



Ricetta N. RE003392 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 22 Giu 2020 alle ore 11:05

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Solstizio d'estate

Il 21/22 giugno si avvia l'inizio di una nuova stagione molto importante e significativa in particolar modo nella cultura contadina, prende vita la stagione estiva, il Solstizio d'estate giorno più luminoso dell'anno. Il sacro e il profano si uniscono nella celebrazione di questo passaggio all'estate, periodo da sempre al centro di rituali "magici" e tradizioni popolari. Il solstizio è in astronomia il momento in cui il sole raggiunge, nel suo moto apparente lungo l'eclittica, il punto di declinazione massima o minima (Wikipedia).

Nella stagione più bella dell'anno, un raviolo monoporzione che racchiude uno dei sapori più pregiati dell'estate, il tonno.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro selezione "Trigu de Oro" Sardo Sole (Filiera Sardo Sole)

135 ml Acqua a temperatura ambiente

q.b. Curcuma

q.b. Paprica dolce

q.b. Sale fino

400 g Tranci di tonno fresco

100 g Parmigiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)

100 g Ricotta affumicata al limone

q.b. Pane grattugiato abbrustolito

q.b. Olio extravergine d'oliva

1 Spicchio di aglio

q.b. Prezzemolo fresco

600 g Pomodorino rosso Pachino

q.b. Foglie di basilico fresco

q.b. Sale fino

q.b. Pepe in polvere

Preparazione

Prepariamo l'impasto, versiamo la semola di grano duro all'interno di una ciotola in terracotta tondeggianti e panciuta, l'acqua a temperatura ambiente, la curcuma ed un pizzico di paprica (le due spezie renderanno l'impasto con una tonalità giallo/arancio) ed un pizzico di sale. Amalgamiamo al suo interno tutti gli ingredienti fra loro per dieci minuti circa, togliamo l'impasto dalla ciotola e lavoriamolo energicamente con i palmi delle mani sul piano da lavoro sino a renderlo bello liscio, elastico e vellutato. Chiudiamolo all'interno di un contenitore, mettiamolo a riposare in un luogo fresco e asciutto, nel frattempo prepariamo il ripieno per i ravioli.

Laviamo sotto un getto di acqua corrente il tonno, ho scelto la parte quasi finale della coda (codella bianca perché meno grassa), prendiamo una padella, versiamo un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio privato dell'anima tritato insieme al prezzemolo, lasciamo sfrigorare, aggiungiamo la dadolata di verdure senza farle bruciare ed infine il tonno, sfaldiamolo con la forchetta, saliamo e pepiamo a piacere, facciamo cuocere a fuoco dolce per un dieci minuti. In una ciotola in vetro mettiamo il tonno, il parmigiano, la ricotta, prezzemolo tritato fresco, un pizzico di sale e pangrattato (deve essere abbrustolito) aiuterà a dare la giusta consistenza all'impasto.

Riprendiamo in mano l'impasto, stendiamo le sfoglie, ci servono due coppa pasta a forma rotonda di diverse misure, medio e grande, uno per il ripieno ed uno per tagliare il raviolo monoporzione creato. Sopra la prima sfoglia appoggiamo

il coppa pasta più piccolo e mettiamo un cucchiaino di ripieno, lo sfiliamo, ci adagiamo un'altra sfoglia per chiuderlo facendo attenzione a far fuoriuscire tutta l'aria tagliamo e smerliamo. Mettiamo una padella sul fuoco con un filo abbondante di olio extravergine di oliva, versiamo i pomodorini tagliati a metà e spadelliamo a fuoco vivace giusto due, tre minuti, il pomodoro deve restare croccante e bello rosso ed il sale. Il basilico lo aggiungiamo solo a fine cottura per sprigionare il suo inebriante profumo sul piatto insieme.

Mettiamo una pentola capiente sul fuoco con abbondante acqua calda, saliamo, appena riprende il bollore mettiamo a cuocere i ravioli, come affiorano in superficie diamo due, tre minuti di cottura e scoliamo.

Versiamo sul piatto una cucchiata di pomodorini, adagiamo il raviolo, decoriamo il piatto con un pizzico di paprica e un fiore, io ho utilizzato la margheritina, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.

Vino consigliato

Carignano del Sulcis Superiore Doc "Terre Brune"