

RAVIOLI D'OCA E MELA GRANNY CON BRODO DI PICCIONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per il brodo)

le carcasse di 4 piccioni

1 porro

1 gambo di sedano

1 carota

3 bacche di ginepro

(per la pasta all'uovo)

2 uova

100 gr di farina tipo 1

100 gr di semola rimacinata

sale

(per il ripieno)

2 cosce d'oca

1 mela granny

burro chiarificato q.b.

1 bicchiere di marsala

3 fette di pane integrale in cassetta

latte q.b.

2 cucchiaini di paté di piccione



PREPARAZIONE

Se riuscite, preparate il brodo con un giorno di anticipo: prendete un pentolone in acciaio inox e versatevi sul fondo in filo d'olio EVO. Lasciate rosolare a fiamma alta le verdure pulite e le carcasse del piccione. Coprite con 3 lt composti da ghiaccio e acqua fredda.

Portate a ebollizione, abbassate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per 2 ore e mezza.

Filtrate e lasciate raffreddare, al fine da chiarificare il brodo ed eliminare impurità e patina grassa.

Disossate un'oca da circa 4 kg e ½, seguendo perfettamente la sua anatomia. Prendete le cosce, mettetele in un sacchetto per la cottura sottovuoto e cuocete a bassa temperatura per 14 ore a 70°.

Sempre con un giorno d'anticipo, preparate la pasta con la planetaria o a mano, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Mettetela in un sacchetto sottovuoto e conservate in frigo, sino a suo utilizzo.

Il giorno successivo, preparate la farcia: disossate le cosce d'oca e sbucciate la mela, riducendola a tocchetti. In una padella d'alluminio, sciogliete una noce di burro chiarificato, e ripassate a fuoco vivo la carne e la mela. Innaffiate con il rum e flambate, sino a totale evaporazione della parte alcolica. Salate.

Ammollate il pane in un poco di latte e mischiare carne e mele. Aggiungete anche due cucchiaini di paté e mescolate.

Tritate il tutto al tritacarne, ripassando gli ingredienti sei volte. Aggiustate di sale. Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo, trasferite in un sac-à-poche.



mangiaredadio

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; servitevi di un coppapasta tondo di 8 cm e ricavate circa 40 dischi. Farcite ciascun disco con l'impasto, avendo cura a posizionare il ripieno non esattamente al centro, per riuscire successivamente a ripiegare la pasta su sé stessa, ricavando i tortelli o dando la forma che preferite. Se la pasta non attacca, aiutatevi con un po' d'acqua per "incollare" meglio. Abbiate cura a eliminare l'aria all'interno del tortello.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata per cinque minuti.

Posizionate i ravioli all'interno di un piatto e servite con brodo di piccione caldo.