



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002603 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Nov 2018 alle ore 11:42

da MARCO DI MARTINO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Agnolotti ripieni di Genovese, burro nocciola al timo e riduzione di manzo

Un raviolo che racchiude una genovese classica, mantecati con burro nocciola al timo e arricchiti da una demi glace di manzo ristretta.

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 6 persone

Per la Genovese:

500 g primo taglio manzo

100 g sugna

50 g olio di oliva

100 g salame o prosciutto crudo

n.1 carota

n.1 costa sedano

750 g cipolle.

Per la Pasta fresca:

350 g farina 00

150 g semola rimacinata

n. 6 uova

5 g sale.

Per la riduzione di manzo:

ossa

cipolle

sedano

carote

Preparazione

Per la genovese: tagliare finemente le cipolle, a cubetti il salame, sedano e carote e mettere in pentola tutti gli ingredienti. Lasciar cuocere a fuoco lento per 9 ore girando con una cucchiarella ogni 15 minuti. dopo 4-5 ore aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e aggiustare di sale. Dopo averla raffreddata frullare la carne tagliata a pezzetti con la genovese e inserire in un sac a poche. Per la pasta fresca: preparare l'impasto e dopo averlo fatto riposare 2 ore in frigo stendere molto sottile la pasta. Coppare con un coppapasta e inserire al centro il ripieno. bagnare con dell'acqua metà del bordo del disco di pasta e chiudere. Unire i due punti pinzandoli con le dita in modo da ottenere un raviolo a forma di campana. Per la riduzione: tostare le ossa e la carne e preparare una demi glace. dopo averla filtrata va ridotta fino ad ottenere una consistenza densa e appiccicosa.

La ricetta ha partecipato a:

Genovese 7su7