

AGNOLOTTI DI ORATA CIPOLLOTTO E MAGGIORANA CON IL SUO FUMETTO LEGATO, BROCCOLETTI E CIPOLLA AGRODOLCE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la pasta)

150 gr di farina bianca 00
300 gr di semola rimacinata
90 gr di tuorlo d'uovo
152 gr di uova intere

(per il ripieno)

1 orata da 800/1000 g
2 cipollotti
2 rametti di maggiorana
pane raffermo

1 bicchiere di latte

(per il fumetto)

gli scarti dell'orata
1 costa di sedano
il verde dei cipollotti
½ finocchio
½ bicchiere di brandy

(per la finitura)

1 broccolo
1 cipolla rossa di tropea
50g acqua
50g vino bianco
50g aceto bianco
sale q.b.
zucchero q.b.



PREPARAZIONE

Preparate la pasta dei ravioli lavorando in planetaria con il gancio le farine, le uova, 6 gr di sale e 12 gr di olio EVO. Lasciate riposare in frigo almeno un'ora.

Lo Chef prepara la cipolla in tenica sottovuoto: sciogliete sale e zucchero nella parte liquida, confezionando a freddo la cipolla cruda e cuocetela sottovuoto a 85° per 40 minuti. Diversamente, bollite la cipolla per 8-10 min in aceto acqua e vino con un cucchiaino di zucchero e uno cucchiaino di sale. Raffreddate.

Sfilettate l'orata e con la parte di scarto procedere con la preparazione del fumetto.

Rosolate i cipollotti e aggiungete il filetto di orata tagliato a cubetti. Frullate e aggiungete il pane raffermo ammollato con il latte. Sistemate di sale e in ultimo aggiungete la maggiorana tritata.



mangiaredadio

Rosolate i cipollotti e aggiungete il filetto di orata tagliato a cubetti. Frullate e aggiungete il pane raffermo ammollato con il latte. Sistemate di sale e in ultimo aggiungete la maggiorana tritata.

Tirare la pasta e farcite gli agnolotti .

Scottate i broccoli in abbondante acqua bollente salata e raffreddate in acqua e ghiaccio. Nella stessa acqua bollite per 4-5 minuti gli agnolotti.

Impiattare come da immagine alternando broccoli e agnolotti , decorate con le cipolle agrodolci tagliate a filangée e, al momento di servire, versate il fumetto ridotto al centro.