



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001065

Registrata in data 24 Mar 2017 alle ore 11:46

da FABRIZIO PIRAS

Filetto di lattonzo in crosta di pistacchi culurgiones di ovinsard

Filetto di lattonzo in crosta di pistacchi culurgiones di ovinsard, chutney di mele, e ortaggi glassati al burro e origano.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

600 g filetto di lattonzo
50 g pistacchi di Bronte
100 g semola Senatore Capelli integrale
40 g acqua
75 g di ovinsardo
50 g ricotta vaccina
100 g mele (miali)
1 g peperoncino
20 g scalogno maturato
50 g zucchero
30 g di succo di limone
150 g rapa rossa
150 g finocchio
130 g porri
100 g carote

Preparazione

Rosolare il filetto, panarlo nel pistacchio, infornare con sondo 58° con cuore a 160°. Preparare l' impasto dei culurgiones con acqua, semola e sale. Mettere a sciogliere l' ovinsard, unire la ricotta e abbattere, raffreddare.

Tagliare gli ortaggi, bollirli e saltarli al burro.

Stendere la pasta, formare dei dischi dello spesso di 1 mm e inserire la farcia e chiudere a forma di culurgiones.

Cuocere in acqua bollente salata per 5-6 minuti.

Impiattare tagliando la carne e sistemare nel centro del piatto, centro sin gli ortaggi e i culurgiones e accompagnamo con la chutney di mele. Cuocere le mele con lo scalogno, zucchero e succo di limone. Cuocere per 5-7 minuti e frullare.