Ricetta N. RE003309 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mag 2020 alle ore 10:57

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Tilicchèdas

Le Tiliccas sono dei dolci tipici sardi molto delicati. Ho voluto realizzarle dando un tocco di innovazione con la pasta fresca artigianale. Nascono così i miei ravioli ripieni al formaggio. Suggerisco di creare questa pasta ripiena per delle occasioni importanti quali, matrimoni ed anniversari.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

250 g Semola di grano duro selezione ? Trigu de Oro ? (Filiera Sardo Sole)
35 ml Acqua a temperatura ambiente
80 ml Succo di barbabietola rossa
q.b. Sale fino
200 g Formaggio pecorino Bio semi stagionato ?Campizzolu? (?Campizzolu?)
200 g Formaggio fresco Dolce Sardo
200 g Gorgonzola dolce
q.b. Fibre di barbabietola rossa
200 ml Panna fresca da cucina
300 g Crema di Gorgonzola DOP
q.b. Petali di barbabietola essicati
q.b. Sale e Pepe

Preparazione

Grattugiamo i formaggi grossolanamente e li mettiamo dentro ad ciotola in vetro il gorgonzola a pezzettini, le fibre della barbabietola rossa e amalgamiamo bene. (Le fibre della barbabietola le recuperiamo dopo aver estratto il succo con l'estrattore per il colore). Ora prepariamo l'impasto creando con i colori scelti una sfoglia bicolore ricamata per realizzare i nostri ravioli. Prepariamo anche il condimento, in una padella versiamo un po' di panna fresca, accendiamo il fuoco, appena inizia il bollore aggiungiamo il gorgonzola tagliato a cubetti, facciamo sciogliere bene con la panna per pochi minuti, il pecorino e un cucchiaio di fibre di barbabietola, per rendere più fluido il composto potremmo aggiungere del latte scremato.
Organizziamo l'impasto con le due tonalità di colore scelte per creare la sfoglia bicolore ricamata, la chiusura richiede precisione per non rischiare che in cottura si aprano. Prendiamo una grande pentola a bordo alto con abbondante acqua salata e bollente, versiamo i ravioli e facciamo cuocere per 2/3 minuti da quando saranno saliti a galla e scoliamo. Versiamo un pochino della nostra crema di formaggio nel centro piatto, adagiamo sopra i nostri ravioli e decoriamo con i petali di barbabietola, a piacere anche delle scaglie di pecorino, serviamo.