



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003315 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2020 alle ore 11:26

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ravioli Nerano

Un piatto realizzato dallo chef Antonio Cesarano, di Cosmo, per il volume 2020 del Team Costa del Cilento.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Pasta:

1 kg Farina 00

700 g Tuorli d'uovo

100 g Latte di soia

250 g Olio di semi

q.b. Olio EVO aromatizzato all'aglio

Ripieno:

4 Zucchine (la parte esterna)

q.b. Basilico

Salsa al Provolone del Monaco:

400 g Panna

300 g Provolone del Monaco grattugiato

Strumenti di cottura

pentola

Preparazione

Formare un vulcano con la farina e al centro mettere i tuorli d'uovo e iniziare a impastare; una volta ottenuta una sfera omogenea lasciarla riposare per circa mezzora.

Per il ripieno: sbollentare la parte esterna delle zucchine e raffreddarla in acqua e ghiaccio; iniziare a frullarle in un frullatore a bicchiere e aggiungere un po' d'acqua e basilico, olio evo aromatizzato all'aglio; una volta ottenuta una crema liscia ed omogenea la disponiamo in un sac a poche.

Per la maionese al basilico: versare latte di soia e basilico in un bric e lavorare con un frullatore ad immersione; iniziare a frullare e aggiungere l'olio di semi a filo; una volta montato aggiustare di sale e pepe.

Per la fonduta: portare la panna a 60°C; raggiunta la temperatura versarla sul formaggio, frullare e setacciare. Stendere la pasta quasi trasparente; ricavarne un rettangolo e dividerlo a metà: da una parte mettere la maionese e dall'altra la crema di zucchine; ripiegarlo su se stesso e attaccarlo sui lembi delle estreme metà. Immergere i ravioli ottenuti in acqua bollente e salata per quattro minuti e scolarli in una pentola; con burro e basilico far prendere calore; togliere dal fuoco e aggiungere una spolverata di Provolone del Monaco. Impiattare i ravioli adagiandoli sul fondo del piatto con un po' di crema di zucchine e versarvi sopra la fonduta. Decorare con qualche zucchina frita.