



Ricetta N. RE000916

Registrata in data 25 Dic 2016 alle ore 09:44

da IVAN BOMBIERI

Ubriaco di gusto

Il piatto che ho creato per il Concorso "Primo piatto dei Campi" è un "Pennone di Gragnano" ripieno di stracotto di coda di bue all' Amarone con guancia di manzo all' Amarone e fonduta di formaggio Monte Veronese affinato nelle vinacce.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

n. 40 "Pennoni di Gragnano", Pastificio dei Campi
200 g formaggio "Monte Veronese Ubriaco di Vinaccia Rossa"
250 g formaggio "Monte Veronese Ubriaco di Vinaccia Bianca"
500 g panna fresca
100 g burro
n. 1 coda di bue della Lessinia
n. 1 guancia di manzo della Lessinia
2 l vino Amarone
n. 3 cipolle dorate
n. 4 carote
n. 6 coste di sedano
n. 1 sedano rapa
n. 1 testa di aglio
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Aromi: rosmarino, timo, alloro
Per la decorazione: germogli misti ed erbe (timo, maggiorana).

Preparazione

Per lo stracotto di coda e guancia: tagliare in sezioni la coda di bue, sgrassare leggermente e legare la guancia di manzo; salare entrambe le parti e lasciarle riposare 10 min. Rosolare a fiamma viva, togliere dal fuoco. A parte preparare il fondo con sedano, aglio, 3 carote e cipolla tagliate grossolanamente. Aggiungere la carne al soffritto e sfumarla una prima volta abbondantemente con il vino amarone, lasciare evaporare completamente. Ultimata l'evaporazione del vino aggiungere acqua t.a., aromi, pepe in grani e procedere come un normale brasato. Terminata la cottura della carne in modo che sia morbida, lasciarla riposare fino a raffreddamento all'interno del liquido; quindi spolpare la coda, slegare e tagliare a cubetti regolari di circa 1 cm la guancia.

Per la salsa di stracotto: rimettere sul fuoco il fondo di cottura dello stracotto con l'aggiunta di vino Amarone e le ossa della coda; far ridurre il tutto a fuoco vivo sino ad ottenere una salsa densa, filtrare e tenere da parte la salsa ottenuta.

Per la farcia di coda: frullare grossolanamente lo stracotto di coda, impastarlo con 50 g formaggio "Monte Veronese Ubriaco di Vinaccia Bianca", due cucchiaini di salsa ottenuta precedentemente e regolare di sale e pepe.

Per la fonduta di formaggio: unire nel termo-mix 200 g formaggio "Monte Veronese Ubriaco di Vinaccia Rossa", 200 g formaggio "Monte Veronese Ubriaco di Vinaccia Bianca" e 400 g di panna fresca. Frullare per 10 min a 65°C. Setacciare e tenere da parte.

Per la finitura del piatto: cuocere in abbondante acqua salata i "Pennoni di Gragnano" per 8 min. Scolare i pennoni, farli raffreddare leggermente e riempirli con la farcia di coda aiutandosi con un sac-a-poche. Preparare una brunoise di carota e sedano rapa; saltarla velocemente a fuoco vivo in maniera che persista una consistenza croccante. Preparare un'

emulsione con acqua di cottura e burro q.b..

Impiattamento: completare la cottura dei "Pennoni di Gragnano" nell'emulsione di acqua e burro ed impiattare sul bordo della fondina come da foto. Scaldare la salsa ottenuta dallo stracotto unita ai cubetti di guancia. Nappare la pasta con la salsa ed adagiare i cubetti di guancia intervallati alla pasta. Spolverare i Pennoni con il formaggio "Monte Veronese Ubriaco di Vinaccia Bianca" grattugiato. Sopra i cubetti di guancia adagiare la brunoise. Scaldare la fonduta di formaggio "Monte Veronese Ubriaco", regolarla se necessario con la panna e versarla nella fondina. Decorare e servire.

Vino consigliato

Ripasso 2012 "La collina dei ciliegi"