

STEFANO DI GENNARO per Spirito Contadino

*Ravioli ripieni di germogli di torzella di campo
e cicale di mare*

PRIMO PIATTO



Spirito



Ravioli ripieni di germogli di torzella di campo e cicale di mare

PRIMO PIATTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300G DI GERMOGLI DI TORZELLA DI CAMPO SPIRITO CONTADINO • brodo di cicale • 10 cicale private di carapace • olio EVO • sale q.b. • aglio • peperoncino • 200g di farina 00 • 50g di farina manitoba • 50g di acqua

PROCEDIMENTO:

Preparare la farcia sbollentando la torzella di campo, poi raffreddarla con acqua e ghiaccio.

Saltare la torzella in padella con olio, aglio e peperoncino. Tritare il tutto così da ottenere un composto omogeneo e preparare i ravioli. Cuocerli in acqua salata, scolarli in una placca di acciaio e condirli con olio EVO.

Preparare la pasta all'uovo impastando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e compatto. Lasciare riposare 2 ore, poi stendere l'impasto, ricavarne dei dischi, farcirli con il ripieno di torzella e chiuderli a forma di raviolo. Collocare alla base del piatto i ravioli, aggiungere i germogli di torzella conditi con olio e sale e le cicale crude condite con olio EVO e lime. Completare il piatto con brodo bollente di cicale.

STEFANO DI GENNARO per *Spirito Contadino*