



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001284

Registrata in data 04 Mag 2017 alle ore 08:40

da FRANCESCO BAVIERA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Petto di quaglia con cuore di gambero viola e salvia

Petto di quaglia con cuore di gambero viola e salvia su fonduta di caciocavallo, cimette di rapa, riduzione di gambero e cialda di pane di segale.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il petto di quaglia
200 g di petti di quaglia disossati
n. 6 code di gambero viola
n. 6 foglie di salvia fresca
sale e pepe q.b.

Per la fonduta
200 g di panna
200 g di latte
400 g di caciocavallo
pepe q.b.

Per le cime di rape
cime di rape q.b.
sale q.b.
olio evo q.b.
cipollotto o porro q.b.
acqua q.b..

Per la riduzione di gambero
gusci di gamberi q.b.
olio d'oliva q.b.
cipollotto q.b.
prezzemolo
acqua q.b.

Preparazione

Separare i petti di quaglia dalle cosce e disossare, porre i petti tra due fogli di pellicola (unti di olio) e delicatamente battere con il batticarne per evitare che si sfaldano. Riportare i petti su un velo di pellicola pulito, prendere le code di gambero, togliere il filo nero sottile dal dorso, con il coltello recidere nella lunghezza e appoggiarlo sui petti, completare con le foglie di salvia e con l'aiuto della pellicola arrotolare tutto ben stretto formando un cilindro di circa 6 cm, infornare a vapore per 20 minuti. A fine cottura lasciar riposare 5 minuti e prima dell' impiattamento far rosolare su una padella per conferire colore alla carne.

Nel frattempo in una casseruola portare ad ebollizione il latte e la panna, togliere dal fuoco ed aggiungere il cacio precedentemente tagliato a dadini, coprire con la pellicola e lasciare riposare 5 minuti; ora con un frullatore a immersione frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, riportare sul fuoco ad una temperatura di circa 60°.

In una piccola casseruola far bollire dell'acqua salata per le cime di rape, lasciandole un po' croccanti, schiacciare in acqua fredda o lucidare direttamente in padella con dell'olio e del cipollotto tagliato a julienne.

In una padella rosolare con cipollotto gli scarti dei gamberi e qualche foglia di prezzemolo, allungare con acqua calda e lasciare ridurre per 30 minuti, legare, filtrare e correggere di sale e pepe.

Per la cialda di pane: affettare sottilmente una fetta di pane di segale, parare ai lati, piegare formando un cerchio e fermare con uno stecchino o un coppa pasta e infornare a 120° per 7-8 minuti.

Impiattamento: su un piatto rettangolare fare con un cucchiaino una striscia di fonduta, prendere il petto di quaglia già scottato in padella, parare le due estremità, tagliare obliquamente ottenendo tre medaglioni; su di un angolo del piatto formare un bouquet di cime di rapa e sulla fonduta al centro sistemare i medaglioni e infine la cialda di pane. Decorare con la riduzione di gambero e servire.