MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003218 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 12 Feb 2020 alle ore 11:37
da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Su Corisceddu

"Su Corisceddu" sono ravioli ripieni al formaggio, accompagnati da una delicata vellutata di zucchine aromatizzata alla menta. Ottimi anche con un sugo di pomodoro S. Marzano de La Fiammante e basilico.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Semola di grano duro rimacinata (Filiera Sardo Sole)
Selezione "Trigu de Oro"
140 g Estratto di rapa rossa
40 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Sale fino
200 g Patate a pasta bianca
Semolose, di media misura
3 Zucchine medie
1 Cipolla bianca
q.b. Foglie di menta fresca
150 g Gorgonzola fior di latte
150 g Formaggio pecorino stagionato grattugiato
100 g Formaggio pecorino fiore Sardo D.O.P.
80 g Fibre di rapa rossa
2 Panna da cucina fresca
Due cucchiai
q.b Olio exreavergine di oliva
q.b Sale fino

Preparazione

In un tegame di media misura e con bordo alto, adagiamo le patate con la buccia, la cipolla, solo negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungiamo le zucchine, il sale e il basilico fresco, versiamo acqua a temperatura ambiente sino a coprire tutte le verdure, chiudiamo con il coperchio e lasciamo cuocere a fuoco basso per una mezz'oretta.
Prepariamo l'impasto. Versiamo la semola all'interno di due ciotole di vetro panciute perché abbiamo bisogno di due tonalità di colore. Nella prima ciotola mettiamo l'estratto di barbabietola rossa per un colore porpora forte ed un pizzico di sale. Nella seconda ciotola mettiamo l'estratto di rapa rossa per un colore porpora più tenue, l'acqua ed un pizzico di sale. Le fibre della barbabietola le mettiamo da parte e le utilizziamo per unirle alla farcia dei ravioli. Iniziamo ad amalgamare tutti gli ingredienti fra di loro all'interno delle due ciotole e successivamente lavoriamo l'impasto sul piano di lavoro sempre separatamente per circa dieci minuti fino ad ottenere un impasto bello, liscio, vellutato ed elastico. A questo punto l'impasto ha bisogno di riposo, mettiamolo all'interno di due sacchetti per alimenti chiusi e conservati in un posto fresco e asciutto per almeno una mezz'oretta. Scoliamo le verdure sono cotte, le patate, la cipolla e le zucchine croccanti. Le zucchine vanno messe all'interno in una capiente ciotola colma di ghiaccio per mantenere brillante il loro colore verde naturale.
Per la vellutata ci servono due patate, la cipolla e le zucchine, tutte le restanti patate le utilizziamo per il ripieno. In una ciotola in vetro panciuta, schiacciamo con il passapatate le patate, versiamo le fibre della barbabietola, il gorgonzola e i formaggi grattugiati, amalgamiamo fra loro tutti gli ingredienti, formiamo un panetto e mettiamo a riposare in frigorifero.

Nel frattempo ci organizziamo la realizzazione dei ravioli dalla forma di cuore. Stendiamo la sfoglia non troppo sottile, ricavati dei quadrati mettiamo al centro della sfoglia il ripieno, chiudiamo facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso, ricamiamo con dei piccoli cuori, tagliamo con un coppa pasta a forma di cuore, smerliamo e adagiamo i ravioli su una base spolverizzata di semola, sino all'ultimo raviolo. Prepariamo la vellutata, mettiamo all'interno di una pentola le patate, la cipolla e le zucchine precedentemente cotte, scolate e una piccola quantità del loro brodo di cottura. Con un frullatore ad immersione frulliamo, facendo attenzione ad inglobare più aria possibile, versiamo un filo di olio extravergine d'oliva, due cucchiai di panna fresca e il formaggio grattugiato, continuiamo a frullare fino a raggiungere la densità desiderata, due foglie di menta fresca, togliamo dal fuoco e teniamo la vellutata al caldo.
Tutto è pronto, mentre i ravioli cuociono in abbondante acqua salata, iniziamo a preparare i nostri piatti versando un bel mestolo di crema delicata al centro del piatto, scoliamo i nostri ravioli adagiandoli sulla crema, un filo di olio extravergine di oliva, consiglio per gli amanti del formaggio una crema di gorgonzola calda versata da versare sopra i ravioli, serviamo.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com