



Ricetta N. RE000839

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 11:49

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Brodetto di pollo con ravioli, puntarelle, carciofi e pane casereccio tostato.

Un brodetto di pollo proposto dal ns chef Giuseppe Cavallaro con i ravioli, puntarelle, carciofi e la croccantezza del pane casereccio tostato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g petto di pollo
20 g panna da cucina
sale e pepe q.b.
130 g ricotta
30 g grana grattugiato
40 g pomodorini
60 g puntarelle
160 g carciofi
3 g maggiorana
80 g pane casereccio
2 cl di olio extravergine di oliva
800 g brodo di pollo
2 g aglio
sale e pepe

Preparazione

Procedete a confezionare i ravioli.

Il petto di pollo a disposizione a frullatelo con la panna e il sale e pepe. Setacciate bene il tutto ottenendo una farcia liscia e priva di grumi.

Su un foglio di carta Fata, aiutandovi con degli appositi stampini, spalmare la farcia di pollo e abbattere in negativo.

Dovete calcolare che per ogni raviolo serviranno due parti di pollo, una per sotto e una per sopra. Aiutandovi con un sac-à-poche, farcire con la ricotta aromatizzata con olio extravergine di oliva grana, sale e pepe, ogni singolo raviolo, poi coprite con altra struttura di pollo. Curate la chiusura, uno a uno il fondo di ogni singolo raviolo, e fate attenzione a chiuderli bene, abbattere tutto in negativo e conservare in congelatore fino al momento dell' utilizzo.

In una casseruola di alluminio fate rosolare nell' olio extravergine di oliva uno spicchio di aglio, aggiungere le puntarelle precedentemente sbianchite ed i carciofi. Coprire con il brodo di pollo e regolare il sapore, con sale e pepe. A cottura quasi ultimata aggiungere i ravioli da congelati, fateli cuocere per circa 5 minuti. Completate il brodetto con dei pomodorini spellati, del pane casereccio tostato, decorate con ciuffi di maggiorana. A piacimento, aggiungete a crudo un filo di olio extravergine d' oliva.