AGNOLOTTI DI RICOTTA CONSERVATA AL LIMONE

Chiamiamoli agnolotti, chiamiamoli ravioli, chiamiamoli come volete...io non sono una purista in merito, non mi soffermo tanto sui dettagli, ed è forse uno dei miei tanti punti deboli, però su una cosa non transigo, il cibo deve essere buono...ma veramente buono, non solo mangiabile!

Devo dire che questi agnolotti di ricotta con preserved lemon, ricetta tratta dal libro Cook Color di Maria Zizka, non sono solo buoni, ma speciali. Piccoli scrigni dorati, profumatissimi e appaganti.

Una salsa al burro bilancia e ammorbidisce perfettamente il sapore salato e aspro dei preserved lemon e se vogliamo mettere del colore nei nostri piatti, questi agnolotti sono perfetti, non credete?

Per 4/6 persone

1 limone conservato

1 limone

1 tazza e ½ (370 g) di ricotta fresca di latte intero

¼ di tazza (25 g) di Parmigiano-Reggiano grattugiato finemente

Pepe nero appena macinato

Farina di semola, per spolverare

12 once (340 g) di pasta fresca prelaminata

4 cucchiai (½ panetto/57 g) di burro non salato

Usa un cucchiaio per raschiare ed eliminare la polpa molle del limone conservato. Tritare finemente la buccia. Mettete metà della buccia tritata in una piccola ciotola e tenete da parte l'altra metà per la salsa.

Sbucciare il limone fresco e aggiungere la scorza nella ciotola con il limone conservato tritato (mettere da parte il limone grattugiato). Aggiungete la ricotta, il parmigiano e qualche macinata di pepe e mescolate per amalgamare.

Spolverare leggermente una teglia con semola.

Stendere una sfoglia di pasta fresca su un piano di lavoro pulito. Distribuisci cucchiaini colmi di ricotta al limone lungo un bordo lungo della sfoglia, a circa 5 cm dal bordo, distanziandoli di 2 cm l'uno dall'altro. Spennellare con acqua l'area attorno a ciascun cumulo di ripieno, quindi piegare la sfoglia nel senso della lunghezza sopra il ripieno e premere delicatamente per sigillare e far uscire l'aria. Usa un tagliapasta scanalato per tagliare lungo la parte superiore della fila e poi tra ogni montagnola per creare i singoli agnolotti. Disponeteli sulla teglia preparata. Ripetere l'operazione con le rimanenti sfoglie di pasta e il ripieno.

Portate a bollore una pentola capiente con acqua abbondantemente salata.

In una padella larga, sciogliere il burro a fuoco medio-alto. Lasciare rosolare il burro, quindi aggiungere il restante limone conservato. Spremi il limone fresco grattugiato nella padella.

Quando l'acqua bolle, aggiungere gli agnolotti e cuocerli fino a quando saranno appena teneri, circa 2 minuti. Usate una schiumarola per trasferirli direttamente nella padella del sugo. Aggiungi ¼ di tazza (60 ml) di acqua di cottura della pasta. Aumentare il fuoco a medio-alto e cuocere, scuotendo delicatamente la padella, finché la salsa non si addensa leggermente e ricopre la pasta, da 2 a 3 minuti.

