

Christmas tree ..

Vi presento la mia nuova ricetta dedicata alla cena di Natalizia, un piatto assemblato da sporzionare a tavola, l'albero di natale. Pasta fresca ripiena con sfoglia al basilico ricamata con di sfoglia allo zafferano (stelline). Accompagnati con una crema vellutata calda e fumante al pecorino stagionato, semi-stagionato e scaglie ..

Ingredienti per l'impasto:

- ✓ 300 g di semola di grano duro rimacinata, selezione " Trigu de Oro " Sardo Sole
- ✓ q.b. basilico
- ✓ q.b. zafferano
- ✓ 90 ml. acqua
- ✓ q.b. sale fino

Ingredienti per il ripieno e condimento:

- ✓ 500 g di patate
- ✓ 300 g fagiolini
- ✓ 3 mazzi di basilico fresco
- ✓ ½ spicchio di aglio
- ✓ 400 g formaggio pecorino Sardo stagionato
- ✓ q.b. formaggio pecorino Sardo semistagionato
- ✓ q.b. olio extravergine di oliva
- ✓ 300 ml. panna da cucina fresca
- ✓ q.b. latte scremato
- ✓ alcuni grani di sale grosso
- ✓ q.b. sale fino

Procedimento: prendiamo una capiente pentola a bordo alto e mettiamoci dentro le patate, il sale, copriamo con acqua fredda e portiamo a bollore. Le patate vanno sbucciate solo a fine cottura per conservare il loro sapore. Appena l'acqua arriva a bollore aggiungiamo i fagiolini che lasceremo bollire per una decina di minuti, appena scolati gli sfreddiamo immediatamente sotto un getto di acqua fredda corrente e mettiamo da parte. Scoliamo le patate, sbucciamo e schiacciamo con un passapatate ancora calde all'interno di una capiente ciotola in vetro, mettiamoci anche i fagiolini tagliati a piccoli cilindretti e lasciamo riposare. Prepariamo il pesto. Laviamo le foglie del basilico sotto un getto delicato di acqua corrente, facendo attenzione a non rompere la struttura delle foglie, tamponiamole per asciugarle delicatamente. Prendiamo il mortaio e tutti gli altri ingredienti, aglio, sale grosso, olio, formaggio grattugiato e basilico. Mettiamo prima di tutto al suo interno uno spicchio d'aglio a cui avremmo eliminato il picciolo, due grani di sale grosso e qualche foglia di basilico, pestiamo e schiacciamo, il movimento deve essere sempre circolare in questo modo le foglie del basilico si sfaldano senza stracciarsi. Aggiungiamo poco per volta le foglie del basilico, il formaggio e poche gocce di olio extravergine di oliva perché il pesto non servirà per condire ma per essere amalgamato con gli ingredienti dell'impasto, patate, fagiolini e ci serve concentrato. Pronto il pesto lo versiamo all'interno della ciotola in vetro e lo amalgamiamo con le patate e i fagiolini. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido possiamo aggiungere del grana equilibrando così la giusta consistenza del ripieno. Ora ci dedichiamo all'impasto per i ravioli, uno verde al basilico (frulliamo il basilico con 40 ml di acqua ghiacciata), uno giallo allo zafferano. Versiamo all'interno di una ciotola la semola di grano duro, scaviamo una fossetta e aggiungiamo il frullato di basilico e un pizzico di sale, in una ciotolina la semola di grano duro, scaviamo una fossetta e aggiungiamo zafferano, acqua ed un pizzico di sale. Impastiamo bene l'impasto verde e quello giallo, deve essere bello liscio, omogeneo e vellutato. Lasciamo riposare una mezz'oretta chiusi all'interno di un contenitore a chiusura ermetica per una mezz'oretta. Stendiamo le sfoglie verdi, adagiamo il ripieno, copriamo con una seconda sfoglia, chiudiamo, diamo la forma di una stella tagliando i bordi con l'ausilio di un coltellino. Stendiamo la sfoglia allo zafferano e con uno stampino ad espulsione realizziamo tantissime stelline, decoriamo le stelle verdi. In un pentolino versiamo la panna fresca da cucina, un pochino di latte scremato, delle foglie fresche di basilico e del grana. Con un frullatore ad immersione frulliamo. I ravioli vanno versati quando l'acqua ha raggiunto la massima temperatura, appena affiorano in superficie diamo 2/3 minuti di cottura, scoliamo. Adagiamo al centro del piatto il primo raviolo e successivamente tutti gli altri, decoriamo con una stella, versiamoci sopra la crema bella calda e fumante di formaggio, portiamo in tavola e sporzioniamo, per ogni piatto versiamo un altro pochino di crema di formaggio, delle scaglie di pecorino stagionato, serviamo, buon appetito..