



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003460 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Feb 2021 alle ore 09:25

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cuortellini

Dalla tradizione all'innovazione NewStyle, mentre creavo la nuova collezione di pasta fresca artigianale per San Valentino ho pensato, perché non realizzare anche dei ravioli piccoli piccoli come i tortellini? Stendo la sfoglia e provo a realizzare la mia idea, mi è piaciuta tantissimo e ora la condivido con voi. I Cuortellini nascono come piccolissimi ravioli a forma di cuore con un semplice e delicato ripieno di carne bianca, il coniglio, accompagnati dal suo delizioso brodo caldo e fumante.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

400 g Farina di Semola di grano duro (Filiera Sardo Sole)

Selezione "Trigu de Oro" Sardo Sole

135 ml Succo di estratto barbabietola rossa

45 ml Acqua naturale

Q.b. Sale fino

2,5 kg Coniglio

Il peso del coniglio è inteso dopo essere stato pulito.

Q.b. Acqua a temperatura ambiente

6 Patate media grandezza

1/2 Sedano rapa

1 Carota media

1 Zucchini

1 Cipolla di grandezza media

2 Pomodoro secco

5 Cuore di carciofo fresco

1 Spicchio d'aglio

1 Foglia di alloro secca

Q.b. Foglie di timo fresco

Q.b. Dragoncello

1 Buccia di limone grattugiata

Q.b. Olio extravergine d'oliva

1/2 Bicchiere di Vino Bianco Secco

1 Pistillo di zafferano

Q.b. Sale fino

Preparazione

Il coniglio ha una carne bianca, magra e facilmente digeribile, trattandosi di carne magra e povera di grassi non ha bisogno di una cottura prolungata e una temperatura eccessiva perché lo renderebbe secco e gommoso. Eliminiamo le interiora, risciacquiamolo sotto un bel getto di acqua corrente e selezioniamolo. Smontiamo le cosce, incidiamo e tagliamo pancia, spalla, schiena, costine e lombata. In una pentola a bordo alto versiamo acqua a temperatura ambiente e le parti del coniglio meno polpose, la verdura, la patata il pomodoro secco e portiamo a bollore privandolo della schiuma che si potrebbe formare in superficie con una schiumarola durante la cottura. Le parti restanti del coniglio, la lombata e le cosce, che utilizzeremo per il ripieno dei Cuortellini, le cucineremo prima in padella e successivamente al cartoccio in

forno. Tritiamo finemente tutte le spezie, mettiamole sul fuoco in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva e lasciamo insaporire a fiamma bassa per 1-2 minuti senza farle bruciare. Aggiungiamo la lombata, le cosce e facciamo rosolare delicatamente da ambo le parti, saliamo, sfumiamo con il vino bianco lasciandolo evaporare dolcemente. Nel frattempo puliamo i carciofi, tagliamoli in quattro parti e laviamoli con del succo di limone per non farli ossidare. In una pirofila foderata con un foglio di carta da forno, distribuiamo tutti i pezzi del coniglio, le patate, i carciofi saltati precedentemente in padella con del timo, grattugiamoci un pochino di scorza di limone fresco, un filo di olio extravergine di oliva, saliamo, uniamo un cucchiaino di brodo di coniglio e chiudiamo il cartoccio, inforniamo 200° per 50 minuti circa in modalità ventilata.

Ora ci dedichiamo all'impasto per la pasta fresca. Abbiamo bisogno di due colori, il colore in purezza della semola e il colore porpora rilasciato dal succo della rapa rossa, quindi di due impasti che prepariamo separatamente. Nella prima ciotola aggiungiamo l'estratto della barbabietola rossa e un pizzico di sale, nella seconda ciotola l'acqua ed un pizzico di sale. Iniziamo ad amalgamare tutti gli ingredienti fra loro all'interno delle due ciotole e successivamente lavoriamo l'impasto sul piano di lavoro sempre separatamente per circa dieci minuti fino ad ottenere un impasto bello, liscio, omogeneo ed elastico. A questo punto l'impasto ha bisogno di riposo, mettiamolo all'interno di due contenitori chiusi e conservati in un posto fresco e asciutto per almeno una mezzoretta. Stendiamo le sfoglie sottili di color porpora, mettiamo una pallina di impasto non più grande di una piccola nocciola per raviolo e copriamo con un'altra sfoglia, facciamo aderire bene i lembi facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso. Con uno stampino a forma di cuore copriamo le sfoglie di pasta fresca, decoriamo con un cuoricino bianco, i Cuortellini sono pronti.

Adagiamoli sopra un vassoio precedentemente spolverizzato con della semola per asciugarsi leggermente prima di essere cucinati.

Pronto il coniglio al cartoccio mettiamo tutta la polpa all'interno del mix con le verdure, tritiamo grossolanamente aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva e trasferiamo tutto in una ciotola. Se necessario aggiungiamo ancora un pizzico di sale e le erbe aromatiche fresche tritate finemente, impastiamo con le mani e lasciamo insaporire per almeno una 30 minuti.

Pronto il brodo lo filtriamo e lo chiarifichiamo con uno o due albumi e rimettiamolo sul fuoco. (Chiarificare il brodo vuol dire, renderlo limpido, eliminare il grasso salito in superficie, filtrarlo con un colino in tessuto per alimenti, preparare la chiara d'uovo versarlo nel brodo e portarlo a bollore, la chiara tenderà ad addensarsi e ad assorbire tutte le impurità, filtriamo ancora una volta). Appena il brodo sfiora il bollore mettiamoci mezzo pistillo di zafferano giusto per dargli un pizzico di colore, facciamo bollire qualche minuto, versiamo i Cuortellini e appena affiorano in superficie un minuto di cottura e sono pronti per essere serviti su apposite scodelle per accompagnare brodi o vellutate preferibilmente calde, buon appetito.

Vino consigliato

Suggerisco un Rocca Rubia uno dei migliori vini della Sardegna. Un vino denso e pieno al gusto con un affascinante equilibrio tra tannino e corposità. Un rosso complesso con un finale lungo e morbido.