RAVIOLI DEL PLIN ALLA CERNIA CON BISQUE DI CROSTACEI E MAZZANCOLLE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

10 ml Olio extravergine di oliva - EK5
25 g Èmazzancolle - MJ1
45 g Ècernia - WG1X
45 g Patate pronte al naturale - Z62
70 g Èbisquedicrostacei - WJQX
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Fumetto di Pesce - BP0

Ingrédients

q.b. Brandy
120 g Pasta all'uovo
1 Albumi d'uovo
10 g Burro
q.b. Erba cipollina
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Aglio
q.b. Erbe aromatiche fresche

Préparation

Per 1 Persona

Preparare il ripieno: sbollentare 2-3 minuti le patate in acqua bollente e schiacciarle successivamente con la forchetta in una boule. In una padella calda soffriggere per 1 minuto la cernia con un pizzico di olio, aglio e prezzemolo tritati. Miscelare la cernia con le patate schiacciate e una volta raffreddato il composto mettere l'albume. Se il composto risultasse troppo morbido correggere con fiokki di patate fino alla consistenza desiderata. Regolare di sale e pepe. Tirare la pasta all'uovo e confezionare i ravioli del plin. In acqua bollente salata cuocerli per 3-4 minuti. Nel frattempo in un'altra padella soffriggere ancora un poco di prezzemolo, aglio e olio ed aggiungere la bisque, sfumandola con un goccio di brandy e allungandola eventualmente con un poco di fumetto di pesce. Far andare a a fuoco vivace finchè non sarà lucida e cremosa. Una volta pronti i ravioli, saltarli in padella a fuoco dolce con una noce di burro , gli Èmazzancolle e qualche erbetta aromatica fresca. Mettere sul fondo di una fondina la bisque e sopra adagiarci i ravioli del plin decorando con un rametto di erba cipollina.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)