PAPPARDELLE TRICOLOR CON BOLOÑESA DE JABALÍ Y CREMA DE QUESO PECORINO AL CACAO

Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

400g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG (Boloñesa de jabalí al vino Barolo D.O.C.G.) - SE0K
40g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1
80g Doppio concentrato di pomodoro (Tomate doble concentrado) - UU1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

perejil fresco
5 g chocolate amargo en polvo
30 g chalotas
brotes
270 g (Pasta amarilla) 270 g de harina 00
220 g (pasta amarilla) yemas de huevo
300 g (pasta roja) harina 00
100 g (pasta roja) harina de trigo duro fina
110 g (pasta roja) huevo
30 g (pasta roja) yemas de huevo
30 g (pasta roja) agua
400 g (pasta verde) harina 00
100 g (pasta verde) huevo
50 g (pasta verde) yemas de huevo
70 g (pasta verde) espinacas frescas al vapor
65 g(pasta verde) agua

Preparación

Para preparar la pasta amarilla, roja y verde, mezclar los ingredientes a mano o con una batidora hasta que quede una masa ligera y homogénea, luego sellarla al vacío y dejar reposar en el frigorífico durante al menos un par de horas. Pasar la masa de pasta amarilla, roja y verde por la máquina de pasta. Poner las tiras de tallarines en paralelo, ligeramente superpuestas, alternando los colores y sin dejar huecos, en una nueva lámina de masa. Pasar esta lámina por la máquina de pasta intentando no estirar la masa demasiado. Dejar que la masa se seque un poco y cortar las Pappardelle, que serán de varios colores. Cocer la pasta en una olla con abundante agua con sal hirviendo. Calentar la salsa de queso Pecorino con el chocolate en polvo, retirar y mantener caliente. Añadir un chorrito de aceite a otra sartén, echar las chalotas cortadas y un poco de perejil picado fino, incorporar la boloñesa de jabalí y dejar que se caliente a fuego alto durante un minuto. Colar la pasta y mezclarla con la boloñesa de jabalí, añadir una pizca de perfil fresco y emplatar. Para terminar, servir con la salsa de queso Pecorino con chocolate, brotes y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)