

VITO PASTORE per Spirito Contadino

Memorie



Wofos



Memorie

Ravioli: 300g di farina 00 • 290g di acqua • 200g di farina di semola rimacinata a pietra • 15 g di olio evo • 5 g di sale • coniglio • 2 bacche di pepe • 2 bacche di ginepro • 2 foglie di alloro • 30 cl di vino bianco

• **OLIVE DOLCI PUGLIESI E PEPERONI FRIGGITELLI SAPORE ANTICO SPIRITO CONTADINO** • capperi • salsa d'arrosto

PROCEDIMENTO:

Preparare le olive fritte saltando rapidamente le olive dolci pugliesi in padella con olio evo, timo fresco, maggiorana e sale. Preparare l'impasto dei ravioli con farina 00, acqua, farina di semola rimacinata a pietra, olio evo e sale. Impastare a mano su di una spianatoia e tagliare con l'aiuto del coppapasta dei rettangoli. Riempirli con la farcia di coniglio preparata con il coniglio cotto 8 ore a 62° sottovuoto con olio evo, pepe, bacche di ginepro, alloro e vino bianco e tritato con erbe aromatiche fresche e la polpa delle olive fritte.

Saltare rapidamente i friggirelli interi in padella con abbondante olio evo, aglio ed origano. Pulirli una volta cotti eliminando semi e picciolo e frullarli con olio evo e sale. Sbollentare rapidamente i ravioli poi arrostarli in padella. Disporre i ravioli abbrustoliti al centro del piatto, guarnire con salsa d'arrosto e crema di friggirelli e spolverare con polvere di capperi.