



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001411

Registrata in data 05 Giu 2017 alle ore 17:50

da PIERLUIGI GALLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gnocco ripieno di spuntature, datterini, acqua di provola, basilico e limone

Gnocco ripieno di spuntature, datterini, acqua di provola, basilico e limone è la ricetta che Pierluigi Gallo, Chef del Ristorante Greg, Tivoli, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 2 persone

Per il ripieno

200 g di spuntature di maiale

n. 1 cipolla dorata

n. 1 carota

n. 1 costa di sedano

n. 2 spicchi d'aglio

1/2 kg di cipolla rossa

210 g di Datterino Rosso al Naturale Così Com'è

Alloro, salvia, rosmarino, timo q.b.

Finocchietto, anice stellato q.b.

Pepe, sale, zucchero, olio evo q.b.

Per lo gnocco

200 g di patate rosse

80 g di farina "0"

30 g di Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

Per la crema di datterini gialli

210 g di Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è

Buccia di ¼ di limone

Olio evo q.b.

Per la salsa al basilico

n. 1 fascetto di basilico fresco

5 g di succo di limone

Per l'acqua di provola

200 g di provola affumicata

200 g di acqua di governo della provola

Per la polvere di pomodoro

210 g di Datterino Rosso al Naturale Così Com'è

Sale q.b.

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Datterino Rosso al Naturale Così Com'è
Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è
Datterino Giallo in Acqua di Mare Così Com'è

Strumenti di cottura

Forno a vapore, forno statico, essiccatore.

Preparazione

Preparare un sale bilanciato, in pari quantità allo zucchero e al sale, e marinare le spuntature per circa 3 ore. Preparare un fondo di cottura con sedano, carota, cipolla, aglio ed erbe aromatiche. Rosolare le spuntature in padella antiaderente con olio di semi di girasole, aggiungere la carne al fondo e far cuocere in una gastero coperta, in forno a vapore, a 110°C per 3 ore e mezza. A cottura terminata separare la carne dalle ossa e ripassarla in padella con poco olio sale e pepe.

Tagliare le cipolle rosse a rondelle molto sottili e farle appassire in un pentolino per circa 2 ore senza nessuna aggiunta di grassi o altri elementi. In seguito arrostiti i datterini rossi in forno a 220°C per 15 minuti, conditi con olio, sale, pepe ed aglio e, a cottura ultimata, metterli in pressione con un colino a maglia molto fine per estrarne solo la loro acqua.

Unire le spuntature con le cipolle e l'acqua di pomodorini arrostiti, aggiustare di sale e pepe e preparare il ripieno facendo delle polpettine di 7 g. Cuocere le patate in forno secco, coperte di sale grosso a 140°C per circa 1 ora (il tempo dipende dalla grandezza delle patate); una volta cotte schiacciarle e unire al concentrato di pomodoro e alla farina.

Utilizzare 20 g di impasto e la polpettina del ripieno per confezionare lo gnocco. Successivamente abbattere a -20°C (sarà molto utile nella cottura). Frullare a freddo i datterini gialli in acqua di mare, passare al colino fine e condire con buccia di limone e poco sale. Mettere sottovuoto il basilico con il succo di limone e lasciare macerare in frigo per 2 ore.

Aprire la busta e passare alla centrifuga lenta. Filtrare e addensare leggermente la salsa di basilico.

Frullare la provola con la sua acqua di conservazione, metterla in un sifone con 2 cariche e portare a 0°C la temperatura, immergendo in acqua e ghiaccio il sifone.

Mettere in essiccatore i datterini rossi per una notte conditi con sale e olio e, a seccatura ultimata, renderli in polvere con un cutter.

Cuocere in acqua bollente gli gnocchi per 4 minuti, scolarli e renderli croccanti in una padella antiaderente con olio evo.

Servire con crema di datterino giallo, polvere di datterino rosso, acqua di provola sifonata ed estratto di basilico.