

Raviolo di San Valentino



Il primo piatto che ho pensato apposta per Voi e` un **"raviolo" aperto**. Il piu` celebre e famoso e` quello del Maestro dei Maestri, **Gualtiero Marchesi** che nel lontano 1983 rivisitò il classico piatto della tradizione italiana modificandolo a modo suo, scomponendolo.

Non voglio ne pretendo paragonare minimamente i due piatti sia chiaro :D non oserei mai!

Tornando al mio... vi propongo dunque una **sfoglia sottile e rosata**, grazie all'aggiunta nell'impasto di un po' di **barbabietola** frullata (il sapore non ne risente fidatevi).

Il ripieno del "raviolo" invece e` composto da una tartare di **gamberi e avocado marinati** nel lime che conferiscono una nota di **freschezza** ed, in questo modo, **sgrassano** un po' la crema di stracciatella.

Raviolo di San Valentino



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il raviolo aperto:

100 grammi di preparato per pasta fresca Farabella;
1 uovo intero ed un albume;
1 barbabietola piccola precotta;
sale q.b.

Per il ripieno:

3 gamberi freschi;
2 lime;
1/2 avodaco;
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.;
pepe q.b.

Per la crema di stracciatella:

100 grammi di stracciatella;
3 cucchiaini di olio E.V.O.;
4 cucchiaini di acqua;
1 mazzetto di prezzemolo;
sale q.b.;
pepe q.b.

Per la composizione:

2 fragole;
10 grammi di pinoli;
petali di rosa disidratati.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il raviolo aperto:

Preparate l'impasto nel modo classico (per la ricetta se non la conoscete cliccate [qui](#)) ed aggiungete durante la lavorazione un cucchiaino di barbabietola precedentemente frullata. Continuate a lavorarlo fino ad otterrete un impasto rosa. Una volta steso ricavate con uno stampo a forma di cuore i ravioli.

Il ripieno:

Staccate la testa dei gamberi e quindi estraetene le code rompendo i carapaci. Incidete leggermente il dorso della coda e con uno stuzzicadente estraetene l'intestino. Infine puliteli delicatamente tamponandoli con un foglio di carta assorbente umido.

Preparate ora la marinatura emulsionando con una forchetta in una ciotola il succo dei lime, un po' di olio, sale, pepe. Immergetevi i gamberi e l'avocado sbucciato e tagliato a cubetti.

Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate marinare tutto in frigorifero per un'oretta.

Trascorso il tempo necessario scolate i gamberi e l'avocado e tamponate delicatamente i primi con un foglio di carta assorbente per togliere la marinatura in eccesso.

La crema di stracciatella:

In un beker frullate la stracciatella con i tre cucchiaini di olio ed acqua, sale, pepe e le foglioline di prezzemolo. Assaggiate e d eventualmente regolate di sale.

La fragola essiccata:

Pulite e mondate le fragole. Tagliatele a fette sottili un paio di millimetri al massimo e tamponatele con un foglio di carta assorbente per asciugarle leggermente. Ora stendetele su un foglio di carta da forno ed infornate a sessanta gradi per circa due o tre ore, il tempo necessario per far si che le fragole si seccino (potete usare l'essiccatore eventualmente se lo avete).

La composizione:

In un piatto piano stendete un po' di crema alla stracciatella in maniera circolare (con un biberon da cucina farete in un baleno),

adagiatevi al centro il primo strato di pasta a forma di cuore. Ora aggiungetevi sopra il gambero marinato con l'avocado e coprite con il secondo cuore di pasta.

Decorate con un po' di granella di pistacchio, qualche petalo di rosa essiccato e qualche fogliolina di prezzemolo. Completate infine il raviolo con una macinata di pepe e qualche pezzetto di fragola disidratata.