



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001411

Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 17:50

da PIERLUIGI GALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gnocco ripieno di spuntature, datterini, acqua di provola, basilico e limone

Gnocco ripieno di spuntature, datterini, acqua di provola, basilico e limone è la ricetta che Pierluigi Gallo, Chef del Ristorante Greg, Tivoli, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 2 persone

Per il ripieno

200 g di spuntature di maiale

n. 1 cipolla dorata

n. 1 carota

n. 1 costa di sedano

n. 2 spicchi d'aglio

1/2 kg di cipolla rossa

210 g di Datterino Rosso al Naturale Così Com'è

Alloro, salvia, rosmarino, timo q.b.

Finocchietto, anice stellato q.b.

Pepe, sale, zucchero, olio evo q.b.

Per lo gnocco

200 g di patate rosse

80 g di farina "0"

30 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

Per la crema di datterini gialli

210 g di Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è

Buccia di ¼ di limone

Olio evo q.b.

Per la salsa al basilico

n. 1 fascetto di basilico fresco

5 g di succo di limone

Per l'acqua di provola

200 g di provola affumicata

200 g di acqua di governo della provola

Per la polvere di pomodoro

210 g di Datterino Rosso al Naturale Così Com'è

Sale q.b.

Prodotti utilizzati

Datterino Rosso al Naturale Così Com'è
Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è

Strumenti di cottura

Forno a vapore, forno statico, essiccatore.

Preparazione

Preparare un sale bilanciato, in pari quantità allo zucchero e al sale, e marinare le spuntature per circa 3 ore. Preparare un fondo di cottura con sedano, carota, cipolla, aglio ed erbe aromatiche. Rosolare le spuntature in padella antiaderente con olio di semi di girasole, aggiungere la carne al fondo e far cuocere in una gastro coperta, in forno a vapore, a 110°C per 3 ore e mezza. A cottura terminata separare la carne dalle ossa e ripassarla in padella con poco olio sale e pepe.

Tagliare le cipolle rosse a rondelle molto sottili e farle appassire in un pentolino per circa 2 ore senza nessuna aggiunta di grassi o altri elementi. In seguito arrostiti i datterini rossi in forno a 220°C per 15 minuti, conditi con olio, sale, pepe ed aglio e, a cottura ultimata, metterli in pressione con un colino a maglia molto fine per estrarne solo la loro acqua.

Unire le spuntature con le cipolle e l'acqua di pomodorini arrostiti, aggiustare di sale e pepe e preparare il ripieno facendo delle polpettine di 7 g. Cuocere le patate in forno secco, coperte di sale grosso a 140°C per circa 1 ora (il tempo dipende dalla grandezza delle patate); una volta cotte schiacciarle e unire al concentrato di pomodoro e alla farina.

Utilizzare 20 g di impasto e la polpettina del ripieno per confezionare lo gnocco. Successivamente abbattere a -20°C (sarà molto utile nella cottura). Frullare a freddo i datterini gialli in acqua di mare, passare al colino fine e condire con buccia di limone e poco sale. Mettere sottovuoto il basilico con il succo di limone e lasciare macerare in frigo per 2 ore.

Aprire la busta e passare alla centrifuga lenta. Filtrare e addensare leggermente la salsa di basilico.

Frullare la provola con la sua acqua di conservazione, metterla in un sifone con 2 cariche e portare a 0°C la temperatura, immergendo in acqua e ghiaccio il sifone.

Mettere in essiccatore i datterini rossi per una notte conditi con sale e olio e, a seccatura ultimata, renderli in polvere con un cutter.

Cuocere in acqua bollente gli gnocchi per 4 minuti, scolarli e renderli croccanti in una padella antiaderente con olio evo.

Servire con crema di datterino giallo, polvere di datterino rosso, acqua di provola sifonata ed estratto di basilico.