



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000921

Registrata in data 25 Dic 2016 alle ore 10:46

da MARCO CAPUTI

"Irpinia (san)Felice"

Spaghetti maxi di Gragnano, pecorino di Carmasciano, agnello ed erbe amare.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

240 g di "Spaghetti Maxi di Gragnano"

Per la Pancetta di agnello stagionata:

500 g di pancia di agnello fresca

15 g di sale marino

5 g di sale marino affumicato

2 g di pepe nero di Sarawak

1 g di peperoncino

1 g di finocchietto selvatico

Per la salsa di agnello:

500 g di ossa di agnello

80 g di carote

80 g di cipolla

60 g di sedano

80 g di olio extra vergine di oliva

2 l di acqua

n. 4 carciofi violetto di Castellammare

n. 1 spicchio di aglio

n. 4 foglie di menta

Per l' acqua di pecorino:

400 g di pecorino di Carmasciano "Az. Agr. D'Apolito"

700 g di acqua

Per la crema di pecorino:

200 g di pecorino di Carmasciano "Az. Agr. D'Apolito"

100 g di latte

50 g di panna

Per la crema di erbe amare:

500 g di borraggine

500 g di cicorie

500 g di ortiche

500 g di tarassaco

2l di acqua

n. 1 spicchio di aglio

8 g di sale marino

1 g di gomma di xantano

Per la finitura del piatto:

Foglioline di borraggine, cicoria, tarassaco, menta.

Preparazione

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

Procedimento:

Per la Pancetta di agnello stagionata: eliminare eventuali pezzi di ossa residue, condire la pancia con tutti gli ingredienti e mettere in un sacchetto sottovuoto. Riporre in frigo per 48 ore. Al termine delle ore aprire il sottovuoto, tamponare con carta assorbente e appendere in un luogo fresco e asciutto per 3 giorni.

Per la salsa di agnello: tostare in forno le ossa di agnello a 200° per 20 min. nel frattempo in una pentola rosolare la cipolle, le carote e il sedano con 50 g di olio extra vergine di oliva, aggiungere le ossa tostate e coprire con l' acqua ghiacciata. Lasciar sobbollire per 4 ore circa, dopodiché filtrare all' etamina e farla ridurre in pentola a fiamma bassa fino ad un terzo.

Mondare i carciofi, metterli sottovuoto con 30 g di olio extra vergine di oliva, l'aglio e la menta.

Cuocere in forno a vapore a 80° per 40 min. Al termine della cottura passare i carciofi nella centrifuga ed unire il succo ricavato al fondo di agnello ridotto. All' occorrenza aggiustare di sale.

Per l'acqua di pecorino:grattugiare il pecorino, metterlo in un thermomix insieme all'acqua e far riscaldare a 70°per 40min. Filtrare.

Per la crema di pecorino: grattugiare il pecorino, riscaldare la panna e il latte, versare sul pecorino e far sciogliere su di un bagnomaria. Filtrare.

Per la crema di erbe amare: lavare le varie erbe separatamente con abbondante acqua fredda facendo attenzione eventuali radici e foglie non buone. Sempre separatamente sbianchire le erbe in acqua bollente, raffreddare immediatamente in acqua ghiacciata. Strizzare con delicatezza le erbe dall'acqua in eccesso e passarle alla centrifuga. Unire i succhi ricavati, aggiungere il sale, poco aglio tritato e addensare con la gomma di xantano. Filtrare.

Esecuzione finale del piatto: tagliare la pancetta di agnello a cubettini e rosolarla in padella, toglierla dalla padella e adagiarla su carta assorbente. Conservare il grasso residuo in padella.

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata per 6 min, nel frattempo partendo dalla padella con il grasso della pancetta di agnello aggiungere l' acqua di pecorino e la pasta e terminare la cottura.

Nel piatto di portata disporre gli spaghetti, la salsa di agnello, la salsa di pecorino, quella di erbe e i cubettini di pancetta precedentemente rosolati. Finire il piatto con le foglioline di erbe.

Vino consigliato

"Calafè" Greco di Tufo 2009