Dagli chef Apci: ravioli alla mousse d’olio extra vergine d’oliva

ravioli-4b473c96

Il cuoco Roberto Folcia di Limone Sul Garda (Bs) propone la ricetta dei ravioli ripieni di mousse d’olio extra vergine d’oliva con fonduta di taleggio**.**

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

Per la pasta all’uovo:

- 7 rossi d’uovo
- 250 gr di farina bianca per pasta all’uovo
- 20 gr di olio extra vergine di oliva 100% italiano

Per il ripieno:

- 5 gr di agar agar
- 2 fogli di colla di pesce
- 1 gr di sale
- 200 ml di olio extra vergine di oliva 100% italiano

Per la fonduta:

- 250 gr di latte
- 250 gr di taleggio
- un rosso d’uovo
- una noce di burro
- sale e pepe q.b

PROCEDIMENTO

Bollire 150 ml di acqua con l’agar agar per un minuto, incorporare la colla di pesce ammollata precedentemente in acqua fredda, lasciare raffreddare il tutto a temperatura ambiente. Sfogliare la pasta all’uovo molto sottile ma non troppo per evitare che i ravioli si rompano in cottura. Mettere la gelatina nel Bimbi, regolare a 40° e montare il tutto aggiungendo l’olio a filo. Solidificato il ripieno, formare delle piccole sfere da mettere al centro dei ravioli. Per la fonduta di taleggio: portare a ebollizione il latte, aggiungere il taleggio e fare sciogliere. Una volta sciolto, aggiungere il tuorlo d’uovo, salare e pepare a piacere. Lessare i ravioli in abbondante acqua salata, mettere nel piatto la fonduta di taleggio e, una volta cotti i ravioli, adagiarli nel piatto e condire con un filo di olio extra vergine di oliva 100% italiano.

***Logo Apci*APCI** *- Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.*
www.cucinaprofessionale.com

Olio Evo: oro verde nelle mani dello chef