

Luca Pellizzon

Sous-chef Ristorante Vescovo (Noale - VE)



RAVIOLINI DI GALLINA, BIANCOPERLA AL FIENO E BRODO AL "SAOR" DI MELA

In ricetta: Birra Moretti alla Friulana

In abbinamento: Birra Moretti alla Friulana

INGREDIENTI:

PER I RAVIOLI

Pasta fresca:

240 g farina 00

80 g farina di semola rimacinata

3 tuorli + 1 uovo

10 g aceto bianco di vino

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e impastare. Formare un panetto e lasciarlo in frigo ben sigillato per due ore.

Ripieno:

1 gallina Padovana Slow food + interiora

200 g omento di suino

Erbe aromatiche q.b.

Olio EVO q.b.

1 l acqua

30 g sale marino grosso

15 g pepe in grani bianco e nero

50 ml porto

PREPARAZIONE

Sfilettare la gallina dividendo la carne dalla carcassa. Battere al coltello la polpa, mescolando tra loro le varie parti. Avvolgere la carne a salame nell'omento. Posizionare il salamino in un sacchetto sottovuoto da cottura, marinare per qualche ora con olio, sale, pepe e aromi. Cuocere a temperatura controllata per immersione in acqua tra i 70/80 °C per 8 ore. Lavare e mondare i fegati e i durrelli, sfumarli con il porto e lasciarli appassire dolcemente. Dopo un'ora circa, frullare le frattaglie al cutter regolando di sale e pepe. Abbattere entrambe le preparazioni. Ottenere una mirepoix regolare di "boudin blanc" di gallina e unirla alla mousse di fegatini. Stendere la sfoglia. Comporre i ravioli.

PER LA CREMA BIANCOPERLA

Brodo:

1 l acqua

Collo gallina + ali e scarti

Cipolla dorata, carota e sedano

2 chiodi di garofano

1 foglia di alloro
120 g mais Biancoperla
Finocchietto selvatico tritato q.b.
Infuso di camomilla
80 ml panna fresca
Sale grosso q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un brodo di gallina profumato. Una volta filtrato e schiumato, aggiungere in infusione finocchietto e camomilla. Cuocere una polenta vellutata e aggiungere la panna fresca.

PER LA DEMI-GLACE

Ristretto:

Carcassa di gallina
Porro, cipollotto, scalogno, carote e sedano
30 ml Brandy
50 ml Olio EVO + 40 ml
15 g Maizena
100 g Ghiaccio
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lavare la carcassa qualche istante in acqua corrente. Tagliare gli ortaggi mondati e puliti. Procedere rosolando il fondo e le ossa. Sfumare con brandy. Coprire con il ghiaccio. Filtrare il liquido dopo almeno 4 ore di cottura. Addensare il ristretto con maizena.

PER IL SAOR

Saor:

1 Cipolla dorate
20 ml grappa
80 ml Birra Moretti alla Friulana
50 g zucchero di canna
25 g uva passa
10 g burro
1 Mela renetta
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, pulire e ricavare il cuore della cipolla. Sciogliere in un tegame burro e zucchero aggiungere la brunoise di mele renette. Appassire la cipolla. Unirvi l'uva ammollata precedentemente nella grappa.

PER LA SALSA VERDE

Intingolo:

80 g prezzemolo (foglie)
1 Filetto di acciuga
1 spicchio d'aglio
20 g rafano fresco
60 g ghiaccio

PREPARAZIONE

Sbollentare il prezzemolo per qualche istante. Raffreddare istantaneamente con ghiaccio. Emulsionare il tutto con acciuga e aglio. Filtrare allo chinoix.

PER IL COULIS FRUTTATO

Coulis:

100 g lampone

5 g cannella

20 g zucchero

Sale e pepe

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti in una casseruola. Cuocere per circa 10 min. Frullare e setacciare il fluido. Regolare la sapidità.