



Ricetta N. RE002785 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Mar 2019 alle ore 12:42

da SARA LAURO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cannoli alla Giamburrasca con il contorno Vamba

Sono dei cannoli al nero di seppia ripieni di pappà al pomodoro con ragù bianco di coniglio, basilico e pomodorini aromatizzati alle erbe.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la pappà al pomodoro:

240 g pomodorini datterini in conserva (una scatola)

n. 1 scalogno

n. 1 aglio in camicia

olio evo q.b.

sale q.b.

200 g pane bianco sbriciolato (interno del pane).

Per i cannoli al nero di seppia:

1 kg impasto base per pasta

100 g nero di seppia

olio di semi di arachide q.b.

Per il ragù bianco di coniglio:

n. 2 cosce di coniglio intere

mirepoix (trito di sedano, carote e cipolla 150 g ciascuno) q.b.

1 l olio di oliva

n.3 spicchi di aglio

erbe robuste q.b.

sale e pepe q.b.

fondo bruno q.b.

Strumenti di cottura

Forno, fornelli, padelle

Preparazione

Per la pappà al pomodoro: prima di tutto tagliamo a julienne lo scalogno e lo sminuzziamo, poi procediamo con l'aglio in camicia conservando così le proprietà nutritive dello stesso (dopo la cottura andrà tolto) e in un pentolino alto mettiamo un filo di olio evo e vi uniamo lo scalogno e l'aglio e lasciamo imbiondire a fuoco lento girando di tanto in tanto con una cucchiara di legno, poi uniamo i pomodorini datterini e amalgamiamo, quindi aggiungere il pane bianco e continuare a girare. Quando vediamo che si inizia a seccare aggiungiamo un po' di acqua e un filo di olio evo. Una volta che il composto diventa denso togliere dal fuoco e salare a piacere quindi lasciare riposare.

Per i cannoli al nero di seppia: prendere l'impasto e amalgamarlo con il nero di seppia e poi stenderlo con un mattarello e tagliare uniformemente dandogli la tipica forma attorno ai cilindri di metallo. Poi li friggeremo in olio di semi di arachidi.

Per il ragù bianco di coniglio: condire le cosce di coniglio con il sale e le erbe aromatiche e farli rosolare in padella, tagliare la mirepoix in dadini per tre e saltarla in padella insieme all'aglio, poi mischiare sopra una placchetta di ferro sia il

coniglio che le verdure; cuocere a 120° il tutto per tre ore coperto con la carta forno, spolare e sfilettare il coniglio e recuperare le verdure mettendoli insieme.
Per impiattare: mettere la pappa al pomodoro in una sacca a poche e imbottire i cannoli, servire al piatto con pomodorini aromatizzati alle erbe, basilico fresco e ragù di coniglio.