



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003197 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Dic 2019 alle ore 10:11

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Paschixedda

Ho voluto realizzare con la pasta ripiena una delle più diffuse usanze natalizie, l'albero di Natale. Il nome "Paschixedda" in dialetto sardo significa Natale, ed è stato l'unico nome che mi è venuto in mente per questo raviolo. Ho utilizzato la sfoglia aromatizzata al basilico e al curcuma e un formaggio sardo erborinato, Smeraldo, per il ripieno. Per stare in tema natalizio mi è venuta in mente l'idea della stella gialla come base per il raviolo e la polenta è stata perfetta. Il pomodorino fresco risalta il sapore della farcia al formaggio, dal gusto deciso ed equilibrato.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Farina di semola rimacinata (Filiera Sardo Sole)
selezione "Trigu de Oro"
110 g Foglie di basilico
Fresche
70 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Spezia curcuma
q.b. Sale fino
600 g Formaggio erborinato (Latteria Sociale Santadi)
Formaggio sardo, Smeraldo
3 Patate a pasta bianca
Di media grandezza
500 g Pomodorini rossi freschi
Datterino rosso
q.b. Basilico fresco
q.b. Brodo vegetale
q.b. Farina di mais
q.b. Olio extravergine di oliva
q.b. Rapa rossa
q.b. Riccioli di formaggio
q.b. Sale fino

Preparazione

Scegliamo le foglie più belle del basilico, laviamole sotto un getto delicato di acqua corrente, tamponiamole per asciugarle e mettiamole all'interno del bicchierone di un mix ad immersione. A sua volta il bicchierone del mix va adagiato all'interno di una ciotola colma di ghiaccio per preservare il colore brillante del basilico mentre viene frullato con un goccio di olio extravergine di oliva e l'acqua.

Prepariamo l'impasto al basilico e alla curcuma: in due ciotole in vetro versiamo nella prima la semola, il frullato di basilico e un pizzico di sale, nella seconda la semola, la curcuma, il sale e l'acqua. Impastiamo per bene all'interno della ciotola tutti gli ingredienti, quando l'impasto inizia a legarsi lo lavoriamo sulla spianatoia con i palmi delle mani energicamente sino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Facciamo bollire le patate con la buccia che schiacteremo grossolanamente con una forchetta. In una ciotola in vetro versiamo le patate e il formaggio erborinato sardo, Smeraldo, amalgamiamo bene e formiamo un panetto, chiudiamolo in un sacchetto per alimenti e lasciamo riposare in frigorifero. Cuciniamo la polenta con un leggero brodo di verdure, quando inizia a bollire versiamo a pioggia la farina di mais, un filo

di olio extravergine di oliva e facciamo cuocere il tempo necessario. Pronta, la versiamo su una base, la livelliamo (deve essere alta almeno 1 cm.) appena sarà tiepida con un coppapasta a forma di stella la tagliamo, pronte per essere grigliate, saranno la base per il raviolo.

Adesso ci dedichiamo alla realizzazione delle sfoglie e della creazione dei ravioli. Le sfoglie non devono essere sottili perché hanno bisogno di sostegno, (stendiamo la pasta nel penultimo numero della sfogliatrice) in questo caso rispetto ad agli altri tipi di ravioli hanno bisogno di due minuti in più di cottura.

Stendiamo le sfoglie, con un coppapasta tagliamo la sfoglia, appoggiamo nel centro un cucchiaino di ripieno, chiudiamo tutti i lembi avendo cura di far uscire tutta l'aria. Nella sfoglia al curcuma stesa sottilissima con una formina piccolissima tagliamo piccolissime stelline. Riprendiamo in mano il nostro raviolo, con un goccio di acqua ed un pennellino andiamo ad attaccare tutte le stelline e modelliamo leggermente tutti i bordi. Prepariamo il sugo, tagliamo a metà tutti i pomodorini e li mettiamo in una padella con olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio in camicia, spadelliamo per due minuti, saliamo, mettiamo il basilico, chiudiamo con un coperchio e togliamo dal fuoco.

Tutto pronto, anche l'acqua che bolle in un capiente pentola. Appena i ravioli affiorano in superficie lasciamo cuocere ancora per due minuti, nel frattempo prepariamo i piatti. Mettiamo al centro del piatto il pomodoro ben caldo, adagiamo le stelle della polenta grigliata e il raviolo, come decoro delle stelline piccolissime di polenta e di rapa rossa, un filo o delle gocce di olio extravergine di oliva, dei riccioli di formaggio, serviamo.