

RAVIOLI AL NERO CON TROTA AFFUMICATA, PISELLI E PERLE AL FRANCIACORTA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la pasta all'uovo)

2 uova

100 gr di farina bianca 00

100 gr di semola rimacinata

nero di seppia q.b.

(per il ripieno)

100 g di filetto di trota iridea affumicata a freddo

100 g di patata

scorza di limone

(per le perle al Franciacorta)

190 g di Franciacorta

1,5 g agar agar (una bustina)

olio di semi di girasole

(per la crema di piselli)

500 di piselli verdoni

½ cipolla bianca

5 foglie di basilico

olio EVO

(per la finitura)

100 g yogurt intero

100 g panna liquida

½ limone



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la panna acida: in un recipiente, mescolate panna, yogurt e succo di limone. Coprite con un canovaccio e lasciate fermentare a temperatura ambiente per almeno 8/10 ore.

Preparate le perle di Franciacorta: innanzitutto, riponete in freezer un bicchiere alto e stretto pieno di olio di semi di girasole (dovrà rimanerci almeno mezz'ora, finché non sarà freddissimo, ma non ghiacciato); Stemperate in una casseruola il Franciacorta con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco e riportate a una temperatura di 50°C. con una siringa, lasciar colare nell'olio tante piccole microsferi di Franciacorta, creando così le vostre perle. Terminata l'operazione, scolate, sciacquate con acqua fredda e conservate in frigo, sempre in acqua fredda.

Passate alla preparazione del ripieno dei ravioli: lessate la patata, facendola bollire in acqua fredda salata, sino a quando non sarà morbida. Schiacciatela con uno schiacciapatate e lasciate raffreddare, per lavorarla più facilmente in seguito.

Tagliate finemente il filetto di trota e mischiate il composto. Grattugiate un po' di scorza di limone e riponete in frigo.

Preparate la pasta, con la planetaria o a mano, sino a ottenere una palla liscia e omogenea: per assicurarsi un risultato perfetto, basterà stemperare una bustina di nero di seppia in poca acqua, mescolarla, e aggiungerla agli ingredienti prima di impastare. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora in un foglio di pellicola in frigo.



mangiaredadio

Pulite i piselli, sgranandoli dal baccello. Lasciateli cuocere in acqua bollente salata per circa 20 minuti. Toglieteli da cottura, trasferendoli con una schiumarola in acqua e ghiaccio.

Soffriggeteli velocemente con lo scalogno tritato e trasferiteli nel frullatore (avendo cura di tenere qualche pisello da parte per la finitura del piatto), aggiungendo un mestolo della loro acqua di cottura e le foglie di basilico. Riducete a purea, frullando per qualche minuto. Regolate di sale, aggiungete un filo d'olio e passate al setaccio, ottenendo una crema perfettamente liscia che terrete in caldo da parte.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; stendete una striscia sufficientemente lunga e adagiate delle palline di ripieno in maniera equidistante. Ripiegate la pasta, pizzicando la zona intorno al ripieno, in modo da evitare che successivamente resti dell'aria all'interno. Servitevi di un tagliapasta e ricavate i vostri ravioli.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per un minuto.

In una padella, scaldare un filo di olio EVO in cui luciderete i ravioli.

Impiattate, riponendo sul fondo del piatto la crema di piselli a specchio, i ravioli, le perle di Franciacorta, decorate con qualche pisello e fogliolina di basilico.