



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001061

Registrata in data 22 Mar 2017 alle ore 16:47

da MASSIMILIANO CORVELLA

Un ramen tutto marchigiano

Spaghetti di grano turanico risottati in brodo di selvaggina e affumicati, con filetti di coniglio farciti di mela rosa dei monti sibillini e pastellati in farina ai cereali e zest di limone; petto di piccione marinato all'arancia, salvia e cumino romano; coscia di quaglia alla birra ai frutti di bosco; porri in crosta di pancetta, cavolfiore e cavolo nero al vapore; funghi al forno profumati al timo e tuorlo d'uovo croccante.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

BRODO DI SELVAGGINA:

lt 5 acqua
kg 1 carcasse di piccione, pulite ed eviscerate
g 500 spalla di cinghiale
g 500 spalla di cervo
n. 2 carote medie
n.1 cipolla dorata
n. 1 gambo di sedano
n. 2 foglie d'alloro
n. 20 gambi di prezzemolo (senza foglie)
n. 1 cucchiaino di pepe nero in grani
n. 2 chiodi di garofano
n. 1 bacche di ginepro
n. 1 anice stellato

TUORLO D'UOVO CROCCANTE:

n. 4 tuorlo d'uovo fresco
Pane grattato (in parti uguale alla farina) q.b.
Farina ai cereali (in parti uguale al pane grattato) q.b.
Sale e pepe q.b.

COSCIA DI QUAGLIA ALLA BIRRA AI FRUTTI DI BOSCO:

n. 8 cosce di quaglia
n.1 rametto di rosmarino
n.1 spicchio d'aglio privato dell'anima
n. 2 foglie di salvia
n. 2 bacca di ginepro
n.4 lamponi freschi
n. 4 mirtilli freschi
ml 50 di Birra artigianale KUKA ROSA
olio extravergine di oliva q.b.
burro di cacao q.b.
sale e pepe macinato al momento q.b.

PETTO DI PICCIONE MARINATO AGLI AGRUMI, SALVIA E CUMINO:

n.4 petti di piccione con pelle senza ossa da 60 g
ml 10 succo arancia
ml 6 succo di limone
ml 6 olio extravergine di oliva
g 1 di salvia tritata
½ spicchio peperoncino piccante
½ spicchio aglio tritato senza anima
g 0,5 di cumino romano in polvere
n.3 bacche di pepe rosa
sale grosso q.b.

FILETTI DI CONIGLIO FARCITI DI MELA ROSA DEI SIBILLINI E PASTELLATI CON FARINA DI CEREALI E ZEST DI LIMONE:

g 200 di filetto di lepre
Olio di semi di girasole per frittura

PER LA MARINATURA:

g 60 olio extravergine di oliva
g 20 birra artigianale KUKA' BIANCA
n.3 fette sottili di mela ROSA DEI SIBILLINI
n.1 stecca cannella
n.1 buccia gialla di limone
n. 3 pepe nero in grani
n.1 rametto di aneto
sale grosso q.b.
n.1 rametto di rosmarino

PER LA PASTELLA:

g 150 farina ai cereali
g 50 farina bianca tipo 2
Birra bianca Kukà q.b.
Sale e pepe q.b.
n.1 buccia di limone grattugiata

CAVOLFIORI E CAVOLO NERO AL VAPORE:

g 60 cavolfiore viola
g 60 cavolo nero
Sale e pepe q.b.
Olio extra vergine di oliva q.b.

FUNGHI AL CARTOCCIO AL PROFUMO DI TIMO:

n. 4 funghi
n.2 rametti di prezzemolo
n.2 rametti di timo
n.1 lamella di aglio
Sale e pepe
Olio extravergine di oliva q.b.

PORRO IN CROSTA DI PANCETTA:

n.1 porro
n. 8 fettine di pancetta

SPAGHETTI TURANICO RISOTTATI E AFFUMICATI:

g 400 di spaghetti di grano Turanico
lt 2 di brodo di selvaggina
g 15 di sale grosso marino
Olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

Brodo di selvaggina

Pelare la cipolla e staccare con i chiodi di garofano. Pulire tutte le verdure e immergerle con gli altri ingredienti nell'acqua fredda. Portare l'acqua a ebollizione e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa 1 ora e mezza, schiumare la superficie dalle impurità. Levare a questo punto le verdure e cuocere per un'altra ora. Filtrare il brodo, farlo raffreddare in abbattitore e condizionarlo sottovuoto. Abbattere o conservare in frigo. La carne in questa ricetta non viene usata ma verrà usata per la preparazione di ripieni per la pasta.

Tuorlo d'uovo croccante

Preparate il pane mixando ad esso sale e pepe. In uno stampino adagiare una parte del pane nel fondo, poi aggiungere un tuorlo d'uovo con attenzione e ricopritelo con il pane rimasto e lasciarlo riposare in frigo per un giorno.

