



**Ricetta N. RE003195 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Dic 2019 alle ore 10:18**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Facile**

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

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

## Pasca de Nadale

Raviolotti ripieni al formaggio pecorino fresco, stagionato e broccolo romano con una sfoglia bicolore ricamata dal delicato decoro natalizio.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Filiara Sardo Sole)

Semola di grano duro rimacinata, selezione "Trigu de Oro"

90 g Foglie di basilico fresco

q.b. Spezia curcuma

90 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Sale fino

400 g Cime di broccolo Romani fresco

400 g Formaggio pecorino bio

200 g Pecorino stagionato Sardo

500 g Pomodorini datterini

Freschi

q.b. Foglie di basilico fresco

q.b. Olio extravergine di oliva

1 Spicchio di aglio

2 Petali di cipolla bianca

q.b. Sale fine

q.b. Riccioli di formaggio

### Preparazione

Iniziamo a selezionare il broccolo romano dalle rosette e procediamo all'eliminazione delle foglie e dei gambi. Facciamo scottare in abbondante acqua salata le rosette, devono rimanere croccanti e belle colorate, scolate vanno messe a sfreddare all'interno di una ciotola in vetro con acqua fredda e abbondante ghiaccio, selezioniamo le rosette più belle per la decorazione del piatto e mettiamo da parte. Versiamo in una ciotola le rosette di broccolo tritate grossolanamente con un coltello, pecorino fresco bio e il pecorino stagionato, amalgamiamo tutti gli ingredienti, formiamo un panetto e chiuso in un sacchetto per alimenti mettiamo a riposare in frigorifero.

In un bicchierone del mix mettiamo le foglie del basilico, un goccio di olio, acqua e mettiamo il bicchierone prima di iniziare a frullarlo all'interno di una ciotola colma di ghiaccio. In questo modo terremo il colore verde brillante del basilico inalterato.

Prepariamo gli impasti, uno al colore verde del basilico e l'altro al colore giallo della curcuma. Prepariamo le sfoglie bicolore ricamate e i suoi decori. Impastiamo in due ciotole diverse, nella prima versiamo la semola, il frullato di basilico e il sale, nella seconda la semola, la curcuma e l'acqua. Impastiamo prima all'interno delle ciotole per amalgamare bene tutti gli ingredienti, successivamente sul piano di lavoro energicamente con i palmi delle mani sino a sentire l'impasto bello liscio, omogeneo ed elastico. Mettiamolo a riposare. Nel frattempo ci prepariamo il condimento per i raviolotti. Laviamo i pomodorini e tagliamoli a metà, in una padella con un filo di olio extravergine di oliva facciamo dorare uno spicchio di aglio in camicia e due petali di cipolla, che poi elimineremo, versiamo i pomodorini, saliamo, spadelliamo per un paio di minuti, togliamo dal fuoco, mettiamo delle foglie di basilico fresco, chiudiamo con un coperchio e mettiamo da parte.

Riprendiamo in mano i nostri impasti, stendiamo le sfoglie, l'impasto al basilico come base, un cucchiaino di impasto al centro, chiudiamo con la sfoglia alla curcuma, chiudiamo, ricamiamo e smerlettiamo. Tutto è pronto, intanto che i ravioli in abbondante acqua bollente e salata iniziano a salire in superficie, ci prepariamo i piatti. Un bel cucchiaino di pomodorini come base al centro del piatto, adagiamo cinque raviolotti per piatto, decoriamo con le rosette del broccolo, riccioli di formaggio e un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.