



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001311

Registrata in data 16 Mag 2017 alle ore 10:49

da **MAURO BELLOMO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Piccione con salsa su crema di broccolo romano, millefoglie di foglie, patate allo zafferano

Piccione con sua salsa su crema di broccolo romano, millefoglie di foglie, patate allo zafferano, soffice alla rapa rossa su disco di gnocco al semolino e spuma di pecorino romano

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

Gnocco di semolino
125 g semolino
250 g latte
50 g parmigiano
50 g di burro
n. 1 uovo intero

Spuma di pecorino
100 g pecorino romano
200 g panna
10 g fecola di patate

Patate allo zafferano
200 g patate
1 g zafferano

Millefoglie di foglie
100 g bieta
100 g spinaci
100 g cicorino
100 g verza
olio evo q.b.
sale q.b.

Tortino di rapa rossa
75 g rapa rossa precotta
75 g panna fresca
75 g uovo intero
55 g latte fresco
8 g fecola di patate
25 g parmigiano
sale q.b.

Per il piccione
350 g piccione

80 g burro chiarificato
aglio
timo
sale q.b.
pepe q.b.

Crema di broccolo romano
300 g broccolo romano
1 dl olio evo
sale q.b.

Preparazione

Gnocco di semolino: in una casseruola bollire il latte, aggiungere burro, parmigiano e a cascata il semolino, terminare la cottura, lasciar stemperare e aggiungere l'uovo, mescolando energicamente. Stendere il composto dello spessore di circa 1 cm e cappare con coppapasta tondo.

Spuma di pecorino: scaldare la panna, aggiungere il pecorino e la fecola, mescolando fino a che il pecorino non sia ben sciolto. Passare al colino e mettere nel sifone con due cariche.

Patate allo zafferano: pulire le patate e con uno scavino ottenere 8 palline, cuocere in acqua e zafferano.

Millefoglie di foglie: in una forma stratificare le verdure già condite e mettere sottovuoto, cuocere a bassa temperatura a 85° per 30 minuti, tagliare a cubi.

Tortino di rapa rossa: frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, mettere in stampi di silicone e cuocere a 120° per 8 minuti.

Il piccione: in una padella antiaderente mettere il burro chiarificato e scottare il piccione dalla parte della pelle, togliere la carne e farla riposare, nel mentre aggiungere nella padella aglio, timo e terminare la cottura del piccione.

Crema di broccolo romano: cuocere il broccolo romano in abbondante acqua salata, a cottura ultimata freddarlo in acqua e ghiaccio, lasciare alcuni fiori di broccolo per la composizione del piatto finale; il resto frullarlo con olio e sale fino ad ottenere una crema liscia.

Presentazione: stendere la crema di broccolo romano centrale, intervallare il millefoglie di foglie, gli gnocchi di semolino e le patate allo zafferano. Adagiare sul semolino il tortino di rapa rossa, la carne di piccione e la spuma di pecorino.