

Ravioli del Plin di barbabietola al burro affumicato e fonduta di formaggio di capra ticinese - La ricetta



Una ricetta del Team Flamel Bistrot & Mixology dell'HOTEL LUGANODANTE, Lugano.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 120 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 8 - 10 persone

Caratteristiche



Piatto Ravioli - Vegetariano



Prodotto tipico Formaggio di capra - Km 0



Adatto in Inverno - Giornate di sole

INGREDIENTI

Impasto

- 1 uovo nostrano
- 330 g tuorlo d'uovo pastorizzato
- 500 g farina 00

Ripieno

- 500 g barbabietola
- 200 g circa brodo vegetale
- 50 g crema di scalogni
- 50 g aceto balsamico
- 10 g sale
- 16 g agar agar

Fonduta

- 300 g formaggio di capra ticinese
- 400 g acqua
- Sale qb.
- Pepe bianco qb.

Burro affumicato

- 250 g burro ticinese
- 50 g circa di erbe miste legnose dell'orto (timo e rosmarino)
- 20 g polvere bruciata (ottenuta da scarti di verdure abbrustolite in forno)

Ravioli

Impiattare

PROCEDIMENTO

1. Unite l'uovo, il tuorlo pastorizzato e la farina nella planetaria ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo;
2. Avvolgete l'impasto nella pellicola e fate riposare in frigorifero per circa 1h;
3. Nel frattempo, cuocere la barbabietola a vapore, non appena pronta, pelare e tagliare a cubetti;
4. Frullate la barbabietola con il brodo, l'aceto, lo scalogno e il sale;
5. Filtrare poi con un colino in modo da eliminare eventuali residui di buccia;
6. Unite in una pentola il liquido ottenuto e aggiungete l'agar agar (questo ingrediente vi permetterà di avere un ripieno liquido del raviolo);
7. Portare ad ebollizione e far cuocere a fuoco moderato continuando a mescolare il composto in modo che non si attacchi sul fondo;
8. Fate bollire per circa 3 minuti ed una volta pronto versate subito in una teglia, o un contenitore;
9. Riponete quindi in frigorifero in modo che il composto si solidifichi diventando una gelatina (Consiglio dello Chef: se riuscite, preparate il ripieno il giorno precedente, in questo modo otterrete la giusta compattezza);
10. Una volta ben freddo frullare il composto alla massima velocità fino ad ottenere una consistenza lucida e cremosa;
11. Inserite il ripieno in una sac à poche e tenetelo da parte;
12. Prepariamo ora la nostra fonduta inserendo il formaggio di capra ticinese, l'acqua, il sale e il pepe bianco in una pentola, mescoliamo e portiamo ad una temperatura di 70 °C, dopodiché frulliamo con un Minipimer per ottenere una fonduta cremosa e lucida;
13. Seccate ora le erbe aromatiche in forno a 200 °C per alcuni minuti e con l'aiuto di un cannetto da cucina bruciatele;
14. Nel frattempo, fate sciogliere il burro in un pentolino a 50-60 °C;
15. Immergete poi nel burro tiepido le vostre erbe aromatiche e lasciate infondere 30 minuti;
16. Filtrate il burro ed unite la polvere bruciata per un ulteriore sprint di gusto e colore;
17. Con l'aiuto di un mattarello o di una macchina sfogliatrice ottenere dei rettangoli di pasta dello spessore di circa 1-2 mm;
18. Create ora dei piccoli mucchietti di ripieno con la sac à poche;
19. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta formate i ravioli del plin facendo attenzione a chiuderli in modo perfetto e disporre successivamente su di una teglia con abbondante semola;
20. Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata (Circa 1 litro di acqua + 10 g di sale grosso ogni 100 g di pasta);
21. Immergete i ravioli nell'acqua bollente e lasciate cuocere per 1 minuto circa facendo attenzione a mescolarli il meno possibile, in modo da non rompere l'impasto;
22. Una volta cotti, saltarli velocemente nel burro affumicato.

Servire in fondine ben calde ed ultimare la preparazione con la fonduta di formaggio ticinese calda e una spolverata extra di polvere bruciata.