La ricetta di Cristiano Tomei: i ravioli di olio

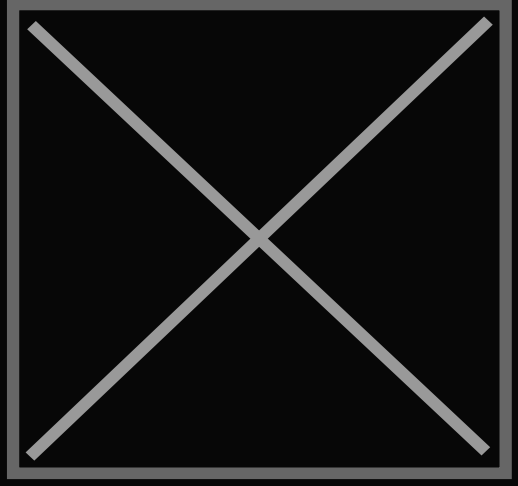
img1905-f11499f8

Cristiano Tomei, chef stellato del ristorante l’Imbuto a Lucca, propone la ricetta dei ravioli all’olio

Ingredienti

- 12 tuorli
- 400 gr. di farina
- sale q.b.
- acqua q.b.
- 220 gr. olio
- 220 gr. latte
- 5 gr. sale
- 25 gr. parmigiano
- 1 foglio di gelatina
- 1 seppia
- polvere di cavolo nero q.b.
- scorza di limone q.b.

Procedimento



Dividere gli albumi dai rossi delle uova, metterle in una boulle con il sale, l’acqua e aggiungere la farina un po’ per volta, lavorandolo con le mani, fino ad avere un impasto elastico e liscio. In un pentolino scaldare il latte con il sale, togliere dal fuoco prima che bolla. Dopo aggiungere la gelatina, precedentemente messa in acqua fredda, aggiungere a filo l’olio montandolo con un frullatore ad immersione, alla fine aggiungere il parmigiano. Mettere il composto in una sac-à-poche. Stendere la pasta molto finemente e con la sac-àpoche mettere delle piccole sfere di ripieno sulla pasta distanziate fra loro. Ripiegare la pasta su se stessa e coppare con un coppa pasta piccolo. Sfogliare il cavolo nero, metterlo in forno a 180° per 30 minuti, una volta secco frullarlo cosi da ottenere una polvere. Prendere la seppia, tagliarla a cubetti molto piccoli, saltarli in una padella molto calda e grattarci la scorza di limone. Cuocere in acqua bollente i ravioli, scolarli, adagiarli su un piatto con le seppie e spolverare il tutto con il cavolo nero.

Cristiano Tomei: un “marinaio” in cucina