



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000918

Registrata in data 23 Dic 2016 alle ore 12:05

da GIOVANNI D'APICE

Carne e maccarune...

Tartare di carne posta sulla mezza frittatina di mischiato potente, su di un letto concentrato di pomodoro corbarino e un cerchio sedano-rapa.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

2,5 lt di acqua minerale naturale

10 g di sale marino

200 g di pasta tipo "Mischiato Potente Pastificio dei Campi"

Per la besciamelle

50 g burro

50 g di farina

250 cl di latte intero

2 g di sale

0,5 g di noce moscata

0,5 g di pepe bianco

Per la frittatina

n. 2 uova di media grandezza

100 g di farina di riso

3 lt olio di arachidi

Per la per la salsa di corbarino

500 g di corbari Pomodorini di corbara in acqua e sale

10 ml di olio extra vergine (frantoio Muraglia)

1 spicchio di aglio

Per la salsa di sedano-rapa

125 g sedano-rapa

20 g di burro

100 ml di vino bianco secco

50 ml panna fresca

0,5 g di sale marino

0,2 g di pepe bianco

Per la tartare di manzo

400 g di scamone o lombata di manzo (freschissima)

5 ml di colatura tradizionale di alici di Cetara

n. 20 foglioline di timo

n. 5 capperi di Pantelleria

10 ml di olio extra vergine d' oliva Muraglia

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

n.1 limone media grandezza (se possibile sfusato amalfitano)
5 ml di aceto di mela

Preparazione

La cottura della pasta: in una pentola capiente versare l' acqua, portare ad ebollizione ed al bollore inserire i 10 g di sale marino, attendere qualche secondo e inserire la pasta (mischiato potente) attendere la cottura(preferibilmente al-dente) e scolare la pasta. Lasciarla raffreddare in modo naturale.

La besciamelle: in un pentolino freddo inserire 50 g di burro, ponetelo sul fuoco e quando il burro è completamente sciolto ed inizia leggermente a schiumare inserire la farina, (precedentemente setacciata) con una frusta ed iniziate energicamente a formare un impasto denso. Inserire il latte in piccole quantità, lasciare che tutto si amalgami in maniera omogenea, senza che ci formino grumi, mentre l'agglomerato risulta ancora liquido inserire il sale, la noce moscata, il pepe bianco e continuare a mescolare fino al raggiungimento della giusta densità di lavorazione.

Le frittatine: inserire nella besciamelle ancora calda la pasta e amalgamare il tutto cercando di creare un composto omogeneo. In uno stampo formate le due frittatine (circa 100 g) e lasciate riposare in un congelatore per circa due ore.

La frittura

In una pentola capiente inserire l' olio di arachidi, portare alla temperatura di 180°; in una ciotola capiente rompere le due uova, sbattere con una frusta energicamente ed in un altro contenitore setacciare la farina di riso. Inserire le due frittatine di pasta precedentemente tolte dal congelatore nell' uovo facendo attenzione che tutta la superficie sia ricoperta dall' uovo ed inserire nel contenitore della farina di riso. Ricoprite la frittatina e inserire nell' olio bollente, lasciare friggere su entrambe le superfici fin quando non assume un colore oro intenso. Scolare e porre le frittatine su una carta assorbente per togliere l' eccesso di olio. Quando la frittatina di pasta è raffreddata tagliarla a metà.

La salsa di corbari: in una pentola calda versare l'olio e l' aglio in camicia. Quando l'aglio comincia a sfrigolare, inserire i pomodorini corbari lasciando da parte il liquido del contenitore (da utilizzare man mano che la salsa si riduce e necessita di liquido). Lasciare cuocere per circa un' ora e quando la salsa è pronta setacciare in un colino con maglie molto fini.

La salsa di sedano-rapa: pulire il sedano-rapa tagliandolo a piccoli blocchi. In una pentola calda inserire il burro e i blocchi di sedano-rapa e lasciare rosolare facendo attenzione che non si attacchi alla superficie. Aggiungere il vino bianco secco lasciando evaporare la parte alcolica, il sale e pepe, mescolare e lasciare per qualche minuto a fiamma bassa con il coperchio sulla pentola. Versare la panna fresca, lasciare cuocere a fiamma molto bassa e, quando il liquido è totalmente ridotto, setacciare con un colino con maglie molto fini.

La tartare di manzo: pulire lo scamone o la lombata di manzo, tagliarla con un coltello a piccolissimi pezzi. Aggiungere le foglioline di timo, i capperi di Pantelleria, un poco di scorza grattata di limone, e continuare nella battitura della carne. Inserire la carne in una ciotola e aggiungere qualche goccia di limone, la colatura, l'aceto di mele, l'olio extra vergine e mescolare il tutto affinché tutti gli elementi siano amalgamati.

Composizione del piatto: al centro del piatto inserire la salsa di corbarino, intorno un bordo di crema di sedano-rapa ed adagiare sopra una mezza frittatina di pasta. Sulla frittatina di pasta adagiare la tartare di manzo e decorare a piacere con verdure di stagione e qualche pezzo di pasta fritta.

Vino consigliato

Con una bollicina importante non si sbaglia mai.