MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002665 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 11 Dic 2018 alle ore 10:39
da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Girello di bufalo con torzelle e verdure in vaso cottura

Girello di bufalo con torzelle e verdure in vaso cottura

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 12 persone

Per il girello di bufalo:
1 kg girello fresco di bufalo
n. 1 mazzetto aromatico per brodo (sedano, carota, cipolla, erbe robuste, porro)
Spezie ed aromi a piacere q.b. (ginepro, pepe etc.)
Sale q.b.

Per le torzelle
n. 2 mazzi broccolo torzella
Sale, pepe, olio e limone q.b.

Per le verdure in vaso cottura
500 g ortaggi di stagione disponibili (fagiolini, peperoni mix di colore, zucchine, carote, cavolfiore, broccoletti)

Per la miscela di marinatura: liquidi necessario per tenere sotto maturazione le verdure
250 g olio extra vergine di oliva
20 g aceto di vino bianco
3 g sale

Insalatine voluminose da utilizzare a crudo (scarola riccia, rucola, foglie di sedano)

Preparazione

Per la cottura del girello: cuocere in acqua la carne legata, con il mazzetto aromatico e gli aromi. Il tempo di cottura sarà di circa un'ora. Dopo la cottura, rosolare accuratamente il girello in una padella antiaderente con olio ed erbe aromatiche per carni.
Per le torzelle: bollire l'acqua e sale grosso, immergere la verdura e cuocere per circa 5 minuti.
Raffreddare in acqua e ghiaccio per fissare il colore.
Per la marinata:, cuocere tutti gli ingredienti della miscela, lavare e mondare le verdure, tagliarle a rombi e metterle nel vasetto, versare la miscela e cuocere a 100° a vapore per 30 minuti.
Lasciar raffreddare gradualmente.

Servire il girello con le Torzelle e l'insalata di verdure in vaso cottura.