

Dagli chef Apci: ravioli alla mousse d'olio extra vergine d'oliva



Il cuoco Roberto Folcia di Limone Sul Garda (Bs) propone la ricetta dei ravioli ripieni di mousse d'olio extra vergine d'oliva con fonduta di taleggio.

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

Per la pasta all'uovo:

- 7 rossi d'uovo
- 250 gr di farina bianca per pasta all'uovo
- 20 gr di olio extra vergine di oliva 100% italiano

Per il ripieno:

- 5 gr di agar agar
- 2 fogli di colla di pesce

- 1 gr di sale
- 200 ml di olio extra vergine di oliva 100% italiano

Per la fonduta:

- 250 gr di latte
- 250 gr di taleggio
- un rosso d'uovo
- una noce di burro
- sale e pepe q.b

PROCEDIMENTO

Bollire 150 ml di acqua con l'agar agar per un minuto, incorporare la colla di pesce ammollata precedentemente in acqua fredda, lasciare raffreddare il tutto a temperatura ambiente. Sfogliare la pasta all'uovo molto sottile ma non troppo per evitare che i ravioli si rompano in cottura. Mettere la gelatina nel Bimbi, regolare a 40° e montare il tutto aggiungendo l'olio a filo. Solidificato il ripieno, formare delle piccole sfere da mettere al centro dei ravioli. Per la fonduta di taleggio: portare a ebollizione il latte, aggiungere il taleggio e fare sciogliere. Una volta sciolto, aggiungere il tuorlo d'uovo, salare e pepare a piacere. Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, mettere nel piatto la fonduta di taleggio e, una volta cotti i ravioli, adagiarli nel piatto e condire con un filo di olio extra vergine di oliva 100% italiano.

Logo Apci **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.
www.cucinaprofessionale.com

Olio Evo: oro verde nelle mani dello chef