



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003264 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Mar 2020 alle ore 10:11**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Pappilons

Questo piatto nasce in una giornata molto particolare in cui il mondo ha bisogno di positività da parte di tutti. Mi è venuto in mente di realizzarlo con quattro ravioli, un piatto che rappresentasse la rinascita, una farfalla pronta ad una nuova vita per spiccare il volo in un nuovo cielo limpido e azzurro. Perché proprio la farfalla, ho pensato che prima della sua nuova vita è stata rinchiusa all'interno del suo bozzolo, isolata dal mondo, proprio come tutti noi adesso. Ho utilizzato per il ripieno tutto quello che mi era rimasto dalla cena del giorno prima e del pranzo del giorno dopo, alimenti poveri e con stupore amalgamati fra loro hanno dato un risultato eccellente. Sono lieta di dedicare questo piatto a tutti voi, le Pappilons, anche se in questo momento non ancora pronte per spiccare il volo.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Sardo Sole)  
selezione "Trigu de Oro"  
140 g Estratto di rapa rossa cotta in forno  
40 ml Acqua a temperatura ambiente  
q.b. ml Sale fino  
100 g Patate prezzemolate  
2 Zucchine grigliate  
2 Peperoni arrostiti  
q.b. Melanzane alla parmigiana  
q.b. Passata di pomodoro (La Fiammante)  
100 g Parmigiano Reggiano  
Grattugiato  
200 g Pane abbrustolito raffermo  
q.b. Olio extravergine di oliva  
q.b. Sale fino

### Preparazione

Una ricetta sfiziosa creata con gli avanzi rimasti da una cena e da un pranzo senza sprechi. Avevo delle patate che ho cucinato in padella, tagliate sottilissime con aglio, olio extravergine di oliva e prezzemolo fresco. Zucchine grigliate condite con un filo di olio, un pizzico di sale e menta.

Le melanzane alla parmigiana, con un passata di pomodoro e basilico, della mozzarella, del Parmigiano Reggiano grattugiato e del prosciutto cotto. Peperoni cotti al forno, spellati, aromatizzati con aglio e basilico fresco. Ho affettato il pane del giorno prima condendolo con olio, strofinandolo con uno spicchio di aglio ed un pizzico di sale. Schiaccio le patate con una forchetta. Tagliuzzo le zucchine, i peperoni e le melanzane alla parmigiana. Ovviamente tutti gli ingredienti sono freddi. Grattugio grossolanamente tutto il pane, il formaggio e verso tutti gli ingredienti all'interno di una capiente ciotola per amalgamarli con cura fra loro. Lasciamo riposare per almeno un'oretta in frigorifero. Anche il sugo di pomodoro e basilico per il condimento lo abbiamo già pronto quindi non ci resta che dedicarci alla preparazione dell'impasto per i ravioli. Ci organizziamo due impasti in due ciotole distinte con la rapa rossa uno dal colore brillante e l'altro più delicato. L'impasto color porpora brillante non necessita l'aggiunta di acqua, utilizziamo solo il succo della rapa. Amalgamiamo i due impasti all'interno delle ciotole e continuiamo a lavorarli su un piano di lavoro con le mani energicamente sino a renderli belli lisci, elastici ed omogeneo. Chiudiamoli all'interno dei sacchetti per alimenti e

mettiamoli a riposare per almeno una mezz'oretta in un luogo fresco e asciutto. Prepariamo le sfoglie, dobbiamo creare quattro ravioli a porzione, due grandi e due medi. Stendiamo le sfoglie, adagiamo il ripieno per ogni raviolo, chiudiamoli adagiando sopra un'altra sfoglia e facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso. Smerliamoli e decoriamoli come la vostra creatività vi suggerisce. Io ho creato con la pasta in avanzo anche delle piccole margheritine per decorare il piatto.

Mettiamo sul fuoco una pentola colma di acqua e portiamo a bollore, aggiungiamo il sale, versiamo i ravioli, appena salgono in superficie, un minuto di cottura e poi scoliamo. Nel frattempo abbiamo riscaldato il sugo per il condimento a fuoco dolce per non farlo bruciare. Versiamo un mestolo di sugo al centro del piatto, adagiamo i ravioli componendo una farfalla, decoriamo e serviamo.