
Buon appetito con la borragine

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Ravioli di nasello e foglie di borragine Ho pensato, questa volta, di rivedere le antiche tradizioni, associando la borragine al pesce per creare dei ravioli con un condimento molto veloce, leggero e fresco. Ingredienti per 4 persone Per il ripieno: 150 grammi di borragine, 250 grammi di filetto di nasello, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 70 grammi di ricotta, 100 grammi di parmigiano, q.b. di sale e di pepe. Per la pasta all'uovo: 50 grammi di farina di grano duro, 50 grammi di farina di grano tenero, 1 uovo, 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, 1 pizzico di sale. Per il condimento: 2 scalogni, 250 grammi di pomodorini ciliegia, 4 cucchiaini di olio, rosmarino, timo, q.b. di sale e pepe. Per la presentazione: foglie di basilico, 2 pomodorini ciliegia. Preparazione Per il ripieno: cuocere al vapore la borragine e tritarla molto finemente. Saltare i filetti di nasello spezzettati, in due cucchiaini di olio, quindi sminuzzarlo. Unire la verdura ed il nasello alla ricotta ed al parmigiano grattugiato, regolare di sale e di pepe ed amalgamare bene il tutto. Per la pasta all'uovo: nella farina disposta a fontana, aggiungere le uova, l'olio ed un pizzico di sale, impastare e lasciar riposare dentro un canovaccio per circa trenta minuti. Tirare la pasta con il matterello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile. Ricavarne dei quadrati di 4 centimetri di lato, al centro dei quali, porrete una pallina di ripieno, ricoprire con un'altra sfoglia di pasta, ritagliare i ravioli e sigillarne i bordi, bagnandoli con un goccio di acqua. Per il condimento: far appassire in olio extravergine d'oliva lo scalogno tagliato molto finemente, unirvi i pomodorini rossi tagliati a metà, aggiungere il rosmarino ed il timo. Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti e regolare di sale e di pepe. Cuocere, per pochissimi minuti, i ravioli in acqua salata con un goccio di olio, per evitare che si attacchino tra di loro, quindi saltarli nel tegame del condimento, prestando attenzione a non farli aprire. Presentazione Disporre in un piatto piano da portata i ravioli e spolverare di basilico spezzettato. Creare una decorazione con dei pomodorini e con delle foglie intere di basilico. Servire il piatto ben caldo.

cristina.orlandi@cosacucino.it www.cosacucino.it