

QNItinerari

VIAGGI GRANDI BOTTIGLIE RICETTE D'AUTORE OSPITI NEWS REGIONI

Home > Duo > Ravioli ripieni di olio e...

Ravioli ripieni di olio e parmigiano

Dal ristorante Terraforte di Castellina Marittima



QUOTIDIANO NAZIONALE LA NAZIONE

IL NAUFRAGIO DELLA CONCORDIA, 10 ANNI DOPO

Approfondimenti video, foto e audio delle telefonate di quella notte, i ricordi delle vittime, il recupero del relitto e il ripristino dei fondali.

SEGUI LO SPECIALE >

Articoli Correlati



CALABRIA

Ravioli di cervo con crema di castagne con salsa al cioccolato fondente

28 Marzo 2021



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

Dal **ristorante Terraforte** di **Castellina Marittima**, progetto enogastronomico creato lo scorso ottobre nel borgo della celebre cantina **Castello del Terriccio** in collaborazione con lo chef stellato **Cristiano Tomei**, una ricetta semplice ed elaborata allo stesso tempo.

Ingredienti per 4 persone

Semola rimacinata
100 g di latte intero
200 g di olio extra vergine di oliva
20 g di Parmigiano grattugiato
1 mazzo di cavolo nero
Sale fino q.b.

Procedimento

Sfogliare il **cavolo nero**, togliendo l'anima centrale che potrebbe essere utilizzata per realizzare fantastici brodi di verdure. Nel frattempo, accendere il forno a 90°C in modalità ventilata e inserire la teglia sulla quale avrete adagiato le foglie di cavolo nero. Lasciare la porta del forno socchiusa, inserendo un mestolo nell'apertura. Passati 45 minuti, controllate che **le foglie del cavolo** siano ben seccate e a questo punto tirare fuori la teglia e lasciare raffreddare. Una volta trascorso questo tempo, **frullare il cavolo** in un frullatore e setacciarlo con un colino da tè, in modo che la polvere risulti finissima e tenere da parte. A questo punto possiamo dedicarci all'impasto dei **ravioli**. In due ciotole separare i tuorli dagli albumi e tenere da parte questi ultimi che serviranno in un momento successivo. Aggiungere nella ciotola contenente i tuorli un pizzico di sale e un goccio d'acqua e, mescolando il tutto, unire poca per volta la farina 00 impastando energicamente con le mani. È preferibile in questi casi utilizzare il **calore delle mani** per dare forza all'impasto che avrà così una consistenza unica, e sarà veramente una pasta realizzata da voi. Una volta che l'impasto risulterà liscio e resistente, coprire con un canovaccio e lasciare riposare in frigo per almeno un'ora. Nel frattempo, realizzare **il ripieno**. In un pentolino stemperare leggermente il latte con 4 g di sale di modo che si possano separare la parte acquosa da quella grassa. Montare poi il tutto con l'aiuto di un frullatore a immersione aggiungendo l'olio a filo, e terminare incorporando il parmigiano grattugiato che darà quella nota inconfondibile al tutto. Mettere il ripieno in una sac à poche e lasciare **riposare in frigo** per un'ora circa. Dall'impasto che avete in frigo, stendere su una spianatoia poca pasta per volta, lavorandola prima con il mattarello e poi, per renderla ulteriormente sottile, con la sfogliatrice (utilizzare sulla spianatoia una spolverata di semola per non far attaccare la sfoglia). A questo punto, **spennellare la sfoglia** con gli albumi tenuti da parte e prendere la sac à poche contenente il ripieno e adagiare sulla parte alta della sfoglia tante **piccole noci** a una distanza di almeno 7 cm l'una dall'altra. Per chiudere la sfoglia, sollevare il suo lembo inferiore e farlo combaciare con il lembo superiore. Dalla striscia di sfoglia così ricavata, cappare con un coppapasta del diametro di 4,5 cm i ravioli. Nel frattempo, in una pentola mettere acqua e sale e portare a un leggero bollore (l'acqua non dovrà bollire ma sobbollire). **Cuocere i ravioli per 3 minuti**, scolarli delicatamente dall'acqua e porli nel piatto. Terminare con una spolverata di cavolo nero. La raccomandazione principale è di non rompere i ravioli ma **mangiarli interi** con il cucchiaino.

RICETTE D'AUTORE

Pasta e fagioli con uova di trota

29 Agosto 2021



RICETTE D'AUTORE

Cacio e pepe in vescica

29 Agosto 2021