La ricetta degli Chef Apci: raviolo al panettone, albicocca e zenzero

evid-e080879f

In tema di spezie, Barbara Torresan, food blogger, propone la ricetta del raviolo ripieno di panettone, albicocca e zenzero

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta: Farina “0”g. 280; Semola rimacinata g.120; Uova intere n. 4; Cucchiai di olio di oliva n. 4; Un pizzico di sale. Per il ripieno: Panettone albicocca e zenzero g. 300; Ricotta fresca g. 300; Radice di zenzero fresca cm 5; Un pizzico di sale; Un pizzico di pepe di Sichuan macinato. Per la salsa: Peperone rosso n. 1; Peperone giallo n. 1; Scalogno n. 1; Olio extra vergine d’oliva - Sale - Pepe; Cucchiaini di massalè o curry Madras n. 2/3; facoltativo: 2 cucchiai di uvetta sultanina

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta utilizzando una spianatoia o la planetaria, setacciare le farine, unire le uova leggermente battute, l’olio e il sale, lavorare l’impasto sino ad ottenere una palla morbida ed elastica. Coprire con la pellicola e lasciare riposare un’ora al fresco. Per il ripieno. Sbriciolare il panettone e lavorare con la forchetta insieme alla ricotta, aggiungere sale e pepe, grattugiare lo zenzero. Mescolare e lasciare riposare per amalgamare i sapori. Per il condimento. Mondare, lavare e tagliare a listarelle i peperoni, pelare e tagliare lo scalogno, ungere di olio una larga padella e far rosolare la verdura molto rapidamente, se fosse necessario aggiungere poca acqua o brodo vegetale per non asciugare troppo il fondo di cottura, spolverizzare i peperoni con le spezie, regolare di sale e pepe. Tirare la pasta con un mattarello fino a raggiungere i 2 mm di spessore, creare dei mucchietti di ripieno, grandi come nocciole e distanziati fra loro di almeno 5 cm su un lato della pasta. Piegando la pasta, ricoprire con la metà “vuota” il ripieno e schiacciare con le mani intorno ad esso, in modo da eliminare l’eventuale aria in eccesso. Aiutandosi con un tagliapasta, tagliare i ravioli, premendone i bordi e riporre su un vassoio spolverizzato di farina. Cuocere per 5 minuti in acqua salata in

ebollizione, raccogliere con una schiumarola e passare direttamente nella padella del condimento. Spadellare per pochi istanti e servire caldi.

APCI *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.*

Con le spezie la cucina diventa globale

Zenzero, la radice asiatica più "in"

Spezie, tante varietà tra cui scegliere