



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002397 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Lug 2018 alle ore 19:32

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Quadrifoglio di ravioli con filetto di canguro e cavolo rosso

Consumata in passato solo di contrabbando, la carne di canguro è stata legalizzata in Australia a partire dal 1980 e oggi viene esportata nei mercati di tutto il mondo, compresi quelli europei dove riscuote un particolare successo in Germania e in Francia. Nel nostro Paese, dove la cucina creativa suscita ancora qualche perplessità, si può trovare nel menù di alcuni ristoranti o nei reparti di selvaggina dei cash and carry riservati alla vendita all'ingrosso per professionisti.

La carne di canguro (ricca di proteine e povera di grassi), come quella della maggior parte degli animali selvatici, ha un sapore molto intenso e una consistenza decisamente forte, ma non risulta dura al palato; per l'utilizzo in padella, al forno o alla griglia, è consigliabile marinarla prima di procedere alla preparazione, ma se si ricorre (come nel nostro caso) ad una lunga cottura stufata, la marinatura non è necessaria.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno:

600 g di carne di filetto canguro

100 g di pancetta affumicata

n. 2 spicchi d'aglio

50 g di cipolla rossa

50 g di carote

50 g di patate

200 g di cavolo rosso

300 ml di vino rosso

n. 1 tuorlo d'uovo ogni 4 ravioli

n. 1 mazzetto aromatico (prezzemolo, origano, alloro, menta, basilico e timo)

13 g di curry

n. 2 cucchiaini di olio evo

50 g di burro chiarificato

sale

pepe

Per la pasta sfoglia

300 g di farina

n.3 uova

n. 1 cucchiaino di olio evo

Sale

5 g di noce moscata macinata

Prodotti utilizzati

Filetto canguro prodotto da Aussie Game Meats (Wulkuraka, Australia) e distribuito in Italia da METRO Cash and Carry, burro chiarificato Prealpi, curry della Cooperativa Sociale Il Ponte, noce moscata macinata Il Gigante, olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale).

Strumenti di cottura

Fornelli a gas, 1 tegame antiaderente, 1 tegamino antiaderente, 1 pentola antiaderente con coperchio in vetro, mestolo di legno, pinze da cucina, 1 spianatoia per impastare, 1 mattarello, 1 stampino taglia ravioli circolare, 1 rotella taglia ravioli, 1 boule di vetro, 1 bilancia digitale per alimenti, 1 tarocco, coltello tranciante.

Preparazione

La preparazione dei ravioli, indipendentemente dalla composizione del ripieno e dal tipo di sfoglia, si basa su due fasi iniziali per l'allestimento delle componenti principali e su un terzo passaggio finale riguardante la realizzazione dei ravioli. Ripieno: tagliare il filetto di canguro a fettine sottili (ca 0,5 mm) e rosolare la carne in padella antiaderente con burro chiarificato assieme uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Verso fine cottura sfumare con una parte del vino rosso (100 ml). In un tegamino antiaderente cuocere lentamente, senza aggiunta di olio, la pancetta tagliata a dadini. Per la cottura delle verdure e dei vari condimenti versare l'olio in una pentola antiaderente assieme al secondo spicchio d'aglio e iniziare la cottura con la cipolla rossa, le patate e le carote tagliate a brunoise. Aggiungere dopo una decina di minuti il mazzetto aromatico e il curry. Quando la pentola raggiunge il bollore versare il cavolo rosso (finemente tagliuzzato) e coprire per altri dieci minuti. Aggiungere nella pentola la pancetta con una piccola quantità del suo grasso di cottura e le fettine di canguro finemente sminuzzate assieme al vino rosso rimasto (200 ml); coprire di nuovo lasciando cuocere a fuoco lento per circa un'ora, girando spesso per evitare che il composto (nonostante la pentola antiaderente) si attacchi sul fondo. Quando la consistenza è molto densa, togliere gli spicchi d'aglio e il mazzetto aromatico, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare a temperatura ambiente dopo aver travasato tutto il composto in una boule di vetro.

Sfoglia: mettere la farina in una boule, o su una spianatoia di legno, e aggiungere le uova intere. Iniziare a mescolare per incorporare bene le uova nella farina e, man mano che l'impasto assume consistenza, aggiungere l'olio, il sale e la noce moscata. Quando l'impasto è diventato liscio e della consistenza giusta, avvolgere la sfera in una pellicola di plastica e lasciarla riposare per almeno mezz'ora (senza frigo), dopodiché si può procedere alla preparazione della sfoglia. Tagliati i pezzi con un tarocco si inizia a stendere l'impasto con un mattarello, ottenendo delle sfoglie sottili ma dallo spessore adeguato ad accogliere la farcia senza il rischio di rompersi in acqua durante la cottura.

Ravioli: per la realizzazione dei ravioli si può utilizzare il classico stampino taglia ravioli circolare o, in alternativa, una rotella taglia ravioli. In quest'ultimo caso le forme non saranno perfette, ma il risultato finale conferisce al piatto una sensazione più tangibile dei ravioli "fatti a mano". Nel caso la farcia presenti qualche pezzo di carne (o di verdure) troppo spesso, procedere ad una ulteriore riduzione con un coltello tranciante. Per una perfetta tenuta di chiusura, spennellare con del tuorlo d'uovo i bordi del raviolo prima di serrare tra loro le sfoglie.

Dressage: dopo alcuni minuti di cottura, i ravioli sono pronti per il dressage nel piatto. Per ogni porzione del quadrifoglio occorrono naturalmente quattro ravioli disposti simmetricamente, al centro dei quali viene inserito un tuorlo d'uovo. La presenza dell'uovo in questo caso è un piccolo omaggio alla antica tradizione gastronomica degli aborigeni australiani che, abitualmente, consumavano carne di canguro assieme alle uova di emù e di casuario; per un tocco di cromaticità si possono aggiungere alcune decorazioni ottenute con fettine di cavolo rosso tagliate molto sottili e una spolverata di curry.

Vino consigliato

Western Australia Shiraz 2012 - Cape Mentelle, ottimo per l'abbinamento con carni stufate grazie al suo colore rosso cupo e agli aromi che evocano i sapori della frutta rossa matura come la prugna e il ribes; da servire a 16°-18°.