



Ricetta N. RE003385 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2020 alle ore 10:23

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trifoglio

Il trifoglio è una pianta con una foglia caratteristica suddivisa in tre parti, tre foglioline. Ho voluto riproporre con lo stile della pasta fresca artigianale New Style questa simpaticissima foglia trasformando le sue foglioline in cuoricini, così da ricordare il quadrifoglio definito prezioso portafortuna come la coccinella. Ho creato le foglioline con dei mini ravioli a forma di cuore e la coccinella decorando un semplice taglio di pasta fresca, l'orecchietta.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro rimacinata, selezione Trigu de Oro Sardo (Sardo Sole)

135 ml Estratto di cavolo nero

q.b. Sale fino

300 g Cavolo nero

200 g Salsiccia

400 g Piselli sgranati

1 Petalo di cipolla bianca

q.b. Carota

q.b. Costa di sedano

2 Patate di media grandezza

q,b, Semi di finocchio

q.b. Finochietto selvatico fresco

q.b Finochietto selvatico essiccato

1/2 Bicchiere di vino Rosso

q.b. Olio extravergine di olive

q.b. Sale fino

Preparazione

Versiamo la semola di grano duro all'interno di una ciotola in terracotta tondeggianti e panciuta, l'acqua a temperatura ambiente, l'estratto del cavolo nero e un pizzico di sale. Amalgamiamo al suo interno tutti gli ingredienti fra loro per circa dieci minuti, poi lavoriamo l'impasto con le mani energicamente sul piano di lavoro rendendo l'impasto bello liscio, vellutato ed elastico. Mettiamolo dentro ad un sacchetto per alimenti chiuso e facciamolo riposare in un posto fresco ed asciutto per almeno una mezzoretta. Nel frattempo sgraniamo i piselli freschi, li sciacquiamo sotto un bel getto di acqua corrente e li facciamo bollire in abbondante acqua bollente salata a fuoco vivace per tre minuti, scoliamoli ma non buttiamo la loro acqua di cottura perché la riutilizzeremo per far bollire i ravioli. Con un frullatore ad immersione frulliamo i piselli con qualche foglia di finochietto selvatico fresco, un filo di olio extravergine di oliva e creiamo una crema non troppo densa. Prepariamo un mix poix di verdure, i dadini devono essere piccolissimi, facciamo appassire in una padella con un filo di olio extravergine di oliva dolcemente, intanto spelliamo e sgraniamo la salsiccia, priviamo le coste al cavolo nero sfilando le foglie tagliamo a striscioline. Mettiamo nella padella con le verdure la salsiccia, il cavolo nero, saliamo, rosoliamo bene, aggiungiamo il vino rosso, facciamo evaporare e finiamo la cottura a fuoco basso per circa un quarto d'ora. Mettiamo a bollire le patate con la buccia, le spelliamo ancora calde e le schiacciamo con un schiaccia patate, mettiamola all'interno di una ciotola in vetro e ci versiamo anche le verdure cucinate con la salsiccia e le foglie del cavolo nero, aggiungiamo un cucchiaino di semi di finocchio, un pizzico di sale e a piacere del pepe. Chiudiamo e lasciamo riposare. Riprendiamo in mano l'impasto, stendiamo le sfoglie e con un coppa pasta a forma di cuore iniziamo a

creare i raviolini. Mettiamo un cucchiaino di ripieno al centro della sfoglia, chiudiamo con un'altra sfoglia e cerchiamo di far fuoriuscire tutta l'aria in eccesso, con delle pinzette decorative smerliamo i bordi del raviolo. Rimettiamo sul fuoco la pentola colma di acqua in cui precedentemente abbiamo fatto bollire i piselli e portiamo a bollore, saliamo e versiamo i ravioli. Saranno pronti dopo due minuti dal momento in cui saliranno in superficie. Scoliamoli. Prendiamo i piatti, con un sac à poche creiamo tre noci di crema di piselli aromatizzata al finocchietto selvatico per ogni foglia del trifoglio, adagiamoci sopra tre raviolini per formare un'unica foglia, in tutto devono essere tre, come decoro del piatto mettiamo tre Magdaline e due coccinelle di pasta, una spolverata di finocchietto essiccato, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.

Vino consigliato

Carignano del Sulcis superiore della Cantina sociale di Santadi