semola, l'acqua e lo zafferano in polvere, amalgamare bene tutti gli ingredienti sino a formare un panetto, prenderlo, adagiarlo sul piano di lavoro e lavorarlo energicamente con i palmi delle mani sino a renderlo liscio, omogeneo e vellutato. Fare riposare per mezz'ora chiuso in un contenitore ben chiuso in un luogo fresco e asciutto. In un pentolino versare la panna da cucina e due tre cucchiaini di foglie di borragine precedentemente scottate e tritate, portare a bollore e fare cuocere due, tre minuti al massimo, con un minipimer ad immersione frullare e cercare di incorporare più aria possibile e rendere più liscia e omogenea la nostra vellutata, aggiungere un pizzico di sale, un filo di olio extravergine di oliva a piacere del pepe nero. Preparare il mattarello o la sfogliatrice, stendere le sfoglie, non troppo sottili, versare il ripieno in un sac à poche e adagiare una noce abbondante di ripieno sulla pasta, metterci sopra un'altra sfoglia, chiudere bene i lembi facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso, prendere un coppa pasta della forma e misura desiderata, premere e tagliare la pasta, servono sei petali per ogni piatto; per la corona

centrale creare un rettangolo e smerlare la parte superiore, attaccare i due lembi e creare un cilindro. Per i pistilli creare dei tagliolini e una volta asciutti friggere in abbondante olio bollente. Tutto è pronto, ora cuocere la pasta, riscaldare la vellutata ed impiattare.

Mettere sul fuoco la pentola per cuocere la pasta in abbondante acqua salata, versare la pasta e aspettare che riprenda bollore e appena i ravioli salgono in superficie scolare con una schiumarola, versare al centro del piatto un bel mestolo di vellutata fumante, adagiare al centro del piatto la corona, poi i ravioli formando i petali del fiore ed infine al centro della corona mettere i pistilli, un filo di olio extravergine di oliva, servire.

Vino consigliato

Accosterei questo piatto ad un ottimo vino della Cantina Sociale di Santadi (Sardegna), il Carignano del Sulcis Grotta Rossa DOC, un vino fresco e vivace, non troppo pesante ma con aromi maturi e di buona intensità, buon appetito!