

PAPPARDELLE TROIS COULEURS AVEC SAUCE DE SANGLIER ET SAUCE AU PECORINO ET CACAO



Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

400g Ragù di Cinghiale al Barolo DOCG(Sauce ragù de sanglier au Barolo DOCG) - SE0K
40g Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1
80g Doppio concentrato di pomodoro (Double concentré de tomate) - UU1
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

q.s. persil frais
5g cacao amer en poudre
30g échalotes
q.s. micropousses
(pour les pappardelle, Pâte jaune) 270g farine « 00 »
(pour les pappardelle, Pâte jaune) 220g aunes d'œufs
(pour les pappardelle, Pâte rouge) 300g farine « 00 »
(pour les pappardelle, Pâte rouge) 100g farine de semoule fine
(pour les pappardelle, Pâte rouge) 110g œufs
(pour les pappardelle, Pâte rouge) 30g jaunes d'œufs
(pour les pappardelle, Pâte rouge) 30g eau
(pour les pappardelle, Pâte verte) 400g farine « 00 »
(pour les pappardelle, Pâte verte) 100g œufs
(pour les pappardelle, Pâte verte) 50g jaunes d'œufs
(pour les pappardelle, Pâte verte) 70g épinards frais, cuits à la vapeur
(pour les pappardelle, Pâte verte) 65g eau

Préparation

pour 4 personnes

Pour préparer les pâtes jaunes, rouges et vertes : mélanger les ingrédients à la main ou avec un robot de cuisine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, puis les sceller sous vide et les laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Passer la pâte jaune, rouge et verte à travers la machine à pâtes. Réaliser des bandes façon tagliatelle, puis les mettre côté à côté en les superposant légèrement, en alternant les couleurs, sans aucun espace libre, sur une nouvelle feuille de pâte. Passer celle-ci à travers la machine à pâtes en veillant à ne pas trop étirer la pâte. Laisser la pâte sécher un peu, puis découper les pappardelle, qui présenteront plusieurs couleurs. Faire cuire les pâtes dans une casserole remplie d'eau bouillante salée. Faire chauffer la sauce de pecorino avec le cacao en poudre, la réserver en la maintenant chaude. Dans une autre poêle, verser un filet d'huile et unir les échalotes hachées et un peu de persil finement haché, puis ajouter la sauce ragù de sanglier et laisser mijoter à feu vif pendant une minute. Égoutter les pâtes et les incorporer à la sauce ragù de sanglier, ajouter une pincée de persil frais et dresser les assiettes. Pour finir, garnir avec la sauce de pecorino parfumée au cacao, des micropousses et un filet d'huile d'olive extra vierge