



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003303 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Ago 2020 alle ore 11:54**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Facile**

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

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

## **Poker d'assi**

Un primo piatto insolito, nato dalla richiesta di un amico "sfidando la sorte" e la partita l'ho vinta io.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 5 persone**

200 Semola integrale rimacinata a pietra linea Trigu de Oro (Filiera Sardo Sole)

90 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Sale fino

400 g Gamberi rossi media grandezza

300 g Patate grandi

5 Zucchine medie

q.b. Foglie di menta fresca

1 Spicchio d'aglio

q.b. Olio extravergine di olive

q.b. Sale fine

### **Preparazione**

Risciacquiamo i gamberi sotto un getto di acqua corrente, versiamo in una padella un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio, i gamberi e un pizzico di sale. Spadelliamoli per un paio di secondi a fuoco vivace, sgusciamoli immediatamente e sminuzziamoli grossolanamente. Le teste non vanno buttate ma leggermente schiacciate con una forchetta e rimesse in padella con l'aggiunta di un pochino di vino bianco. Il sughetto lo utilizzeremo per insaporire il ripieno. Le patate non vanno spellate prima di essere bollite e schiacciate ancora calde con il passapatate. Le zucchine vanno prima grigliate e condite con un goccio di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale, successivamente tritate grossolanamente insieme alla menta peperita. Prendiamo una ciotola in vetro e versiamo al suo interno le patate, i gamberi, le zucchine con la menta ed il sughetto dei gamberi. Amalgamiamo tutti gli ingredienti fra loro, chiudiamo per bene e mettiamo a riposare in frigorifero.

Prendiamo una pentola, mettiamoci due zucchine, due patate e un petalo di cipolla, versiamo l'acqua sino a coprire tutte le verdure, facciamo bollire. Quando saranno ben cotte eliminiamo un pochino il brodo di cottura, aggiungiamo un filo di olio extravergine di oliva, il sale, alcune foglie di menta e con un frullatore ad immersione frulliamo. La densità della crema la creiamo a nostro gusto. Dedichiamoci ora all'impasto. Versiamo la semola all'interno di una ciotola in terracotta tondeggianti e panciuta, l'acqua a temperatura ambiente e un pizzico di sale. Amalgamiamo inizialmente 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.

Stendiamo le sfoglie non troppo sottili, con un coppa pasta dalla forma quadrata formiamo le nostre carte, chiudiamo, decoriamo e smerliamo ( per il decoro avevo della pasta colorata ed ho creato i simboli delle carte con appositi stampini ). Mettiamo sul fuoco una pentola colma di acqua, come arriva a bollire saliamo, versiamo i ravioli e solo dopo che salgono in superficie, diamo due o tre minuti di cottura e scoliamo. Prepariamo i piatti da portata, un mestolo di crema aromatizzata alla menta peperita molto calda, al lato del piatto i quattro ravioli, a piacere spolverizzare di formaggio o scaglie di grana, serviamo.