



Ricetta N. RE001350

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 10:05

da STEFANO SALVATI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Raviolo soffiato

Raviolo soffiato alla spuma di ricotta di bufala e cacio-ricotta del Cilento con pomodorini gialli e rossi è la ricetta che Stefano Salvati, chef presso l'Hotel Royal di Paestum, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo

300 g di farina "00"

n. 3 uova di media grandezza

20 ml di acqua

10 ml di olio extra vergine di oliva

6 g di sale

Uovo per pennellare

Per la spuma di ricotta di bufala

100 ml di panna fresca

280 g di ricotta di bufala

90 g cacio-ricotta del Cilento in scaglie

Per la salsa di pomodorini gialli e rossi

380 g di Datterini Gialli in acqua di mare Così Com'è

160 g di Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è

140 g di cipolla ramata di Montoro

2 g di peperoncino fresco

50 ml di olio EVO

5 g di basilico fresco

1.5 l di olio di semi per friggere

Per la finitura

5 g di basilico thai

80 g di pomodorini gialli e rossi pelati freschi

Prodotti utilizzati

Datterini Gialli in acqua di mare Così Com'è

Dolcimetà di Datterino Rosso Così Com'è

Cipolla ramata di Montoro

Preparazione

Per la pasta all'uovo

Preparare la pasta all'uovo nella maniera classica; intridere il sale nella farina mediante una forchetta o frusta e disporre a fontana su di un piano, sbattere le uova con l'olio evo e l'acqua e aggiungerle nel mezzo della fontana, impastare fino ad

ottenere un panetto liscio ed elastico, lasciar riposare coperto con pellicola alimentare oppure sgasare in macchina sottovuoto.

Per i ravioli soffiati

Stendere la pasta a 2 mm di spessore e confezionare i ravioli vuoti sovrapponendo le sfoglie. Sigillare spennellando con l'uovo e successivamente con l'apposito taglia pasta ottenere 4 ravioli da 8 cm di lato. Cucinare i ravioli in acqua bollente salata finché non risultino stracotti, una volta pronti adagiare su di una griglia e lasciarli essiccare in forno a 80° C per almeno 6 ore.

Per la salsa di pomodori gialli

Condizionare sottovuoto i pomodorini gialli con la loro acqua, l'olio evo e il basilico, cucinarli a bassa temperatura per 50 minuti a 60° C. In seguito frullare il tutto, passare all'etamine e lasciar crogiolare la preparazione in bagnomaria fino ad ottenere una salsa concentrata. Tenere in caldo.

Per la spuma di ricotta

Setacciare la ricotta di bufala e aggiungere la panna fresca; introdurre l'apparecchio in un sifone con 3 cariche di gas, lasciar maturare.

Per la salsa di pomodorini arrostiti

Affettare sottilmente la cipolla, stenderla su di una teglia da forno leggermente unta, cospargere di peperoncino tritato e finire con i pomodorini dolci metà. Condire il tutto con olio evo e poco sale, infornare a 160° C per 35 minuti e mixare appena sfornati. Tenere in caldo.

Assemblaggio

Mettere il sifone in bagnomaria dopo aver montato la bocchetta con l'ago cannula, portare l'olio per friggere a regime di 200° C. Tuffare i ravioli nell'olio bollente per qualche istante, finché non risultino ben gonfi, farcirli soffiando all'interno la spuma di ricotta e tenere in caldo.

Composizione

Stendere la salsa di pomodorini gialli e rossi, contornare con scaglie di cacio-ricotta, posizionare il raviolo, completare guarnendo con pomodorini e basilico thai.