



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003381 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2020 alle ore 12:21

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Un dono per la tua Laurea

A causa della gravissima emergenza sanitaria Covid-19, i laureandi hanno discusso le tesi di laurea sulle varie piattaforme web, lontano dall'affetto dei cari, dei colleghi di studio, amici e parenti. È per questo che ho deciso di omaggiare il giorno della laurea nel periodo covid-19, creando nel mio laboratorio della pasta fresca artigianale New Style un nuovo taglio di pasta, prendendo come spunto proprio il cappello indossato orgogliosamente dai neo laureandi come simbolo della laurea appena conseguita.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

250 g Farina di Semola di grano duro (Filiera Sardo Sole)

Selezione "Trigu de Oro"

80 ml Nero di seppia

32,5 ml Acqua a temperatura ambiente

500 g Seppie fresche

Peso pulita

1 Cipolla bianca

1/2 Vino bianco (Villa Solais)

Vermentino di Sardegna

600 g Piselli freschi sgranati

2 Patate a pasta gialla

q.b. Foglie di menta fresca

q.b. Menta essicata

1 Lime

q.b. Fragole

q.b. Olio extravergine d'oliva

q.b. Sale fino

Preparazione

In una ciotola di terracotta panciuta, sa scivedda, prepariamo l'impasto, versiamo tutti gli ingredienti semola, acqua, nero di seppia e sale. Impastiamo con le mani all'interno della ciotola per dieci minuti e poi sul piano di lavoro energicamente con i palmi delle mani per altri dieci minuti, l'impasto dovrà essere bello liscio, omogeneo ed elastico. Mettiamolo all'interno di un sacchetto per alimenti, chiudiamolo bene e lasciamo riposare in un posto fresco ed asciutto per una mezz'oretta. Stendiamo la pasta, la sfoglia non dovrà essere troppo sottile altrimenti non riusciremo a chiuderla, la misura per ogni mezzo paccheri si aggira su 3 per 7.

Stesa la sfoglia creiamo dei rettangoli, uniamo i due lembi, mettiamo un quadrato di pasta in una delle estremità della pasta con un goccio d'acqua per far aderire bene la pasta e modelliamo la forma del capellino tipico della laurea. Puliamo le seppie freschissime, priviamole della conchiglia interna, degli occhi, e con delicatezza della sacca d'inchiostro che utilizzeremo per colorare ed insaporire l'impasto della pasta, (prestiamo attenzione a questa delicata operazione, dobbiamo estrarla intera), risciacquiamole con cura sotto un getto di acqua corrente fresca prima di cucinarle. Affettiamo la cipolla molto finemente, in una padella versiamo un generoso filo di olio extravergine di oliva, aspettiamo mezzo minuto e aggiungiamo la cipolla. Attenzione, non dobbiamo farla soffriggere, deve cuocere lentamente a fuoco basso, appena saranno cotte uniamo le seppioline, il sale e facciamo cuocere coperte per 10 minuti. Versiamo mezzo bicchiere di vino

bianco, alziamo la fiamma, facciamo evaporare e togliamo dal fuoco. A fine cottura tritiamo e mettiamo le foglie della menta fresca e mescoliamo bene.

Laviamo cinque fragole, aggiungiamo un pochino di acqua, un pochino di scorza grattugiata di lime e frulliamo. Il frullato di fragola lo aggiungiamo poco prima dell' impiattamento sulle seppie e mescoliamo bene. I tentacoli delle seppiette ci serviranno come decoro, il resto tritato grossolanamente ci servirà per riempire l'interno della pasta. Prendiamo una pentola, versiamo un filo di olio extravergine di oliva, facciamo dorare due petali di cipolla, aggiungiamo le patate tagliate grossolanamente a pezzi irregolari e sottili, i piselli e copriamo con l'acqua, appena sfiora il bollore diamo 15 minuti di cottura a fuoco vivace. Pronti i piselli scoliamo un bel po' di acqua di cottura e mettiamo da parte, con l'ausilio di un frullatore ad immersione all'interno della pentola frulliamo il tutto, aggiungiamo sale, menta e olio extravergine di oliva. Setacciamola con un retino in acciaio, eliminiamo così tutte le fibre in eccesso, frulliamo ancora per incorporare più aria possibile e diamo la cremosità che preferiamo. La crema ha un brillantissimo colore verde, il sapore dolce e delicato del pisello esaltato dalla freschezza della menta. (Se aggiungiamo un mezzo cucchiaino da caffè di bicarbonato di sodio aiuterà a mantenere inalterato il suo bel colore).

Mettiamo a bollire una pentola colma d'acqua, appena sfiora il bollore versiamo la pasta, quando sale in superficie diamo due minuti di cottura e scoliamo. Prepariamo i piatti, mettiamo al centro la crema di piselli con un sac à poche, disponiamo i capellini con all'interno le seppiette, i tentacoli come decoro con pisellini croccanti e un cubetto di fragola marinata con del lime, delle gocce di mousse di fragola, pisellini croccanti e della menta essiccata come decoro, serviamo.

Vino consigliato

Vermentino di Sardegna, Villa Solais