



Ricetta N. RE003239 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Mar 2020 alle ore 12:17

da GIANLUCA FARINA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

## Candele spezzate, soffritto napoletano, robiola, basilico, spuma di alloro

Un classico della tradizione napoletana, un piatto povero, rivisitato, per dare un tocco di creatività ed eleganza.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 2 persone

#### Soffritto:

1 Conserva di peperone dolce per soffritto  
150 g Lardo di Colonnata  
1 Mazzo di alloro  
250 g Carne per soffritto  
300 g Classico Ragù napoletano

#### Gel di basilico:

q.b. Acqua  
1 Mazzo di basilico

#### Crema di robiola:

100 g Robiola  
70 g Latte

#### Spuma di alloro:

Q.b. Acqua  
3 Mazzi di alloro  
Q.b. Lecitina di soia

### Preparazione

Iniziare la preparazione del soffritto tagliando il lardo a pezzi e lasciarlo sciogliere in una pentola con un po' di peperoncino, appena sarà sciolto tagliare la carne del soffritto a pezzi e rosolarla. A questo punto si può iniziare ad aggiungere qualche foglia di alloro per dare sapore. Quando la carne sarà rosolata da tutti i lati sfumare con un goccio di vino rosso, e aggiungere la conserva di peperone dolce. Lasciar cuocere fino a quando la carne sarà tenera, aggiungendo di tanto in tanto del brodo se si dovesse asciugare troppo.

Per il gel di basilico cuocere il basilico in acqua salata bollente per qualche secondo, raffreddare con acqua e ghiaccio per non perdere il colore e frullarlo bene.

Per la crema di robiola, semplicemente frullarla con il latte caldo fino a quando non sarà arrivata alla consistenza desiderata.

Per la spuma di alloro lasciar cuocere le foglie di alloro nell'acqua come se fosse un brodo. Quando sarà fredda frullarla con la lecitina di soia in modo da creare le bolle.

Cuocere la pasta, scolarla al dente e saltarla nel soffritto. Impiattare in una fondina e guarnire con il gel di basilico, l'alloro e l'aria di alloro.