



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002886 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mag 2019 alle ore 08:44

da SOUL FOOD CIBO PER RINASCERE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Raviolo al sapore toscano alle pendici del Vesuvio

Ravioli di pasta fresca fatti a mano senza uova, ripieni di pappa al pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP con pane toscano DOP, in acqua di Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP.

Questi ravioli sono fatti a mano con un impasto senza uova, risultando così molto leggeri e digeribili. All'impasto è stata aggiunta la curcuma, una spezia che grazie alle sue proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e immunostimolanti, rendono questo piatto ancora più salutare e ricco di benefici.

Nel ripieno troviamo la pappa al pomodoro uno dei simboli della tradizione della cucina toscana e patrimonio italiano e dell'alimentazione mediterranea.

Preparando questi ravioli, porterete in tavola un primo piatto fresco, salutare, gustoso e che fa stare bene, da mangiare, senza sensi di colpa.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto dei ravioli fatti a mano senza uova:

200 g di farina 00

100 g di acqua

n. 1 cucchiaino di olio EVO

Sale q.b.,

La punta di un cucchiaino di curcuma.

Per il ripieno di pappa al pomodoro:

400 g di conserva di "Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP" al naturale de La Fiammante Gourmet

n. 4 fette di pane toscano DOP

n. 1 spicchi d'aglio

Sale q.b.

Pepe q.b.

n. 1 cucchiaino di zucchero

Basilico q.b.

Brodo vegetale q.b.

n. 1 cucchiaino di olio EVO.

Per l'acqua di pomodoro:

400 g di Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP La Fiammante

Sale q.b.

Zucchero q.b.

Prodotti utilizzati

Per la pappa di pomodoro abbiamo utilizzato la conserva di "Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP" al naturale de La Fiammante Gourmet.

Per l'acqua di pomodoro abbiamo utilizzato una scatola da 400 g di Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP La Fiammante.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Procedimento per i ravioli fatti a mano senza uova: mettere la farina a fontanella su una tradizionale spianatoia o se preferite in una semplice ciotola, fare una piccola conca al centro versandoci l'olio EVO, la curcuma, il sale e inizialmente poca acqua.

Impastare con la punta delle dita incorporando lentamente la farina con un movimento verso il centro.

Quando l'impasto inizia a prendere consistenza aggiungere a poco a poco l'acqua restante, continuando a impastare fino a ottenere un panetto sodo, morbido e liscio.

Riporre l'impasto ottenuto all'interno di una ciotola coperta facendola riposare per almeno mezz'ora a temperatura ambiente.

Stendere l'impasto con l'aiuto di un mattarello ricavando delle lunghe strisce su cui andremo a disporre una noce di ripieno di pappa al pomodoro con un cucchiaino. Coprire con un'altra striscia di pasta e con l'aiuto delle dita e di una rotella per pasta, ritagliare e sigillare bene lungo i bordi per evitare che si rompano durante la cottura.

Procedimento per la pappa al pomodoro: come prima cosa preparate del brodo vegetale. Contemporaneamente preparate il pane toscano tagliandolo a fette spesse 1 cm circa per poi tostarle al forno. Disporle senza sovrapporle su una teglia e poi infornare a 200° C per qualche minuto. Tostate, lasciatele intiepidire e strofinateci sopra lo spicchio d'aglio preventivamente sbucciato.

In una padella antiaderente dai bordi alti disporre il pane tostato aggiungendo sopra la conserva di "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP" al naturale e il brodo vegetale fino a ricoprire il tutto.

Fate cuocere a fuoco basso per 40-50 minuti senza coperchio aggiungendo un cucchiaino di zucchero. Aggiustate di sale e pepe aggiungendo solo a fine cottura qualche foglia di basilico.

Preparazione per l'acqua di pomodoro: versare in una ciotola e frullare grossolanamente con un minipimer il Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese -Nocerino DOP.

Versare il composto ottenuto in un colino chinoise e lasciatelo scolare per diverse ore (l'ideale sarebbe farlo il giorno prima), dopodiché salare leggermente l'acqua ottenuta aggiustando l'acidità con una punta di zucchero.

Lasciare riposare per un paio d'ore in frigo e al termine filtrare nuovamente il tutto.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolandoli delicatamente con l'utilizzo di una schiumarola. Nel frattempo, intiepidire l'acqua di pomodoro e infine impiattare versando sul fondo del piatto l'acqua di pomodoro, disponendovi sopra i ravioli. Guarnire con una grattugiata di pepe e una foglia di basilico.