



Ricetta N. RE003462 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Feb 2021 alle ore 11:47

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Un cuore colmo d'Amore

Ravioli monoporzione realizzati per una ricorrenza speciale e romantica da condividere con la persona amata. Un cuore di brasato tenero e saporito da gustare teneramente, prepariamo i calici per degustarli con un ottimo vino rosso corposo dai riflessi granada.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 5 persone

300 g Semola di grano duro selezione "Trigu de Oro" (Filiera Sardo Sole)

100 ml Estratto di rapa rossa cotta in forno

35 ml Acqua a temperatura ambiente

Q.b. Sale fino marino

1 kg Carne di manzo

La parte del capello del prete

1 Bottiglia di vino rosso (Cantina Sociale Santadi, Sardegna.)

Il Cannonau di Sardegna DOC

2 Coste di sedano

2 Carote grandi

1 Cipolla di Tropea

2 Rape fresche

1 Spicchio d'aglio

Q.b. Fiori di rosmarino e germogli

Q.b. Foglie di timo fresche

Q.b. Foglie di maggiorana fresche

Q.b. Foglie di timo fresco

Q.b. Olio extravergine di oliva

400 ml Panna da cucina fresca

Q.b. Sale fino di Mothia

1 Foglio Carta Fata (Decorfood Italy)

Preparazione

La cottura del brasato ha bisogno di tempo perché bisogna far marinare la parte di carne scelta, il capello del prete, (il muscolo della spalla del bovino) un taglio morbido e gustoso, 9 /10 ore per la marinatura e successivamente altre 2 ore per la cottura. Puliamo le verdure, tagliamo a dadini, tritiamo la cipolla e l'aglio e versiamo la carne, le verdure e le spezie (chiuse in un sacchetto di garza per alimenti ben bene, il classico sacchetto di erbe aromatiche) tutto all'interno di una ciotola panciuta, copriamo con il buonissimo vino rosso il Carignano. Chiudiamo con la pellicola per alimenti e mettiamo in frigo. (Consiglio di metterlo a marinare la sera così da averlo pronto il giorno seguente). Terminata la marinatura, scoliamo e asciugiamo la carne senza buttare via il vino. Versiamo un filo generoso di olio extravergine di oliva all'interno di una pentola a bordo alto, facciamo rosolare bene da entrambi i lati, sfumiamo con un bicchiere di vino e facciamo cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti, sino a quando la carne sarà tutta dorata e con la crosta croccante, saliamo solo a metà cottura. A questo punto prendiamo una teglia sulla quale adagiamo un foglio di Carta Fata, mettiamoci dentro la carne, le verdure, il vino marinato, le spezie, un filo di olio extravergine di oliva, saliamo e chiudiamo formando un cartoccio, leghiamo bene e mettiamo a cuocere in forno per circa 50 minuti ad una temperatura non

superiore ai 200°. Questa cottura permetterà una riduzione della cottura esaltandone il gusto e il profumo. Una volta sfornato raccogliamo tutto il suo delizioso sughetto e facciamolo addensare in una pentolina a fiamma bassissima, inizierà ad addensarsi dal momento dell'ebollizione concentrandosi, togliere dal fuoco quando arriva alla consistenza desiderata. Raffreddata la carne tagliamo la parte che ci serve per il ripieno grossolanamente, versiamola in una ciotola con le verdure, con un mix ad immersione frulliamo grossolanamente, se troppo asciutta aggiungiamo un pochino di sughetto ristretto, se troppo morbido potremmo aggiungere delle patate schiacciate con il passapatate. Ora prepariamo l'impasto per i ravioli, abbiamo bisogno di due colori, il colore in purezza della semola e il colore porpora rilasciato dal succo della rapa rossa, quindi di due impasti che prepariamo separatamente. Nella prima ciotola aggiungiamo l'estratto della barbabietola rossa e un pizzico di sale, nella seconda ciotola l'acqua ed un pizzico di sale. Iniziamo ad amalgamare tutti gli ingredienti fra loro all'interno delle due ciotole e successivamente lavoriamo gli impasti sul piano di lavoro per circa dieci minuti fino ad ottenerli belli, lisci, omogenei ed elastici. A questo punto gli impasti hanno bisogno di riposo, mettiamoli all'interno di due contenitori chiusi e conservati in un posto fresco e asciutto per almeno una mezzoretta. Nel frattempo prepariamo le sfoglie sottili, stendiamole sul piano di lavoro, mettiamoci sopra un cucchiaino di ripieno per ogni raviolo, modelliamolo leggermente dandogli l'aspetto di un cuore, adagiamoci una sfoglia per la chiusura, facciamo aderire bene i lembi facendo attenzione a far uscire tutta l'aria in eccesso. Con uno stampino a forma di cuore coppiamo le sfoglie di pasta fresca, decoriamo con un dei cuoricini bianchi e smerliamo, possiamo anche invertire i colori, ecco, ora sono pronti.

Vino consigliato

Il Cannonau di Sardegna DOC Noras della cantina sociale Santadi, Sardegna. E' un vino rosso molto corposo dai riflessi granada, con l'aggiunta di una piccola percentuale di uve di Carignano.