MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003531 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 21 Giu 2022 alle ore 10:05
da SILVANA MUSEJ

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Piemonte
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Piemonte and tomato blend

Ho deciso di abbinare i classici tipici italiani delle Valli Cuneesi, con focus sull' idea del "recupero", concettualizzando ingredienti semplici e poveri per realizzare un primo piatto all'altezza. Questo piatto è stato creato prendendo ispirazione dalle Ravioles, il prodotto più noto della Val Varaita a Cuneo, sono degli gnocchi fatti con patate di montagna, impastati con il tomino di Melle, dalla caratteristica forma allungata, conditi con burro fuso. Il loro nome deriva da "raviulè" che significa far rotolare sul tagliere i pezzi di impasto da cui deriva la caratteristica forma affusolata.
In alternativa ai Ravioles possiamo usare la pasta.
Con questa ricetta ho vinto la menzione speciale "Life Foster" per la performance relativa alla riduzione dello spreco alimentare ai Campionati di cucina di Rimini 2022.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Fiori d'agosto:
200 g Gambi di sedano
175 g Carote di Boves I.G.P.
160 g Cipolla rossa di Piemonte
20 ml Olio (Adoro)
n.1 Limone
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Brodo:
Q.b. Scarti del fiore d'agosto
1 l Acqua
80 g Maizena
15 g Concentrato di pomodoro (La Fiammante)
20 ml Olio extravergine d'oliva (Adoro)
n.1 Rametto di rosmarino
n.1 Spicchio d'aglio di Caraglio
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Ravioles:
150 g Pane raffermo, lievito madre, cotto in forno a legna
100 g Brodo vegetale
50 g Tumin del Mel
20 ml Olio (Adoro)
20 ml Latte
n.1 Uovo
Q.b. Aromi (aneto, basilico, prezzemolo, maggiorana)
Q.b. Scorza di limone

Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Chutney di pelati:
n.3 Pelati integri (La Fiammante)
50 g Zucchero
5 ml Acqua
Q.b. Fiocchi di sale

Crumble di toma e pane:
20 g Crosta di pane
20 g Scaglie di Tumin del Mel

Condimento ravioles:
40 g Burro
n.2 Acciughe
70 g Spaghetti (Adoro)
In alternativa ai tipici Ravioles possiamo scegliere di usare la pasta

Preparazione

Per preparare i "fiori d'agosto" mondare le verdure e tagliarle a brunoise, farle saltare in padella con olio, sale e pepe per pochi istanti successivamente lasciarle riposare coperte. Mettere a macerare del limone a vivo con olio extravergine d'oliva, sale e pepe per completare il condimento dell'impiattamento.
Per il brodo tostare tutti gli scarti del "fiore d'agosto" a secco per qualche istante, aggiungere l'olio, gli aromi, l'acqua e far bollire il tutto per una decina di minuti. Dopodiché filtrare le verdure e ridurre il brodo con l'aggiunta di maizena e il concentrato di pomodoro S. Marzano (La Fiammante) fino quando non diventa un fondo.
Per il chutny di pelati far bollire lo zucchero con l'acqua, aggiungere i pelati e far sciroppare. Al termine della cottura aggiungere i fiocchi di sale e tagliare i chutny.
Per il crumble di pane e toma mescolare la crosta di pane tritata con le scaglie di toma, infornare e far tostare a 150°C per 5 minuti.
Far bollire l'acqua e buttare gli spaghetti Adoro, fino a quando non si ha una cottura al dente. Nel frattempo in una padella far sciogliere le acciughe con il burro. Una volta cotti gli spaghetti mantecarli in padella.
Per comporre il piatto mettere il "fondo bruno" vegetale al concentrato (La Fiammante), una piccola quantità di "fiori d'agosto", adagiare gli spaghetti, mettere una piccola quantità di "fiori d'agosto" e il limone a vivo macerato. Completare con il crumbel, chutny S. Marzano e zest di limone.

La ricetta ha partecipato a:

Campionati di Cucina 2022, Rimini.