



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002853 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Apr 2019 alle ore 10:53

da DAVIDE GARDINI

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Nei ravioli c'è il profumo delle mie montagne.

Ravioli verdi, ricotta, spinaci e porcini, con cremoso di patate bruciate.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Pasta (250 g)
125 g Semolina
50 g Farina 00
50 g Tuorlo
50 g spinaci giovani freschi

Ripieno (4 pers)

230 g Ricotta intera di mucca
100 g Parmigiano Reggiano 36 months
150 g Porcini Freschi
3 g Noce moscata
100 g Spinaci
3 g pepe nero macinato fresco
5 g sale

Cremoso di patate bruciate

400 g patate lesse e abbrustolite a fiamma viva
600 ml di latte fresco intero
100 ml di panna fresca
n. 4 albumi cotti a 65°C per 20 minuti
10 g sale
10 ml salsa di soya
6 g cenere di patata

Polvere di barbabietola rossa

100 g Barbabietola rossa

Salsa

Burro di Malga

Preparazione

Preparazione della pasta

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

- 1)Unire le farine e mescolare
- 2)Scottare velocemente gli spinaci in acqua bollente leggermente salata, scolarli bene e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio.
- 3)Scolare, strizzare e asciugare bene gli spinaci e frullarli molto finemente (per un risultato migliore passare poi la polpa ad un colino a maglia fine)
- 4)Amalgamare molto bene la polpa degli spinaci ed il tuorlo (non aggiungere gli spinaci separatamente !)
- 5)Unire il tuorlo amalgamato con gli spinaci, alle farine ed impastare molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, non troppo morbido.
- 6)Avvolgere l'impasto con pellicola e lasciare riposare 20 minuti a temperature ambiente, coperto con un canovaccio.
- 7)Prendere metà dell'impasto e stenderlo dello spessore di 1.5 mm
- 8)Tagliare la striscia di pasta ottenuta a metà.
- 9)Su una metà della pasta, disporre "palline"? di ripieno da circa 15 g, su due file parallele.
- 10)Coprire con il secondo fazzoletto di pasta, togliere l'aria presente tra i due strati aiutandosi con le dita (se la pasta risulta un po' secca, spennellare leggermente con un po' d'acqua prima di coprire la pasta dove avete posizionato il ripieno).
- 11)Con un coppa pasta tondo, tagliare i ravioli.
- 12)Rifinire e pressare un po' i bordi con indice e pollice
- 13)Conservare in frigorifero per utilizzo immediato o congelare se verranno cotti più avanti.

Preparazione del ripieno

- 1)Amalgamare ricotta, Parmigiano, pepe nero, sale e un pizzico di noce moscata in polvere.
- 2)In una padella pre-riscaldata, versare un cucchiaio di olio e saltare gli spinaci.
- 3)Una volta che gli spinaci saranno cotti, tritarli finemente a coltello.
- 4)In una padella versare un cucchiaio di olio e far dorare mezzo spicchio d'aglio, che verrà rimosso una volta che sarà colorato.
- 5)Saltare i funghi porcini tagliati a lamelle dello spessore di 3 millimetri, fino a quando saranno morbidi.
- 6)Tritare grossolanamente i porcini e mescolarli agli spinaci tritati. Lasciare raffreddare il tutto.
- 7)Ora amalgamare tutti gli ingredienti assieme alla mistura di formaggi e lasciare riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Preparazione Cremoso di patate bruciate

- 1)Lessare le patate con la buccia, asciugarle e bruciarle sopra la fiamma viva dei fornelli
- 2)Tagliare le patate a metà? e rimuovere accuratamente la polpa.
- 3)Grattare un po' la cenere della buccia direttamente sulla polpa della patata.
- 4)Mettere le patate con la cenere nel termomix (bimbi) aggiungere tutti gli altri ingredienti e frullare tutto a 60° per 5 minuti.
- 5)Filtrare e dividere in due sifoni da 1 lt
- 6)Caricare entrambi i sifoni con due cariche di gas ciascuno
- 7)Tenere i sifoni in acqua a 45° per l'utilizzo.

Preparazione Polvere di barbabietola rossa metodo 1

- 1)Pelare la barbabietola rossa
- 2)Affettarla sottilmente e metterla nell'essiccatore o forno a convezione (in questo caso ad una temperatura di 50°) e lasciarle fino a quando saranno completamente secche.
- 3)Frullare le chips di barbabietola e passare in fine la polvere ad un colino a maglia fine

Preparazione Polvere di barbabietola rossa metodo 2

- 1)Pelare le barbabietole
- 2)Tagliarle a piccolo cubi e frullare finemente.
- 3)Filtrare la polpa ad un colino a maglia fine
- 4)Spennellare la polpa su una teglia rivestita con carta da forno, ad uno spessore di circa 1mm
- 5)Seccare in forno a 45° (attenzione a non usare una temperatura troppo alta per non compromettere il colore vivo della barbabietola (tende a diventare marrone)
- 6)Quando sarà completamente secca, frullare e passare ad un colino a maglia fine.

Preparazione Salsa- Burro di Malga

- 1)Fare il burro a pomata
- 2)Fare sciogliere il burro in una padella leggermente riscaldata (non troppo calda)

Impiatto

- 1)Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata.
- 2)Disporre del burro pomata in una padella leggermente riscaldata.
- 3)Appena la pasta è cotta, scolarla bene e lucidarla nella padella con il burro fuso.
- 4)Impiattare disponendo i ravioli a zig zag sovrapposti, aggiungere negli spazi, il soffice di patate, creare una linea retta sulla pasta con la polvere di barbabietola.
- 5)Finire il piatto con foglioline di cerfoglio e germogli di ravanella.

