



Ricetta N. RE000540

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 12:20

da GIUSEPPE PORTANOVA

Mezzelune di farina di castagne ripiene allo stracotto di bufalo su passatina leggera di ceci e rosmarino

Classico piatto che proporrei per una cena di qualche occasione particolare, lascerete i vostri ospiti molto stupiti.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Il ripieno

1 kg di polpa scelta di bufalo

n. 3 carote

n. 2 coste di sedano

n. 1 cipolla dorata

n. 2 foglie di alloro

n. 2 rametti di timo + 2 successivamente

n. 2 foglioline di salvia + 2 successivamente

n. 2 bicchieri di vino rosso

brodo di carne q.b.

1 lt di passata di pomodoro

sale q.b.

pepe q.b.

olio evo q.b.

parmigiano grattugiato q.b.

Per la pure di ceci

400 g ceci precotti di buona qualità

1/2 lt panna

n. 1 noce di burro

n. 2 rametti di rosmarino

brodo q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

olio evo q.b.

n. 3 spicchi di aglio

Preparazione

Iniziate tritando in un mixer: sedano, carote, cipolla, timo e salvia, successivamente prendete il vostro trito e fatelo rosolare in padella fino quasi farlo attaccare alla padella.

Prendete la carne fatela a bocconcini piuttosto piccoli e conditela con sale e pepe, dopodiché iniziate a farla rosolare in padella con il soffritto di prima.

A questo punto, la carne inizierà a tirare fuori l'acqua, continuate a cuocerla fino a completa asciugatura, anche in questo caso la carne dovrà quasi attaccarsi alla padella, e soltanto successivamente aggiungerete il vino per poi portarlo a sfumare.

Evaporata anche la parte alcolica non vi rimarrà che aggiungere il pomodoro, continuare con la rosolatura e far assorbire

anche questo, in modo che inizierà a caramellarsi intorno alla carne e a dargli maggiore sapore.

Aggiungete il brodo fino quasi a riempire completamente la padella, riducete la fiamma al minimo e mandatela fino a completa cottura, lasciando un coperchio sopra.

Ricordatevi che il ripieno con lo stracotto non va macinato ma ho semplicemente portato la carne a sfaldarsi da sola, in straccetti molto molto teneri così da essere lavorata con facilità nel ripieno.

A seconda della carne la cottura richiederà diverse ore, per ultimarla fate restringere il brodo in eccesso, dopodichè facendola raffreddare lontano dai fuochi, a carne tiepida, prendete uno scolapasta con un tegame sotto e aggiungeteci il vostro stracotto, dovrete farlo completamente asciugare facendolo riposare in frigo per almeno una notte.

Il giorno successivo avrete una carne molto tenera, asciutta, che vi si romperà fra le mani, questa conditela secondo vostro gusto con parmigiano, noce moscata, sistemandola di sale e pepe, e aggiungendo qualche pezzettino di timo e salvia.

(Il brodo che ha scolato durante la notte utilizzatelo per fare due tagliatelline al volo con una spolverata di pecorino romano e pepe).

Quando avrete ottenuto il vostro impasto non dovrete far altro che andare a fare la vostra sfoglia e poi le mezzelune o qualsiasi altra forma vi possa piacere, ricordatevi che la proporzione che ho usato per la sfoglia è di un 40% di farina di castagne.

Purea di ceci

Fate rosolare in padella il rosmarino con olio e aglio, quando quest' ultimo inizierà a dorarsi aggiungete i ceci, continuando a rosolare aggiungete sale e pepe e successivamente un paio di cucchiari di brodo, portateli a completa cottura fino a renderli molto teneri.

A cottura terminata fateli raffreddare, tenetevene una manciata da parte che vi servirà di guarnizione, mentre il resto frullateli in un mixer insieme al rosmarino, la panna e il brodo, dovrà risultare una purea piuttosto liquida.

Ricordatevi una volta frullati di usare un colino per filtrare le bucce rimaste più dure e lasciare solo una bella crema, aggiustate di sale e pepe.

Non vi rimane che cuocere la pasta e impiattare, quando questa sarà pronta saltatela in padella con la noce di burro e i ceci lasciati interi, adagiate sul piatto il vostro fondo di ceci e successivamente le lunette, spolverate con una bella manciata di pepe nero e guarnite con i ceci e un rametto di rosmarino.

Buon appetito

Vino consigliato

Rosso colli pesaresi - Bartis - Fiorini