Alessandro Borghese Kitchen Sound, i ravioli ripieni. VIDEO

borghese-9-50accc35

RAVIOLI RIPIENI

Tempo: **
Costo:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
350 g di semola rimacinata
50 g di farina di riso
200 g d’acqua
400 g di cavolo cappuccio bianco
80 g di uvetta
150 g di cipollotto
500 g peperoni cotti al forno spellati
350 g mele cotte al forno senza buccia
olio evo, sale q.b.

Preparazione:
Mischiare la semola con la farina, setacciare e fare una fontana su un piano di lavoro. Aggiustare di sale e incorporare l’acqua e l’olio. Lavorare la pasta fino a quando l’impasto non diventa liscio e omogeneo; lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero avvolta nella pellicola.
Per il ripieno riscaldare una casseruola con olio, rosmarino e timo. Mettere il cipollotto tagliato sottile; stufare leggermente poi aggiungere il cavolo cappuccio. Aggiungere un filo di acqua, aggiustare di sale e pepe e far stufare; quando si sarà formata un po' di acqua di cottura usarla per reidratare

l’uvetta.
Stendere l’impasto con un mattarello e iniziare a preparare i ravioli, a forma di mezzelune, usando come ripieno il composto di cavolo freddo.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata, nel frattempo preparare la salsa frullando insieme peperoni e mele con un po' di olio. Scolare i ravioli e mantecare con la salsa ai peperoni, un filo di olio, del timo e basilico fresco.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno