

Raviolo integrale aperto con composta di mele rosa

HO PENSATO DI ACCOSTARE AL SAPORE INTENSO DI QUESTO OLIO LA DOLCEZZA DELLA MELA ROSA E DELLA CIPOLLA ROSSA IN QUESTO PIATTO PER GLI AMANTI DEI SAPORI AGRODOLCI.

Oggi presentiamo un olio prodotto con estrema cura, l'[olio Trevi DOP della Società Agricola Trevi il Frantoio](#). Questa florida realtà, fondata dai soci della precedente Cooperativa, produce tre selezioni diverse di olio che presentano note di amaro e piccante di intensità decrescente, a seconda delle cultivar utilizzate e del periodo di raccolta delle olive. All'inizio della raccolta le olive produrranno un olio più intenso, con note amare più decise e un gusto fruttato persistente. A mano a mano che ci si avvicina a dicembre, queste caratteristiche cederanno il posto ad una maggiore delicatezza e dolcezza.

L'olio presentato nell'abbinamento di oggi appartiene alla prima categoria, le olive sono state raccolte in ottobre e appartengono esclusivamente alla varietà Moraiolo. Ho pensato di accostare al sapore intenso di questo olio la dolcezza della mela rosa e della cipolla rossa, così da bilanciare gli opposti. Un piatto per gli amanti dei sapori agrodolci. Le mele rosa dei Monti Sibillini fanno capolino in questa stagione, ai primi di ottobre, e mi è piaciuta l'idea di creare una sorta di abbinamento temporale fra questi splendidi frutti che l'esordio dell'autunno ci offre. Mele e olive raccolte quando l'estate finisce e l'inverno si avvicina, quando il sole ricorda ancora le lunghe giornate calde e tuttavia il clima inizia a farsi più fresco. Contrasti anche qui, delicati, impercettibili, di una natura che muta gradualmente al mutare delle stagioni, come è giusto che sia, nonostante tutto.

Interessante apprendere che le basse temperature invernali consentono di ottenere un prodotto pressoché esente dal rischio di contaminazione da mosca olearia. Interessante apprendere che questo olio viene estratto goccia a goccia, attraverso la separazione dalle particelle di acqua a seguito della frangitura del frutto. Interessante leggere dell'estrema cura con cui ogni fase della lavorazione viene realizzata, nel rispetto della qualità.

RAVIOLO INTEGRALE APERTO CON COMPOSTA DI MELE ROSA

Per la pasta fresca

2 etti di farina integrale macinata a pietra

1 etto di farina di semola di grano duro

3 uova intere

Per la composta

300 g di mele rosa dei monti sibillini

300 g di cipolle rosse di tropea

130 g di zucchero di canna

100 g di acqua circa

[olio trevi dop](#)

sale

pepe



Per il condimento
cacioricotta pugliese
200 g di guanciale
[olio trevi dop](#)

Mondare le cipolle e affettarle sottilmente. Metterle in un tegame con tutti gli ingredienti, tranne le mele. Portare a ebollizione e cuocere a fiamma molto bassa per circa mezzora. Aggiungere le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili. Continuare a cuocere per circa un'ora, finché la composta raggiungerà la giusta consistenza (non dovrà risultare troppo densa).

Inserire le uova nella planetaria, unire parte delle due farine precedentemente miscelate e iniziare a lavorare, unendo a mano a mano la restante farina. Impastare a lungo. Lavorare ancora un po' l'impasto a mano dopo averlo tolto dalla planetaria, avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo in frigo a riposare per circa mezzora.
Stendere molto sottilmente la pasta e tagliarla con un coppapasta tondo.

Tagliare il guanciale a strisciole. Rosolarle in un tegamino antiaderente.
Lessare i dischi di pasta in abbondante acqua bollente salata. Appena scolati 'lucidarli' con un filo d'olio evo.
Comporre il piatto mettendo un velo di composta calda sul disco inferiore, coprire con un secondo disco, aggiungere ancora un velo di composta, il guanciale appena rosolato, un giro di olio evo a crudo e una spolverizzata di cacioricotta.

Leggi il post [qui](#)