Togliere il pane in eccesso e con l'aiuto di una ramina friggere in olio bollente a 160° per 45 secondi.

Per la coscia di quaglia alla birra

Pulire bene le cosce, disossare alla Tulipè. Preparate un battuto fine con rosmarino, salvia e lo spicchio d'aglio senza anima, aggiungere la birra e olio in una ciotola, miscelate e aggiungere i mirtilli e i lamponi a metà, una manciata di sale e pepe. Miscelate tutti gli ingredienti poi aggiungere le cosce di quaglia. Condizionare sotto vuoto e fare marinare per 6 ore. Aprire la busta eliminare tutto il liquido, asciugare le cosce di quaglia, riscaldare una padella antiaderente e fate rosolare le cosce di quaglia su tutti i lati, mettete in un contenitore ricoprendo le ossa scoperte con della carta alluminio. Nel frattempo in una casseruola fate andare un giro d'olio aggiungete i frutti di bosco e un rametto di rosmarino e un aglio in camicia, appena rosolati aggiungete 30 ml di birra rossa, fate evaporare la parte alcolica e aggiungetela nel contenitore da cottura dove avete messo le cosce di quaglia. Infornate a 180° per 15 minuti. Tenere in caldo.

Per il petto di piccione marinato agli agrumi

Miscelare tutti gli ingredienti in una ciotola tranne il petto, lasciare in frigo. Prendere il petto di piccione, lavare, asciugare accuratamente, rifilarlo da membrane e bruscare per eliminare eventuali residui di piume. Condizionare i petti di piccione con la marinatura sotto vuoto all'80% per 6 ore in frigorifero. Aprire la busta, eliminare tutto il liquido, asciugare i petti. Riscaldare una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva, un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio in camicia. Quando la padella sarà ben calda adagiate i petti di piccione dalla parte della pelle per 2 minuti, poi fare rosolare dalla parte della carne per altri 2 minuti. Fare riposare per 2 minuti la carne e procedere a scaloppa la carne in 4 parti. Tenere in caldo.

Per i filetti di coniglio marinati e pastellati

Preparare la marinatura con tutti gli ingredienti, prendere i filetti di coniglio, aprirli a libro, ricoprirli con la pellicola alimentare e allargate leggermente la carne con il batti carne. Ricavate dei filetti dalla mela pari a lunghezza dei filetti di coniglio, arrotolate su se stesso e ricopriteli con la marinatura. Condizionateli sottovuoto e lasciateli marinare per 6 ore. Preparare la pastella miscelando prima le farine con sale, pepe e buccia di limone in una ciotola, poi, aggiungere piano piano la birra mescolando con una frusta fino ad ottenere un soluzione semi densa. Aprire la busta sottovuoto, eliminare tutti i liquidi della marinatura e asciugare i filetti di lepre con carta assorbente. Tagliateli in quattro parti e fermateli con uno spiedo di legno per evitare che si aprano in cottura. Immergere i filetti nella pastella e passare in olio bollente a 160° fino a completa doratura della pastella. Scolare dall'olio e asciugare con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Tenere in caldo.

Per il cavolfiore e cavolo nero al vapore

Pulire e tagliare il cavolfiore in fettine sottili, adagiarlo su una teglia forata e cucinare a vapore per 10 minuti. Togliere dal forno e fare raffreddare in acqua fredda. Scolare condire con sale pepe e olio.

Per i funghi al cartoccio

Con un foglio di carta forno preparate un cartoccio. Pulite i funghi, sistemate le cappelle nella teglia e condite con un trito di prezzemolo e timo. Condite generosamente con olio extravergine di oliva, sale e pepe. Mettete in forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti. Tenere in caldo.

Per il porro in crosta di pancetta

Pulire il porro eliminate le parti esterne, porzionare. Stendete la fettina di pancetta e arrotolate il porro in essa. Poggiate il risultato su una teglia ricoperta di carta forno e cucinate a 180°C per 10 minuti. Tenere in caldo.

Per gli spaghetti turanico risottati

Portare a bollire il brodo, salare. Riscaldare una casseruola bassa, aggiungere un filo d'olio e aggiungere gli spaghetti. Immediatamente aggiungete mestoli di brodo caldissimo fino a coprire leggermente la pasta e aggiungete quest'ultimo, quando è evaporato quasi completamente il precedente. Dopo 6 minuti togliete dal fuoco e il risultato deve essere una pasta priva di liquido. Aggiungete poco brodo per ammorbidire e un cucchiaino di olio per mantecare. Coprire la casseruola con la pellicola e affumicare con la pistola per 30 secondi. Lasciare riposare la pasta e evaporare tutto il fumo. Con l'aiuto di un mestolo arrotolare la pasta a nido, aggiungere tutti gli altri elementi sulla meta del piatto, ricoprire con il brodo caldo, finire il piatto con la pimpinella e una punta di peperoncino fresco tagliato sottilissimo.