



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003323 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Lug 2020 alle ore 12:51

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bavette al peperoncino, con ventricina, cacio, uovo e riduzione di Montepulciano d'Abruzzo

Un piatto realizzato dallo chef Alessandro Costagliola per il volume 2020 del Team Costa del Cilento

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

280 g Bavette al peperoncino
3 Cucchiari di olio EVO
160 g Ventricina di Carpineto Sinello
120 g Pecorino abruzzese stagionato
2 Tuorli d'uovo
200 ml Vino Montepulciano d'Abruzzo
Q.b. Sale
Q.b. Aglio
Q.b. Prezzemolo
Q.b. Pane raffermo

Preparazione

Cuocere le bavette e, nel frattempo, sminuzzare la ventricina con le mani, farla rosolare dolcemente in olio extravergine d'oliva. Con l'acqua di cottura emulsionare il pecorino e creare una salsa senza grumi e vellutata, friggere brevemente le pallottine di cacio e uovo, impastate in precedenza con pecorino, il pane raffermo, il tuorlo d'uovo, il prezzemolo e l'aglio. A questo punto mantecare la pasta con la ventricina e impiattare mettendo sopra la crema di pecorino, le pallottine fritte e la riduzione di Montepulciano d'Abruzzo.