



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002681 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Dic 2018 alle ore 08:57

da FABIO DOCET

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Agnolotti ripieni di cavolfiore, cipollina novella e guanciale

Ingredienti semplici, di facile preparazione, effetto simpatico e di gran gusto per questi Agnolotti ripieni di cavolfiore, cipollina novella e guanciale, crudo e cotto di baccalà, macedonia di zucca e patate, polvere di olive taggiasche.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca all'uovo

150 g farina 00

50 g semola rimacinata

120 g tuorlo d'uovo

5 g di sale

(n. 1 uovo , 100 g farina per il confezionamento degli agnolotti)

Per il ripieno

300 g cavolfiore

50 g guanciale

n.1 cipollotto

olio extravergine di oliva

30 g pecorino romano

Per la tartare di baccalà

250 g filetto di baccalà dissalato

20 g di capperi

n.1 lime

olio extravergine di oliva q.b.

Per la salsa al baccalà

250 g filetto di baccalà dissalato

200 g pomodorino del piennolo

n.2 spicchi d'aglio

olio extravergine di oliva

Per la guarnizione

100 g zucca

100 g di patate rosse

basilico fresco

olive taggiasche disidratate

Strumenti di cottura

Tirasfoglia da banco, bacinelle piccole in acciaio o in plastica per alimenti, pennello, coppapasta rotondi lisci, sacchi a poche monouso, coltelleria, cucchiari, schiumarola, padelle antiaderenti, pentola media 2 manici, taglieri,

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Preparazione

Pasta fresca all'uovo: disporre la farina e la semola a fontana ed al centro i tuorli ed impastare in maniera tradizionale o con una piccola planetaria da banco utilizzando il gancio ad uncino.

per il ripieno: stufare per una ventina di minuti le cimette di cavolfiori precedentemente sbianchite in un fondo di cipollina novella e guanciaie, lasciare che il tutto sia bello cremoso. raffreddare il composto e passare al setaccio condire con il pecorino.

Confezionamento agnolotti: stendere la pasta all'uovo in sfoglie sottili con una tirasfoglia o matterello. Spennellare la sfoglia con uovo battuto ed aggiungere il ripieno con un sacco a poche, coprire il tutto con un'altra sfoglia, cappare e stagliare gli agnolotti.

Per il crudo di baccalà: tagliare il filetto di baccalà in tartare e condire con un goccio d'olio extravergine di oliva, la buccia di lime grattugiata ed i capperi tritati finemente, con l'aiuto di un coppapasta e della pellicola per alimenti creare dei dischetti di diametro 12 cm. Abbattere il tutto ad una temperatura di -20° per 24 ore.

Per la salsa al baccalà: in un fondo di aglio ed olio extravergine di oliva aggiungere il filetto di baccalà, il pomodorino del piennolo precedentemente spadellato e poca acqua, lasciare cuocere a fuoco vivace per pochi minuti, condire con sale e pepe.

Per la guarnizione: sbollentare la zucca e le patate tagliate a dadini e saltarle in padella con un goccio d'olio e un po' di timo, condire con sale e pepe.

Composizione del piatto: disporre la tartare di baccalà al centro piatto, guarnire il bordo con la macedonia di zucca e patate, e disporre al centro gli agnolotti cotti in acqua bollente e salata spadellati con la salsa al baccalà. guarnire con basilico fresco, la polvere di olive taggiasche e olio extravergine.

Vino consigliato

Lacrimarosa Irpinia rosato Doc Mastroberardino

La ricetta ha partecipato a:

Cuochi e dintorni su Alice Tv