



Ricetta N. RE003310 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Mag 2020 alle ore 10:21

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Venerdì

Il venerdì è il giorno della settimana in cui secondo la Chiesa non si dovrebbe mangiare la carne, in modo particolare durante la quaresima (periodo di penitenza di quaranta giorni per la chiesa cattolica, dal primo mercoledì delle Ceneri al Sabato Santo). Oggi è venerdì, per il ripieno di questi ravioli ho utilizzato il pesce, il tonno. Il procedimento sembra molto lungo ma vi garantisco che il ripieno è un'esplosione di sapori.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro, selezione ? Trigu de Oro ? Sardo Sole (Filiera Sardo Sole)
90 ml Acqua a temperatura ambiente
E curcuma
45 ml Acqua a temperatura ambiente
E aneto essiccato
Q.b. Sale fino
3 Tranci di tonno fresco
4 Patate media grandezza
A pasta gialla
7 Cuore di carciofo fresco
1 Limone
100 g Olive denocciolate nere
300 g Pomodorini ciliegina
3 Spicchi di aglio
Q.b. Aneto fresco
Q.b. Prezzemolo fresco
Q.b. Olio extravergine di oliva
Q.b. Sale fino
Q.b. Rosmarino
Q.b. Vino bianco

Preparazione

Puliamo sotto un getto di acqua corrente i tranci del tonno, prendiamo un foglio di alluminio e posizioniamolo su una teglia a bordi alti. Al suo interno mettiamo i tranci di tonno, alcuni pomodorini freschi tagliati in quattro parti, uno spicchio di aglio in camicia, una manciata di olive nere denocciolate, un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e delle foglioline di aneto fresco. Chiudiamo il cartoccio senza lasciare nessuno sfiato e inforniamo in forno ventilato e preriscaldato a 180° per venti minuti circa. Sforiamo e lasciamo intiepidire all'interno del cartoccio.

Laviamo e sbucciamo le patate, dividiamole a metà, poi in quarti ed infine a piccoli cubetti. Portiamo a bollire una pentola colma di acqua salata, tuffiamoci le patate e facciamo bollire a fuoco vivace per 10 minuti, togliamole dalla padella e mettiamole in una teglia antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio in camicia, del rosmarino e del sale. Inforniamo in forno preriscaldato, modalità ventilato, a 200° per una ventina di minuti, mescolandole ogni tanto, appena saranno dorate e croccanti, sforiamo.

Puliamo i carciofi, eliminiamo le foglie esterne più dure e il gambo, dividiamo in due parti uguali il cuore eliminando la barba centrale. Lasciamoli in ammollo all'interno di una ciotola in vetro in abbondante acqua salata e acidulata con del

limone fresco per evitare che i carciofi si anneriscano. Prendiamo una capiente padella, mettiamola sul fuoco, versiamo un filo di olio extravergine di oliva, due spicchi di aglio in camicia un trito di prezzemolo e i cuori di carciofi precedentemente scolati ed eliminato il limone. Facciamo trifolare spadellando spesso a fuoco vivace. Appena la loro acqua sarà completamente evaporata versiamo un pochino di vino bianco, il sale e copriamo. Devono raggiungere una cottura croccante.

Prendiamo una ciotola in vetro, mettiamo il tonno sfilettato con il suo sughetto ristretto, le patate schiacciate con il passapatate eliminando tutto il rosmarino e l'aglio, i carciofi tritati grossolanamente eliminando l'aglio, un pizzico di sale, delle foglie di aneto fresco e amalgamiamo con cura. Conserviamo in frigorifero ben chiuso.

Prepariamo un sugo leggero con la passata di pomodoro, basilico, qualche pomodorino fresco da aggiungere a fine cottura e un pizzico di sale. Deve cuocere a fiamma dolce per almeno una mezz'oretta. Versiamo la semola in due ciotole in terracotta, abbiamo bisogno di due tonalità di colori, il giallo con la curcuma e il verde con l'aneto. Impastiamo inizialmente all'interno della ciotola e successivamente sul piano da lavoro con le mani energicamente fino ad ottenere un composto bello liscio, elastico e omogeneo. Chiudiamo i due panetti all'interno di due bustine per alimenti e mettiamo a riposare in un posto fresco ed asciutto per una mezz'oretta.

Stendiamo la sfoglia, disponiamo un cucchiaino abbondante di ripieno per ogni raviolo, chiudiamo con un'altra sfoglia, facciamo uscire tutta l'aria in eccesso e con un coppa pasta, in questo caso a forma di margherita tagliamo, decoriamo e smerliamo.

Mettiamo sul fuoco una pentola con abbondante acqua e portiamo a bollore, saliamo, versiamo i ravioli e appena salgono in superficie contiamo tre minuti di cottura e scoliamo. Prendiamo i piatti al centro dei quali mettiamo un cucchiaino di sugo di pomodoro, tre pomodorini, una foglia di aneto fresco e adagiamo il raviolo, un filo di olio extravergine di oliva, serviamo.