

MANI IN PASTA

Raviolo di cinghiale, mele e fieno

Ingredienti per 4 persone

g 200 di polpa di cinghiale
 Brodo vegetale
 Fondo di manzo
 Olio extravergine di oliva

Per la mela annurca in osmosi

Una mela annurca
 ml 100 di sidro
 ml 100 di vino bianco
 ml 100 di aceto di vino
 g 100 di zucchero di canna
 Mezza foglia di alloro
 2 bacche di ginepro schiacciate
 Una piccola presa di fieno maggengo

Per la marinatura

Vino rosso Chianti
 Un mazzetto aromatico (rosmarino, timo, alloro, santoreggia)
 La scorza di mezza arancia non trattata tagliata a striscioline
 La scorza di mezzo limone non trattato tagliata a striscioline
 2 bacche di anice stellato
 5-6 bastoncini di pepe lungo di Java
 8 bacche di mirto
 3-4 bacche di ginepro
 5 semi di cardamomo verde
 2 chiodi di garofano
 4 fiori di garofano secchi

Per il ripieno di cinghiale

Un litro di brodo di manzo
 ml 80 di vino rosso Chianti
 g 60 di brunoise di odori (sedano, carota, cipolla) in parti uguali
 ml 50 di fondo di manzo
 Un mazzetto aromatico (rosmarino, timo, alloro, santoreggia)
 g 5 di concentrato di pomodoro
 Uno spicchio di aglio in camicia
 3-4 bacche di ginepro
 2 chiodi di garofano

Un pezzetto di stecca di cannella
 Olio extravergine di oliva
 Sale, pepe

Per il purè di mela annurca affumicata

Una mela annurca
 Sale, pepe
 Una piccola presa di fieno maggengo
 Olio extravergine di oliva
 Legnetti di noce

Per i ravioli

g 350 di farina
 ml 180 di acqua bollente
 g 30 di strutto
 g 20 di uova
 g 3 di sale
 Un grammo di ginepro schiacciato

Per il beurre blanc al sidro

ml 300 di panna fresca
 g 100 di scalogno
 ml 50 di sidro
 ml 50 di vino bianco acido (Chenin Blanc)
 Olio extravergine di oliva
 Sale, pepe

Per la guarnizione

Foglie di shiso
 Olio alle erbe

Per la mela in osmosi preparare un'infusione a freddo con tutti gli ingredienti, tranne il frutto. Lasciar riposare per un'ora, affinché si ottenga un'infusione ricca di profumi. Nel frattempo sbucciare la mela e, aiutandosi con uno scavino, ricavare delle piccole sfere. Raccoglierle in un contenitore con l'infuso, confezionarle sottovuoto intorno al novanta per cento così da assorbire tutto il liquido dell'infuso. Lasciarla osmotizzare a temperatura ambiente per ventiquattro ore. Trascorso questo tempo, aprire il sacchetto sottovuoto e togliere le sfere di mela, pronte per essere degustate.

Per la marinatura versare in un contenitore di vetro il vino rosso, sufficiente a ricoprire completamente la polpa di cinghiale, quindi unire le spezie tostate, le striscioline

degli agrumi, i fiori di garofano e le erbe aromatiche raccolte a mazzetto. Lasciare marinare per dodici ore in frigorifero, coprendo con della pellicola.

L'indomani imbiondire in un tegame con poco olio la brunoise di odori, le spezie tostate, aglio in camicia. Quando il tutto sarà leggermente dorato, unire la carne scolata dalla marinata e ben tamponata con un doppio foglio di carta da cucina; rosolarla bene da tutti i lati poi sfumare con il vino rosso. Lasciarlo restringere quasi a zero a fuoco vivace poi aggiungere il concentrato di pomodoro, il fondo di manzo e deglassare con il brodo. Inserire il mazzetto aromatico, coprire e lasciare sobbollire per circa quattro-cinque ore.

Per il purè accendere la brace utilizzando i legnetti di noce. Lavare bene la mela sotto acqua corrente; avvolgerla ancora bagnata in un largo foglio di carta di alluminio e bucherellarla. Spezzettare le braci di legno di noce, seppellirvi il cartoccio con la mela e lasciar cuocere per trenta minuti e affumicarla per gli ultimi cinque minuti mettendo una manciata di fieno. A questo punto togliere la mela dal cartoccio e frullarla; quando il purè avrà raggiunto una consistenza liscia e omogenea raccoglierlo in una ciotolina e condirlo con un filo di olio, un pizzico di sale e pepe. Trasferirlo in un sac à poche e tenere da parte in frigorifero.

Quando la cottura della carne sarà ultimata toglierla dal tegame e sfilacciarla con le mani, raccoglierla in una boule e condire con qualche cucchiaino di fondo di cottura portato a riduzione e passato al colino, amalgamando bene tutto. Tenere da parte il ripieno dei ravioli in frigorifero insieme al resto del fondo di cottura.

Per la salsa di beurre blanc far appassire a fuoco dolcissimo lo scalogno finemente tritato in un pentolino con un gocciolo di olio, quando risulterà traslucido e bello morbido sfumare con il sidro e il vino bianco. Lasciare ridurre della metà poi deglassare con la panna e lasciar ridurre di un terzo a fuoco dolce. Filtrare, salare e pepare. Al momento di servire rendere la salsa spumosa montandola con un mixer a immersione in un pentolino posto sopra un bagnomaria.

Impastare tutti gli ingredienti della pasta nella planetaria; quando l'impasto sarà omogeneo, estrarlo, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare per circa un'ora

in un luogo fresco. Trascorso il tempo di riposo, riprendere la pasta e tirarla in una sfoglia sottile. Su metà sfoglia disporre in fila, mucchietti di ripieno a una distanza di qualche centimetro l'uno dall'altro coprire con l'altra metà della sfoglia e ricavare i ravioli dalla forma a bottone.

In una capace padella di acciaio molto calda spennellata con un goccio di olio piastrella i ravioli dal lato piatto; quando risulterà ben rosolata, abbassare la fiamma, deglassarli con centocinquanta millilitri di brodo vegetale e cinquanta millilitri di fondo di

manzo, quindi coprire e portare a cottura per tre, cinque minuti. A questo punto togliere il coperchio, alzare la fiamma e muovendo la padella glassare uniformemente. Nappare ogni piatto sia con un cucchiaino di fondo di cottura e qualche goccia di olio alle erbe; al centro, sistemare i ravioli piastretti contornandoli con le piccole sfere di mela annurca in osmosi. Rifinire ogni raviolo con una perla di purè di mela annurca affumicata, una foglia di shiso e, al momento di servire, completare con la salsa di beurre blanc al sidro.



il vino



Marche Pelago 2018

prod.: Umani Ronchi

regione: Marche

prezzo: € 35,00.