La ricetta: pasta tiepida alle erbe con topinambur su insalata primaverile

img1084-bfc30e39

Il cuoco Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di San Michele Appiano propone la ricetta della pasta tiepida alle erbe con topinambur su insalata primaverile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di topinambur
- 40 g di scaglie di Parmigiano Reggiano
- 3 rametti di timo
- 1 spicchio d´aglio
- insalata per guarnire
- olio extravergine di oliva
- aceto di mele
- sesamo tostato

per l'impasto

- 175 g di farina 00
- 75 g di farina di semola
- 1 uovo intero + 7 tuorli
- 20 g di timo tritato
- 15 g di prezzemolo tritato finemente
- 10 g di rosmarino tritato finemente

PROCEDIMENTO

In una ciotola o in una impastatrice, unire l’uovo, i tuorli, le erbe, le farine e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgere l’impasto con carta trasparente o sottovuoto e porre a riposare in

frigorifero per circa 3 ore. Nel frattempo portare a ebollizione una pentola di acqua con l’aglio e il timo. Tagliare a piccoli pezzi il topinambur e porlo nell’acqua profumata con l’aglio e il timo. Far sobbollire fino a quando si ammorbidisce. Una volta cotto, passarlo al mixer unendo l’olio extravergine di oliva per ottenere una purea omogenea. Tirare la pasta in modo sottile e formare dei ravioli con il ripieno di topinambur. In una padella scaldare leggermente un cucchiaio di olio extravergine di oliva, rosolarvi leggermente i tortelli poi cuocere in abbondante acqua salata. Una volta venuti a galla, raccogliere i ravioli con una schiumarola. In una ciotolina, emulsionare l’olio extravergine di oliva, l’aceto di mele e il sesamo tostato. Adagiare i ravioli su un piatto da portata, guarnire con l’insalata e le scaglie di Parmigiano Reggiano poi condire il tutto con il dressing al sesamo.

Menu: un’idea, tante formule

Parmigiano Reggiano: tre “bollini” per scegliere bene