



ORECCHIETTE AL RAGU FINTO

Ingredienti

1 kg di semola rimacinata biologica
500 gr di acqua
30 gr di sale
20 gr di olio
400 gr di manzo (controfiletto)
50 gr di foglie di spinaci (per decorare)

Per l'olio di Senise

20 gr di peperoni di Senise
300 gr di olio di semi di girasole

Per la salsa di peperoni

50 gr di peperoni di Senise
1 lt di acqua
15 gr di sale
5 gr di zucchero
40 gr di fiocchi di burro

Per la crema al parmigiano

500 gr di panna

260 gr di parmigiano

15 gr di Maizena stemperata con un po' di panna fredda

Procedimento

Preparare le orecchiette come da dimostrazione.

Per la salsa pulire e seccare i peperoni cruschi a 60° per 4 ore.

Metterli sottovuoto con un lt di acqua e cuocerli a vapore a 60° per 3 ore.

Frullare e passare allo chinoise. Ridurre sul fuoco e aggiungere sale, zucchero e burro. Ripassare allo chinoise.

Per l'olio mettere sottovuoto i peperoni nell' olio di semi e cuocere a 50° per 4 ore. rullare e passare allo chinoise con l'etamina senza pressare (deve colare lentamente).

Versare l'olio rosso ottenuto in una bottiglia.

Per la crema riscaldare 450 gr di panna con il parmigiano mescolando continuamente con la frusta.

Quando il parmigiano si sarà sciolto aggiungere la maizena mescolata a 50 gr di panna fredda. (Per chi utilizza il Bimby cuocere tutti gli ingredienti a 90° vel.4 per 7 min.)

Tagliare il manzo a cubetti e condirlo con l'olio di Senise preparato precedentemente e un po' di sale.

Far riposare 10 min e mentre si lessano le orecchiette, sistemare un cucchiaino di manzo per ogni piatto.

Aggiungere le orecchiette mantecate con un po' di acqua e olio, condire con la salsa di peperoni e 2 cucchiaini di crema di parmigiano.

Decorare con foglie di spinaci saltate in padella con olio e acqua.