



Ricetta N. RE003311 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **07 Apr 2020 alle ore 10:47**

da **ELISABETTA LEBIU**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pasquolitos

Siamo arrivati anche quest'anno ad una delle feste più importanti tradizionali del nostro paese, la Santa Pasqua, dove ovunque viene simboleggiata con le uova pasquali. Quest'anno per la prima volta la mia pasta fresca artigianale NewStyle, prende spunto per creare i suoi ravioli a tema. Delicati e leggeri per affrontare il classico pranzo pasquale.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata, selezione ? Trigu de oro" (Filiera Sardo Sole)

135 ml Acqua

A temperatura ambiente

q.b. Curcuma

q.b. Paprica dolce

q.b. Sale fino

300 g Ricotta fresca vaccino

100 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)

1 Uovo intero

500 g Piselli freschi sgranati

1 Petalo di cipolla bianca

q.b. Foglie di menta fresca

300 ml Panna da cucina fresca

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale fino

Preparazione

Versiamo la farina di grano duro all'interno di una ciotola in terracotta tondeggianti e panciuta, l'acqua a temperatura ambiente, la curcuma e un pizzico di sale. Amalgamiamo al suo interno tutti gli ingredienti fra loro per circa dieci minuti, successivamente con le mani energicamente sul piano di lavoro rendendolo bello liscio, vellutato ed elastico. Ora l'impasto ha bisogno di riposo quindi lo metteremo dentro un sacchetto per alimenti chiuso e conservato in un posto fresco ed asciutto per almeno una mezzoretta.

Nel frattempo sgraniamo i piselli freschi, scottiamoli per tre minuti in acqua abbondante e salata, scoliamoli ma non buttiamo la loro acqua di cottura perché la riutilizzeremo per far bollire i ravioli. In una padella con un filo di olio extravergine di oliva e la cipolla tritata finemente, versiamo e saltiamo i piselli per un paio di minuti, ci servono croccanti ed interi. Una volta cotti li dividiamo in due parti. Una parte servirà per il ripieno ed il restante per il condimento.

In una ciotola in vetro mettiamo la ricotta, i piselli croccanti, della menta peperita tritata, un uovo, un pizzico di sale, (se si gradisce un pizzico di zafferano) ed infine il parmigiano grattugiato. Amalgamiamo con cura tutti gli ingredienti e mettiamoli da parte.

In un pentolino antiaderente versiamo la panna, i piselli e portiamo a bollore, aggiungiamo qualche fogliolina di menta e tolto dal fuoco, con un frullatore ad immersione frulliamo il tutto, saliamo, un filo di olio extravergine di oliva e lasciamo riposare chiuso con un coperchio al caldo. (una piccola parte di piselli interi ci serviranno come decoro).

Riprendiamo in mano il nostro impasto, prepariamo le sfoglie, devono essere sottili, incidiamole con un coppa pasta dalla forma di un uovo dove creeremo tanti ovetti. Mettiamo al loro interno un cucchiaino di ripieno, chiudiamo facendo attenzione a far fuoriuscire tutta l'aria in eccesso, smerliamo e decoriamo con delle margheritine create con una

piccolissima formina (il loro impasto è stato amalgamato con della paprika dolce). Mettiamo sul fuoco una pentola colma di acqua e portiamo a bollore, saliamo e versiamo i ravioli. Saranno pronti dopo tre minuti dal momento in cui saliranno in superficie. Scoliamoli.

Prendiamo i piatti, versiamo un bel cucchiaino di panna e piselli aromatizzata alla menta abbastanza calda, adagiamoci sopra tre ravioli a porzione, dei piselli e due fiori di pomodorini freschi come decoro, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.