Quotidiano
10-06-2024
Pagina 18/19
Foglio 1

LaVerità

Tiratura: 56.786
Diffusione: 28.977

www.ecostampa.it

CON FEGATINI DI POLLO, CIPOLLA BIANCA, BURRO E CALVADOS

La ricetta perfetta per gustosi Bottoni alla toscana

Direttamente dalla cucina dello chef **Luca Natalini** di Autem Milano, ecco la sua ricetta per i Bottoni alla toscana.

Per la pasta: 1175 g farina 00, 150 g semola, 450 g uovo, 280 g tuorlo. Inserire tutti gli ingredienti in planetaria con gancio e far impastare 5 minuti, estrarre impasto e avvolgerlo nella pellicola, far riposare 30 minuti in frigor prima dell'utilizzo. Per il ripieno: 250 g fegatini di pollo, 250 g cipolla bianca, 100 g di burro, 50 g Calvados, 10 g rosmarino, 10 g alloro, 10 g timo, 10 g salvia, 200 g brodo, 1 stampo semisferico da 3 cm. Arrostire i fegatini bel lavati e asciugati all'interno di una casseruola e sfumare con Calvados, nel mentre far stufare le cipolle con burro e gli aromi all'interno di un'altra casseruola e far brasare fino a renderle morbidissime, a quel punto unire il tutto e far cuocere fino a punto di cottura, preferibilmente rosato, aggiustare di sale e pepe, estrarre gli odori e frullare il tutto fino a che non risulti liscio e omogeneo, inserire in una sac à poche da cucina e farcire le semisfere, abbatterli a -40. Per la gelatina di vin santo: 100 g di vin santo, 2 g di agar agar, 1 coppapasta da 3 cm. Inserire in una piccola casseruola tutti gli ingredienti e mixare il tutto col minipimer, portare a bollore per 1 minuto e stendere in una placchetta fino a un millimetro, lasciar tirare l'agar per 5 minuti e coppare a cerchi da 3 cm. Per insalata di finocchietto selvatico: lavare accuratamente il finocchietto selvatico e al momento dell'utilizzo condire con polvere di rosmarino, olio al finocchietto, sale e succo di limone. Per i semi di finocchietto selvatico: far tostare in padella antiaderente per qualche minuto a secco senza oltrepassare i 90 gradi per far estrarre tutti gli oli aromatici. Granella di pane tostato: frullare il pane vecchio e renderlo dorato con olio, sale e odori in padella.

Per il sugo di arrosto: 1 kg ossi di manzo, 100 g midollo, 4 carote, 1 costa sedano, 4 pomodori, 4 cipolle bianche, 2 spicchi aglio, 100 g olio di semi, 50 g concentrato di pomodoro, olio q.b., 100 g vino rosso, 10 g rosmarino, 10 g alloro, 10 g timo, 10 g salvia, 200 g brodo. Far arrostire le ossa 30 minuti in forno statico a 210 gradi, nel mentre far soffriggere tutte le verdure in abbondante olio di semi e concentrato di pomodoro, quando risulteranno morbide e ben soffritte e le ossa saranno pronte e ben dorate aggiungere tutti gli ingredienti in casseruola, far sfumare con vino rosso, al momento dell'evaporazione alcolica aggiungere brodo e ghiaccio e gli odori, far ridurre del 50%, filtrare, ridurre del 30% e aggiustare di sale e pepe.

Finitura e montaggio piatto: stendere la pasta sottilmente aiutandosi con semola e inserire all'interno la semisfera di fegatini, spennellare con uovo sbattuto e chiudere il bottone con il coppapasta. Cuocere il bottone per 4 minuti in abbondante acqua bollente salata, scolare in padella con il sugo di arrosto e odori, quando risulterà brillante e cotto a puntino inserirlo in un piatto fondina tappando col il sugo di arrosto, con la base rivolta verso l'alto. Aggiungere sopra i semi di finocchietto selvatico, la granella di pane tostato e l'insalata condita, terminare con la gelatina al vin santo. E servire.







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE