



Ricetta N. RE003126 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Set 2019 alle ore 10:31

da MAURIZIO LOMBARDO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Panza chiena

Spaghetto di Gragnano su crema di bufala, polpettine di vitello bianco e carciofi fritti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g Mozzarella di bufala campana

50 g Latte

100 g Vitello

Per polpettine preparate con uovo, parmigiano, sale, pepe, timo. Preparare con spicchio d'aglio e scalogno, una foglia di alloro ed un rametto di rosmarino, sfumate con un bicchiere di vino bianco, brodo, un cucchiaino di polpa di pomodoro.

n.1 Uovo

30 g Parmigiano Reggiano

n.1 Carciofo

240 g Spaghetti di Gragnano (Pastificio Afeltra)

q.b. Pepe nero

q.b. Olio evo

q.b. Farina di riso

Per la frittura del carciofo

Preparazione

Crema di bufala: unire la mozzarella e il latte, frullare insieme fino ad ottenere una crema omogenea. Tenere in caldo ad una temperatura di 70 gradi.

Polpettine: unire in un contenitore l'uovo la carne e il parmigiano, sale, pepe, timo e impastare bene con le mani e ricavare delle polpettine da circa 10 grammi cadauna.

In una casseruola riscaldare l'olio e far rosolare spicchio d'aglio e scalogno, una volta dorato togliere l'aglio. Passare le polpettine con una foglia di alloro ed un rametto di rosmarino, sfumare con un bicchiere di vino bianco, arrivato ad evaporazione aggiungere il brodo, un cucchiaino di polpa di pomodoro e far cuocere a fuoco medio per 15/20 minuti circa. Una volta cotto si abbatte a temperatura di 4 gradi c.

Carciofo fritto: prendere un carciofo, pulirlo togliendogli le foglie esterne, tagliare le punte. Una volta pulito tagliare il carciofo a metà, togliere la peluria interna, a questo punto tagliare il carciofo a julienne, passarlo nella farina di riso e friggere a 170 gradi. Asciugare dall'olio e tenere pronto.

Cuocere lo spaghetti, scolarlo metterlo in padella facendolo amalgamare con le polpette.

A questo punto in un piatto da servizio porre la crema di bufala calda, adagiare sopra gli spaghetti a nido, ed infine cospargere con il nostro carciofo fritto.

In chiusura guarnire il piatto con una grattata di pepe nero ed un filo d'olio.

Vino consigliato

Gragnano Penisola Sorrentina rosso frizzante.