



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002790 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Mar 2019 alle ore 11:03

da SARA MARTINA PASCARELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Brodo di pomodoro e thè nero con crema di fichi

Brodo di pomodoro e thè nero, crema di fichi con cipolla e vino rosso, cappellaccio farcito con ragù.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per il brodo:

Succo di pomodoro passato.

n. 4 bustine Thè nero

n. 6 fichi

n. 2 cipolle rosse

1/2 peperoncino secco

vino rosso q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Per decorare:

Pomodorini essiccati

fiore di borragine

menta essiccata

n.1 rametto di rosmarino.

n.1 Cappellaccio. (Ingredienti per 10 cappellacci: 1 kg farina, 6 uova)

Per la farcia:

n. 4 carote

n. 2 cipolle

sedano q.b.

100 g pomodori pelati

100 g carne.

Ragù:

n.2 cipolle

n.4 carote

n. 1 sedano

500 g carne mista.

Strumenti di cottura

Sottovuoto per il brodo, Padella.

Preparazione

Per il brodo di pomodoro e thè: chiudere il brodo di pomodoro e thè nero in sottovuoto e mettere in cottura nell'acqua per 3 ore. Ridurre il brodo di pomodoro in pentola e passarlo nel colino e successivamente ridurre nuovamente il brodo e

aggiungere metà peperoncino e passarlo di nuovo nel colino.

Per la crema di fichi e cipolle: riscaldare l'olio in una padella, aggiungere la cipolla rossa, aggiungere i fichi e sfumare con il vino rosso. Frullare il composto con il minipimer e aggiungere sale e pepe.

Vino consigliato

Vino bianco