

Ravioli ripieni alle verdure alla crema di zafferano e arancia

Per le verdure

200 grammi di funghi champignons
2 carote
1 patata
1 porro
150 grammi di ricotta
Olio extravergine d'oliva
sale e pepe bianco qb
zenzero fresco

Procedimento

1. Prendete le carote e le patate e lavatele per bene. Pelatele e fatele a pezzetti molto piccoli.
2. Versate le verdure in padella antiaderente con un filo d'olio evo insieme al porro e ai funghi tritati finemente.
3. Lasciate cuocere per almeno 20 minuti
4. Trascorso il tempo, mettete il tutto in una terrina e aggiungete la ricotta setacciata.
5. Mescolate accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo, salate, pepate e grattugiate dello zenzero fresco nella quantità che gradite.

Per la pasta

300 g di farina 00
200 g di semola di grano duro
5 rossi d'uovo
un pizzico di sale
acqua tiepida se necessaria.

Procedimento

Ponete a fontana le farine ben setacciate con il sale su una spianatoia, unite i tuorli e lavorate bene l'impasto dapprima con una forchetta poi con le mani. Eventualmente aggiungete un po' d'acqua. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tagliate a pezzi e stendete con il matterello ottenendo così una sfoglia di circa 3 mm. Spennellatela con un po' di albume in modo da evitare la fuoriuscita del ripieno in cottura, prendete il ripieno di verdure e ponetelo a cucchiainate in fila sulla sfoglia. Richiudete la pasta e, con l'aiuto di un coppapasta oppure di una formina, per ravioli, formate delle mezzelune.

Ora preparate il condimento nel seguente modo:

In una padella ponete 50 g di burro e fatelo sciogliere lentamente. Unite 250 ml di crema di latte fresca, il succo di un'arancia, le zeste della stessa tagliate finemente a julienne, una punta di noce moscata, pepe e sale qb. Fate rapprendere la salsa fino ad ottenere una crema. A parte in un bicchiere con pochissima acqua bollente ponete dei pistilli di zafferano e fate rilasciare il colore e l'essenza. Unite questo liquido alla vostra salsa. In una padella fate caramellare in poco zucchero di canna e burro altre julienne di arancia biologica che serviranno alla decorazione del piatto.

Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per circa 8/10 minuti. Scolateli umidi, uniteli alla salsa e mescolate bene. Porzionare decorando ogni piatto con le zeste d'arancia caramellate e qualche pistillo di zafferano!