



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001288

Registrata in data 12 Mag 2017 alle ore 10:40

da **CIRO PETRONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Puzzle d'agnello

Carrè d'agnello con raviolo di manzo ripieno, purè di patate, patate farcite, pavè di zucca e contorni di verdure.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

Carrè d'agnello
300 g carrè d'agnello
200 g manzo
100 g pancetta
95 g panna
sale q.b.
pepe q.b.
aglio q.b.
scalogno q.b.
30 g senape
50 g spinaci

Per il raviolo di manzo ripieno

150 g di manzo
100 ml di panna
30 g di funghi chiodini
40 g ricotta
sale q.b.
pepe q.b.

Per il purè di patate

50 g patate
15 g mascarpone
10 g parmigiano
sale q.b.
pepe q.b.
olio q.b.
aglio q.b.
rosmarino q.b.

Per la patata farcita

n. 1 patata
50 g ricotta
n. 2 bietta
sale q.b.
pepe q.b.
noce moscata q.b.

Per il pavè di zucca

100 ml zucca

1,5 g agar

Per i contorni

10 g di asparagi

10 g di cavolo romano

10 g carciofi

10 g carota

10 g zucchine

10 g funghi.

Strumenti di cottura

Forno statico, microonde, padella antiaderente.

Preparazione

Per il carrè di agnello: tagliare e scottare l'agnello in una padella antiaderente, lasciare riposare e insaporire con sale, pepe e senape. Preparare la farcia, passando al cutter manzo, panna, spinaci e aromi. Comporre il rotolo di agnello e cuocere a forno statico con la sonda a 57° C interni.

Per il raviolo di manzo ripieno: comporre la farcia di manzo e stenderla su di un foglio di pellicola, comporre il ripieno con ricotta e funghi scottati. Riempire lo strato di farcia di manzo con la mousse di ricotta, chiuderlo e scottarlo in padella antiaderente, completare la cottura in forno statico.

Per il purè di patate: cuocere le patate al microonde, schiacciarle ed unire parmigiano, mascarpone e infine insaporirle. Versare in una sach-a- poche.

Per la patata farcita: sbollentare la patata in acqua acidula e completare la cottura in padella. Preparare la farcia con la ricotta e la bieta sbollentata, aromatizzarla con sale, pepe e noce moscata. Farcire la patata.

Per il pavè di zucca: cuocere la zucca e frullarla, aggiungere acqua fino ad ottenere 100 ml di composto, disperdere con il frullatore ad immersione l'agar, portare tutto ad ebollizione, versare negli appositi stampini, far raffreddare e sformarli.

Per i contorni: porzionare e sbollentar le verdure, saltarle in padella con olio, porro e scalogno.