deutschnonsBerg
IM MERANER LAND

Giornate del Radicchio 2017

Tortelli al radicchio tardivo, ripieni di Trentingrana su ragout di vitello

di Marc Oberhofer – CookArt South Tyrol

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Impasto al radicchio:
■ 500 g di farina ■ 170 ml succo di radicchio ■ 2 bianchi d'uovo

Succo di radicchio:
■ 1 kg Radicchio tardivo Alta Val di Non ■ 50 g zucchero di canna ■ 5 g sale ■ 10 g aceto al lampone ■ 50 g succo di ribes nero ■ 2 g curry

Fonduta di Trentingrana per il ripieno:
■ 1 lt. latte ■ 500 ml panna fresca ■ 350 g Trentingrana grattugiato ■ Sale, noce moscata ■ 150 g farina ■ 150 g burro ■ 1 cucchiaio olio di noci ■ buccia di limone ■ 100 g giallo d'uovo

Ragout di vitello:
■ 2 kg di pancia di vitello ■ 30 g olio di vinaccioli ■ 2 foglie di alloro ■ 2 chiodi di garofano ■ 5 g curry ■ 1 cucchiaio di miele ■ 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro ■ 2 cucchiai di senape ■ 10 g sale ■ 5 granelli di ginepro ■ 5 grani di coriandolo

PROCEDIMENTO:

Tortelli: Lavare Il radicchio tardivo, salare e mettere in un sacchetto sotto-vuoto; aggiungere i restanti componenti; sigillare il sacchetto e cuocere a vapore a 100° fino ad una cottura al dente; sgocciolare il radicchio. Unire il succo di radicchio raffreddato alla farina ed ai tuorli d'uovo ed amalgamare tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Preparare una classica fonduta con il Trentingrana. Emulsionare la fonduta per cinque minuti a 85°C con il giallo d'uovo in un frullatore Thermomix.Stendere la pasta, preparare le forme per i tortelli, aggiungere il ripieno di Trentingrana e formare il tortello.

Ragout di vitello: Mettere sottovuoto gli ingredienti e lasciare cuocere in bagno d'acqua a 62 °C per 48 ore. Tagliare la carne a dadini, salare e pepare. Affinare con del fondo bruno.

Impiattare: Cuocere i tortelli in acqua salata per 3-4 min., saltarli in padella con del burro fuso. Disporre il ragout sul piatto, posizionare i tortelloni sul ragout, cospargere di Trentingrana e decorare con chips di radicchio.

Consiglio di vino: Graf – Selezione "Kerner" 2016, Cantina Merano