



Ricetta N. RE002787 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mar 2019 alle ore 11:19

da ANDREA MATARESE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Ravioli allo scarpariello

Ravioli impastati con vino dealcolizzato e acqua di pomodoro 100% semola. La farcia è un pomodoro del piennolo del Vesuvio con grana padano e basilico e poi c'è una gelè di pomodoro fatta con polpa di pomodoro San Marzano e olio all'aglio bruciato.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto dei ravioli:

30 g acqua di pomodoro (pomodoro del piennolo in conserva n.5)

30 g vino dealcolizzato biancolella

100 g semola.

Per la farcia:

n.8 pomodorini del piennolo di conserva

n. 2 cucchiari della sua salsa

100 g grana padano 12 mesi

n. 5-6 foglie di basilico a julienne.

Per la gelatina di pomodoro:

n.2 San Marzano in conserva

n. 2 cucchiari di olio all'aglio bruciato

origano q.b.

n. 2 fogli di colla di pesce.

Per il gel di basilico:

50 g di basilico sbianchito

n.1 cucchiario di olio evo

n. 2 cubetti di ghiaccio

1 g di gomma di xantana.

Per la melassa di pomodoro:

acqua di pomodoro ridotta q.b.

Strumenti di cottura

Forno e fiamma diretta

Preparazione

Per impastare la pasta: impastare la semola con acqua di pomodoro e vino dealcolizzato, mettere in frigo il panetto per una mezz'ora.

Per la farcia: preparare il fondo di olio e aglio e pomodorini del piennolo e ridurre fino a farli diventare una salsa densa, a fuoco spento aggiungiamo basilico e grana quindi abbattere e mettere in frigo.

Per l'olio bruciato: bruciare con poco olio 3-4 spicchi d'aglio e una manciata di origano e metterli sotto vuoto con abbondante olio, cuocere in forno a vapore a 65° per 30 minuti.

Per la gelatina di pomodoro: frullare i San Marzano a crudo con due cucchiari di olio all'aglio bruciato un pizzico di sale, aggiungiamo i due fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua, frullare il tutto e mettere in frigo su una placchetta.

Per il gel di basilico: sbianchire il basilico e frullare con un cucchiaio di olio e due cubetti di ghiaccio e 1 g di xantana. Impiattare come in foto.