



Antonio Riva

DOPPI RAVIOLI CON PASTA DI GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO SPIRITO CONTADINO IN FARCIA DI PANE E CARCIOFI SPIRITO CONTADINO, CAPESANTE, TRIGLIE, BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone: 350 g di farina, 150 g di semola, 150 g di acqua, 100 g di germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino, 75 g di pane in cassetta, 200 g di carciofi Spirito Contadino, 8 capesante, 4 triglie, bottarga, sale, olio, pepe, zenzero.

Procedimento: saltare i carciofi con 1 spicchio d'aglio e un rametto di menta, salare, pepare e sfumare con il vino bianco, aggiungere i cubetti di pane, lasciare cuocere fino ad assorbimento del liquido, dopo di che frullare il tutto. Preparare il raviolo, impastando la farina di semola con il centrifugato di acqua e germogli di finocchio, lavorarla e tirarla sottile, farcirla con l'impasto di pane e carciofi e richiuderla. Pulire le capesante, separare la parte del corallo, prendere il corallo e cuocerlo in olio a 70° scolarlo, frullarlo ed emulsionarlo con l'olio di cottura, aggiungere 3 gocce di succo di zenzero, salare e pepare. Sfilettare le triglie, rosolarle in padella unendo la padella con un cubo di lardo. Cuocere la pasta, scolarla e saltarla in padella con le triglie, adagiare i ravioli e le triglie sul piatto, fare un carpaccio di capesante crude, adagiarle e salsare con l'emulsione di corallo di capesante, finire con le lamelle di bottarga.