

RAVIOLI AL NERO CON AGLIO NERO, PECORINO, E PERLE BALSAMICHE

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)

50 g di patata

½ testa di aglio nero

100 ml di latte

(per le perle All'Aceto balsamico)

170 g di acqua

1,5 g agar agar (una bustina)

2 cucchiaini di aceto balsamico

olio di semi di girasole

(per la crema al pecorino)

100 g di pecorino romano grattugiato

150 g di panna fresca

pepe



PREPARAZIONE

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.

Preparate le perle di aceto balsamico: 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 l'acqua con l'agar agar e portatelo a ebollizione, continuando a girare con una frusta. Lasciate bollire 5 minuti, spegnete il fuoco, aggiungete un cucchiaino di aceto balsamico e riportate a una temperatura di 50°C. Con un biberon da cucina, lasciar colare nell'olio tante piccole microsfere di caviale balsamico, 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.

Bollite gli spicchi di aglio nero nel latte per 15 minuti, continuando a girare con un cucchiaino, al fine di ridurlo progressivamente in purea, salate, unitelo alla patata e riponete in un sac-à-poche.

Grattugiate il pecorino romano.

Amalgamatelo con la panna, aggiungete una grattugiata di noce moscata e regolate di sale e pepe.

Lasciateli riposare almeno 15 minuti e poi cuocete a fuoco dolce, rimstando con una frusta e lasciando addensare leggermente.



mangiaredadio

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; stendete una striscia sufficientemente lunga sullo stampo dei ravioli ben infarinato e farcite ogni forma con il ripieno. Ricoprite con il secondo strato di pasta, passate il mattarello e capovolgete lo stampo.

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 pecorino a specchio, i ravioli e le perle balsamiche.