



**Ricetta N. RE002830 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 15:14**

**da ELISABETTA LEBIU**

**Livello di difficoltà: Medio**

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

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

## Ràcorbarino verde

Una pasta fresca ripiena nella quale ho voluto rendere omaggio al pomodoro anche nella forma! Ed ecco i miei "ràcorbarino": ravioli con delicata farcia di formaggi conditi con sugo di pomodorini Corbarino (pomodori non pelati interi la Fiammante) e basilico fresco.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

Ingredienti per l'impasto:

250 g. di farina di grano duro ( semola )

185 ml di acqua

un pizzico di sale fino

n. 1 cucchiaino di curcuma

Ingredienti per il farcia:

150 g. di gorgonzola cremosa dolce latte

100 g. di taleggio

100 g. di grana

Ingredienti per il sugo:

n. 2 barattoli da 400 g. ciascuno di pomodorini non pelati interi La Fiammante

Olio extravergine di oliva q.b.

n. 1 spicchio di aglio in camicia

n. 1 petalo di cipolla bianca

Sale q.b.

Basilico fresco q.b.

### Prodotti utilizzati

Barattoli da 400 g. di pomodorini non pelati interi La Fiammante

### Strumenti di cottura

Una pentola con bordo alto per bollire la pasta, una padella con coperchio per cucinare il sugo, un mattarello o una sfogliatrice per stendere le sfoglie per la creazione dei ravioli.

### Preparazione

Impastiamo, versiamo la nostra farina di grano duro, la semola, all'interno di una scuffed (ciotola tondeggianti e panciuta) l'acqua, la spezia ed un pizzico di sale ed iniziamo ad amalgamare tutti gli ingredienti fra di loro per circa dieci minuti rendendo l'impasto bello liscio, vellutato, elastico e di un bel colore giallo verde. Ora il nostro impasto ha bisogno di riposo quindi lo metteremo dentro un sacchetto per alimenti chiuso e lo faremo riposare in un posto fresco ed asciutto per almeno una mezz'oretta.

Prepariamo il ripieno ed il sugo per i nostri ravioli. Prendiamo una bella ciotola panciuta in vetro, con l'ausilio di un coltello tagliamo a piccoli pezzettini tutti i formaggi, a parte il formaggio grana che grattuggeremo, amalgamiamoli tutti insieme e formando un bel panetto che faremo riposare in frigorifero per almeno un quarto d'ora prima di formare delle goccioline di

formaggio per ogni raviolo che andremo a creare.

Intanto mettiamo sul fuoco il nostro sugo, in una padella a bordo alto, olio, cipolla e aglio giusto il tempo per farli dorare ed insaporire per poi toglierli dalla pentola, subito dopo ci versiamo i nostri pomodori e cuociamo a fuoco leggermente vivace per almeno 10 minuti. Con un frullatore ad immersione frulliamo e continuiamo la cottura per almeno altri 15 minuti, all'ultimo minuto aggiungeremo alcune foglie di basilico fresco.

Dopo aver ripreso in mano il nostro impasto formeremo delle sfoglie che andremo ad incidere con un coppa pasta a forma di cilindro creando tanti cerchi in cui andremo ad appoggiare al centro la nostra farcia di formaggio per chiudere successivamente con la famosa chiusura a spiga dei tradizionali e tipici ravioli sardi, in questo caso verranno girati per nascondere la chiusura e con una leggera pressione tra il pollice e l'indice e andremo a dare la forma del pomodoro. Verranno bolliti in una capiente pentola con acqua salata e bollente con un cucchiaino di olio per circa due, tre minuti di cottura da quando inizieranno a galleggiare. Consiglio di impiattarli immediatamente sopra il sugo di pomodoro ( di pomodorini non pelati interi La Fiammante) appena preparato ancora fumante e dal profumo inebriante del basilico fresco.

### **Vino consigliato**

Consiglio di accompagnarli da un buon bicchiere di vino rosso corposo