



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003329 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Dic 2020 alle ore 08:00

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pane broccoli e salsiccia

Un piatto realizzato dallo chef Michele De Leo per il volume del Team Costa del Cilento 2020

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Gnocco di pane e ricotta:

120 g Ricotta di bufala
120 g Pane bianco raffermo
15 g Fecola di patate
15 g Amido di mais
1 Tuorlo d'uovo
Q.b. Noce moscata
Q.b. Sale

Crema di cime di rapa:

250 g Cime di rapa freschissime
40 g Olio EVO infuso con aglio
5 g Acciuga dissalata
1 g Peperoncino fresco
Q.b. Sale

Finta salsiccia:

200 g Filetto di manzo battuto a coltello
80 g Lardo di maiale di razza mangalica
1 g Finocchietto fresco o semi
Q.b. Tabasco
Q.b. Sale
Q.b. Olio EVO

Pane croccante al tartufo:

150 g Pane a scaglie
15 g Tartufo nero uncinato grattugiato
Q.b. Aglio
Q.b. Olio EVO
Q.b. Sale
Q.b. Pepe

Burrata cremosa:

200 g Burrata

Preparazione

Per lo gnocco di pane e ricotta: lavorazione classica come gli gnocchi.

Per la crema di cime di rapa: pulire le cimette e bollire in acqua leggermente salata per cinque minuti; raffreddare in acqua e ghiaccio; asciugare bene e frullare al blender con olio agliato, peperoncino e acciuga dissalata.

Per la finta salsiccia: lavorare come impasto di salsiccia, dando forma tonda.

Per il pane croccante al tartufo: saltare velocemente in padella fino a doratura.

Per la burrata cremosa: lavorare al Bimby la burrata, frullando velocemente per cinque minuti.

Assemblaggio del piatto

Porre sul fondo la crema di broccoli; adagiare sopra gli gnocchi bolliti e poi gratinati con poco burro e Parmigiano Reggiano DOP grattugiato mediante aiuto della salamandra; disporre la salsiccia alternando la burrata cremosa, il pane a scaglie tostato e servire ben caldo.