



Ricetta N. RE002012 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mar 2018 alle ore 08:54

da ANGELO D'AMICO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cappelletti di manzetta all' anice stellato con ristretto di carciofo arrosto e provola di Agerola

Un piatto che prende ispirazione dalla tradizione dei carciofi molto diffusa in Campania e soprattutto nel Sannio con i Carciofi di Pietrelcina arrosto durante il periodo di Pasqua. Un matrimonio perfetto tra carciofi e manzetta, una ricetta da poter degustare nel mio ristorante a Locanda Radici a Melizzano (BN). www.locandaradici.it

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 12 persone

500 g farina di semola
n.15 tuorli
n. 1 uovo
n. 15 carciofi
n. 4 patate
n. 2 cipolle
800 g manzetta
n. 3 coste di sedano
n. 2 carote
300 g provola
1 lt latte
55 g farina
55 g burro

Prodotti utilizzati

Carciofi di Pietralcina
Provola di Agerola
Manzetta di razza marchigiana

Preparazione

Su una tavola da pasta fresca adagiare la farina e creare il "vulcanetto" quindi riporre all'interno i tuorli ed impastare con una forchetta tirando la farina poco per volta. Una volta che l'impasto sarà più unito continuare ad impastare con le mani. Far riposare l' impasto. Pulire i carciofi facendo attenzione nel rimuovere il cuore dell' ortaggio. Sbollentare i carciofi e tagliarli a julienne.

In una casseruola preparare un fondo con mezza cipolla e patate far soffriggere e riporre i carciofi tagliati; ricoprire con acqua e portare a cottura. Successivamente preparare un ragù con base di sedano, carote e cipolle, manzetta, anice e vegetale.

Preparare la farcia e riporla in un sac a poche.

Preparare un roux alla provola aggiungendo del latte bollito e successivamente frullare il tutto.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 1 mm e coppare l'impasto.

Riporre la farcia al centro del disco e chiuderlo.

Dopo di che prendere le due estremità ed unirle verso il centro del cappelletto.

Cuocere i cappelletti, aggiungere il ristretto di carciofi e chiudere il piatto con la salsa alla provola.

Vino consigliato

Sannio Coda di Volpe DOC 2016 - Fattoria Ciabrelli