



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002784 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Mar 2019 alle ore 13:17

da ALESSIO ROMANO



Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Colori di primavera

Plin di funghi e manzo, gazpacho di pomodoro in conserva datterino D.O.P. con misticanza di verdure disidratate.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 10 persone

Impasto plin:

1,5 kg farina

100 cl acqua bollente

n. 1 noce di burro

acqua q.b.

Per il gazpacho:

n. 1 barattolo pomodorini datterini in conserva

n. 2 spicchi d'aglio in camicia

n. 5 foglie di basilico

Sale q.b.

Pepe q.b.

Ripieno:

150 g funghi chiodini

200 g vitello cotto a bassa temperatura.

Per decorare:

Stracciatella di burrata pugliese

Gel di basilico

Fiori di borragine

Basilico.

Prodotti utilizzati

Pomodoro datterino DOP

Strumenti di cottura

Pentola, padellino

Preparazione

Preparare l'impasto dei plin e lasciare riposare. Nel frattempo cuocere il pomodoro datterino con un filo d'olio EVO e aglio, dopo aggiungere il basilico e cuocere per 3 minuti, passare al minipimer, filtrare il tutto in un colino a maglia fine. Cuocere i plin in acqua bollente, scolarli e cuocerli in un pentolino con un filo d'olio. Aggiungere il gazpacho nel piatto e guarnire con le verdure e la stracciatella di burrata.