Ravioli di mele al pesto di zenzero e grue di cacao. Spudoratamente…



La prima volta azzardi con un certo timore, solo un piccolo assaggio che inaspettatamente riscuote un successo insperato e lo lascia addirittura con la voglia!

La seconda, quando pensi di andare sul sicuro, ci son qui bruscolini scuri che quasi ti rovinano la festa! Ma solo “quasi”…per fortuna!

E poi arriva la terza!

La terza prova in cui azzardi.

Azzardi e osi **spudoratamente**

Perché ormai hai capito che il grande capo papy la sa lunga e dietro quell’aria sempre diffidente e l’occhio indagatore, in realtà è un furbetto buongustaio che si lascia volentieri mettere nel sacco.

E io ce lo metto…nel sacco ;)!

Anzi, proprio a dirla tutta, stavolta nel sacco quasi quasi mi ha messo lui, mica no!

Nessuna domanda inquisitoria, nessuno scrutamento degno di Sherlock Holmes, nada de nada.

Mi ha ricordato la talpa con il suo religioso silenzio.

Salvo poi concludere con un "**devo venire più spesso qui da te**"!

Oh oh, mi sarò mica data la zappa sui piedi?

Era da un bel po' che non "raviolavo" e dovevo pur tornare a rompere il ghiaccio no?

E giacchè un bel pacchetto di grue di cacao continuava a strizzarmi l'occhiolino dalla dispensa, quale modo migliore per farmi perdonare del barbaro abbandono e della la mancata promessa di biscotti (lo so, sto diventando inaffidabile!) che maritarlo con un "frizzante" tocco di zenzero fresco e accompagnare l'insolito pesto al ripieno fruttato e cremoso di piccole mezzelune?

Potrebbero essere una gustosa idea anche per un'occasione importante.

Vous êtes curieux?



[ricetta del pesto liberamente modificata da "Pesto e condimenti veloci"]

Ravioli di mele al pesto di zenzero e grue di cacao

Tempo di preparazione 2 ore

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 4 persone

Ingredienti per 4 persone

per la pasta

- 100 gr di semola rimacinata di grano duro
- 100 gr di farina di farro
- 2 uova
- sale

per il ripieno

- 2 mele renette medio-piccole
- 150 gr di gorgonzola al mascarpone
- 75 gr di ricotta vaccina ben sgocciolata
- 1 tuorlo
- 1 monoporzione di burro di cacao Venchi (o una noce di burro)
- sale

per il pesto allo zenzero e cacao

- 15 gr di basilico
- 4 rametti di timo
- 12 gr tra semi di zucca e girasole
- 6 gr di semi di sesamo
- 10 gr di grue di cacao
- 15gr di zenzero fresco
- ½ spicchio d'aglio fresco
- 12 gr di pecorino sardo grattugiato
- 1 cucchiaio di succo di lime
- 3 cucchiai di olio evo

Procedimento

1. Preparare la ***sfoglia per i ravioli***. Setacciare le farine con un pizzico di sale, fare la fontana, sgusciare al centro le uova e cominciare a mescolare con la forchetta, incorporando gradualmente la farina.
2. Quando l'impasto avrà preso consistenza, impastare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio, compatto ed elastico.

3. Coprire con pellicola e lasciar riposare in frigo per un’oretta.
4. Nel frattempo preparare il ***ripieno***.
5. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo, tagliarle a cubetti piuttosto piccoli e farle ammorbidire velocemente in una padella con il burro (di cacao), aggiungendo un goccio di acqua se necessario.
6. In una ciotola lavorare a crema la ricotta e il gorgonzola al mascarpone, aggiungere il tuorlo, mescolare bene e da ultimo unire anche i cubetti di mela regolando eventualmente di sale.
7. Trascorso il riposo, dividere la pasta in 6-8 pezzi e stenderne uno alla volta in una sfoglia sottile (mantenere nel frattempo gli altri avvolti nella pellicola per evitare che secchino).
8. Con l’aiuto di due cucchiaini distribuire piccole porzioni di ripieno sulla sfoglia, mantenendo la giusta distanza per la formatura del raviolo, ripiegare la sfoglia su se stessa, cercare di far uscire bene l’aria attorno al ripieno e sigillare i bordi con la pressione delle dita.
9. Ritagliare i ravioli nella forma preferita e man mano trasferirli ben distanziati su un vassoio infarinato.
10. Preparare il ***pesto***. Se disponete di un mortaio, cominciare pestando delicatamente col pestello lo spicchio d’aglio, i semi e le grue di cacao fino ad ottenere una pasta. Aggiungere le foglie di basilico e di timo insieme al succo di lime e allo zenzero grattugiato, continuando a pestare con movimenti circolari del pestello e versando sopra l’olio a filo. Unire alla fine il formaggio grattugiato, amalgamandolo al resto, trasferire in una ciotolina, coprire con pellicola e tenere da parte.
11. Per un pesto più “rapido” usare il robot, procedendo nello stesso ordine di inserimento degli ingredienti.
12. Lessare i ravioli in abbondante acqua bollente salata per pochi minuti, scolarli delicatamente e condirli con il pesto allo zenzero. Servire subito.



Bon appétit!

Un abbraccio e felice settimana a tutti ^_^