

TORTELLI ALLA TROTA CON MOZZARELLA E PANE NERO CROCCANTE

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova
100 gr farina 00
100 gr semola rimacinata
una trota da circa 500 gr
65 gr di patata gialla
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
1 rametto di timo
250 g mozzarella fiordilatte
50 ml latte
80 g piselli già sgusciati
1 fetta pane nero
olio EVO, sale, pepe, burro q.b.
fumetto di pesce



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la mozzarella liquida, frullandola con il latte, un filo d'olio e un pizzico di sale. Tenete da parte, tenendola a temperatura ambiente.

Preparate la pasta, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciate riposare ½ ora nella pellicola, in frigo.

Nel frattempo sfilettate e diliscate la trota, eliminando la pelle da entrambi i lati. Se non siete pratici, fate effettuare questa operazione dal pescivendolo, avendo cura di farvi tenere da parte le lisce, che serviranno per il fumetto. Riducete a coltello la polpa a tartare e mischiatela alla patata schiacciata. Aggiungete il parmigiano, sale e pepe.

Tirate la pasta con mattarello o macchinetta, ottenendo delle sfoglie sottili. Con un coppa pasta da 6 cm, ottenete dei dischetti (c.a. 90) e posizionate in ciascuno una pallina di impasto. Chiudete i ravioli della forma che preferite.

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.

Tagliate il pane nero a cubetti di 1 cm e tostateli in padella con una noce di burro.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata, avendo cura di tenere il fuoco medio: in questo modo non romperete la pasta dei ravioli.

Scaldare in una padella di alluminio due mestoli di fumetto e un rametto di timo, trasferiteci i ravioli, aggiungete i pisellini e completate la cottura. Aggiungete due noci di burro freddo e ottenete un effetto cremoso.

Impiattate come da immagine disponendo la mozzarella fluida sul fondo, i ravioli coi piselli e completate con il pane, che darà l'effetto croccante al piatto.