



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003247 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Mar 2020 alle ore 12:53

da DOMENICO CANDELA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Raviolo di coniglio ischitano alla Genovese

Raviolo farcito con Genovese di coniglio ischitano, crema di cipolla bruciata, gel di menta e acidità di yogurt alla nocciola tonda gentile.

Tempo di preparazione: 9 ore

Ingredienti per 4 persone

Pasta al carbone vegetale:

350 g Farina 00

250 g Tuorli d'uovo freschi Bio

15 g Olio evo

10 g Carbone Vegetale in polvere

5 g Sale

Salsa alla Genovese di Coniglio:

180 g Spalle e Cosce di coniglio ischitano

360 g Cipolla ramata di Montoro

60 g Nocciola tonda gentile

Tritate

24 g Carota

20 g Sedano

40 g Olio Evo

40 g Burro

500 g Latte Scremato

40 g Vino Bianco

10 g Alloro

8 g Sale

5 g Pepe Bianco

Salsa di Cipolla bruciata:

250 g Cipolla di Montoro

10 g Sale

Gel di menta:

160 g Menta fresca

1,3 g Agar agar

Yogurt alla nocciola:

100 g Yogurt greco

20 g Pasta di nocciola tonda gentile

Strumenti di cottura

Planetaria, casseruola alta, casseruola piccola, frullatore, setaccio, macchina della pasta, coppa pasta rotondo da 40 cm, piatto piano da 28 cm.

Preparazione

Per i ravioli iniziare dalla sfoglia fresca all'uovo con carbone vegetale: con l'aiuto della planetaria impastare la farina con aggiunta di carbone vegetale in polvere, rossi d'uovo sbattuti, olio evo e sale. Continuare ad impastare tutti gli ingredienti finché l'impasto non diventi omogeneo facendo attenzione a non far surriscaldare troppo il composto. Tirate fuori l'impasto dalla planetaria e continuare a lavorarlo energicamente. Quando avete ottenuto un impasto liscio ed omogeneo formate una sfera, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare l'impasto per circa 1 ora.

Per la salsa alla Genovese di coniglio ischitano: iniziate a sbucciare e tagliare a julienne le cipolle e lasciarle per circa 2 ore a bagno nel latte facendole perdere l'odore forte e acido.

Nel frattempo preparate una brunoise di carota e sedano che serviranno per la base della salsa genovese. Passate le 2 ore, scolare le cipolle e asciugarle bene. Nel frattempo in una casseruola alta far riscaldare bene l'olio evo e iniziare a far rosolare il coniglio precedentemente salato e pepato. Quando il coniglio è ben rosolato, aggiungere la brunoise di verdure e far cuocere il burro; ultimare sfumando con vino bianco. Aspettare che il vino evapori bene, aggiungere le cipolle e l'alloro e lasciar cuocere a fuoco molto lento per circa 8 ore.

Per la salsa di cipolla bruciata: far cuocere le cipolle intere con la buccia al forno a 200° per 40 minuti. A cottura ultimata, sbucciare le cipolle e frullarle in un cutter elettrico ottenendo una purea liscia. Aggiungere il sale e continuare a mescolare.

Per il gel di menta: sbollentare le foglie di menta e successivamente raffreddarle in acqua e ghiaccio. Mixare la menta per ottenere una purea liscia passando il tutto con uno chinoise fine. Mettere in una piccola casseruola la purea di menta e aggiungete l'agar agar a freddo, portate tutto a 90°. Lasciarlo in frigorifero per circa 3/4 d'ora in modo che si rapprenda e solidifichi. Appena ben solidificato, frullare il composto ottenendo un gel liscio e lucido.

Per lo yogurt alla nocciola: mixare lo yogurt greco con la pasta di nocciola e aggiustare di sale. Successivamente passare il tutto a setaccio.

Finitura: tirate l'impasto con una macchina della pasta a rulli per ottenere delle sfoglie sottili. Quando la sfoglia è ben stesa, con un coppa pasta rotondo da 40 cm, ottenere dei cerchi precisi per poi riempirli con la farcia di salsa alla Genovese di coniglio formando così i ravioli.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente e salata per circa 3/4 minuti.

Terminata la cottura ripassarli in padella con burro, uno spicchio di aglio in camicia e rosmarino.

Impiattare i ravioli in un piatto piano da 28 cm con le 3 salse precedentemente preparate e qualche foglia di menta e fiore di borragine a decorazione.

La ricetta ha partecipato a:

7 su 7 Genovese e Ragù 2020