

PLIN ROMAGNOLI

In questa ricetta si butta solo l'osso.. e il guscio dell'uovo!!

Nel suo post Elisa racconta che un tempo, per realizzare i ravioli, nelle famiglie povere si utilizzavano gli avanzi e quello che c'era in casa in quel momento, di certo io non ho seguito alla lettera questo esempio ma ho voluto usare un taglio di carne che seppur di razza tipica, è tra i più economici e non ho scartato quasi nulla di quello utilizzato per la realizzazione della ricetta.

Per quel che riguarda la pasta, non so se sia sufficientemente sottile ma giuro che il mio mattarello non ha mai visto sfoglia più fine.. questa volta il ripieno non traspare perchè è col carne!!

Da fiera romagola che sono non perdo occasione per insinuare un po' della mia terra in ogni ricetta e per questo ho pensato a dei plin che sanno di Romagna, nell'insieme il gusto è saporito e deciso, personalmente ne sono rimasta soddisfatta, anche perchè io amo la pasta ripiena, generalmente è la mai prima scelta anche al ristorante, sarà che sono cresciuta a forza di cappelletti... che brutta infanzia!!



PLIN ROMAGNOLI

per 5 persone

per la pasta

4 uova

2 tuorli

400 g di farina 0 biologica

per la carne

450 g di punta di petto di Vitellone bianco di razza tipica
romagnola

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

sale grosso

per il ripieno

150 g di punta di petto privata dell'osso e del grasso
25 g di scalogno pesato pulito
20 g di Sangiovese superiore
250 g di Squaquerone
80 g di Parmigiano Reggiano
per il condimento
1 rametto di rosmarino
250 g di Sangiovese Superiore
2 cucchiaini di fondo di cottura della carne senza grasso
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena
1 cucchiaino di miele d'acacia
grassi di cottura della carne



ombelicodivenere.blogspot.it

La sera prima, scaldate bene una padella senza grassi e rosolatevi la bistecca di punta di petto da entrambi i lati, trasferitela in una teglia da forno con due cucchiari di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino intero, salate con poco sale grosso. Cuocete per 30 minuti, a metà cottura circa irrorate con 1/2 bicchiere d'acqua. Terminata la cottura mettete da parte la carne e filtrate tutto il sugo, conservatelo poi in una tazza, buttate l'aglio e tenete da parte il rosmarino. Il mattino seguente il grasso si sarà rappreso e sarà tutto in superficie, prelevatelo dividendo la parte magra da quella grassa e tenetele da parte entrambe. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e il tuorlo

(La ricetta di Elisa prevede un solo uovo grande intero e due tuorli per 200 g di farina, ma il mio impasto risultava troppo asciutto per realizzare una pasta ripiena, per questo motivo dovete regolarvi in base appunto, alla grandezza delle uova, il mio consiglio è quello di tenere sempre da parte un po' di farina dal totale, ad aggiungerla se la pasta fosse troppo appiccicosa, farete sempre in tempo) Una volta formato un composto liscio e omogeneo avvolgetelo nella pellicola da alimenti e lasciatelo riposare almeno 15-20 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno, tagliate a rondelle sottili lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un pò del grasso avanzato dalla cottura della carne, dopo qualche minuto sfumate con il Sangiovese, quando sarà evaporato togliete dal fuoco. Tagliate la carne a dadini eliminando l'osso, il grasso ed eventuali nervi, frullate il tutto assieme all'albume avanzato dalla preparazione della pasta e agli aghi di rosmarino che avevate tenuto da parte dalla cottura dell'arrosto aggiungete lo squaquerone, il parmigiano e lo scalogno. Frullate tutto creando un composto omogeneo.

Riprendete la pasta, stendetela molto sottile, dividete la sfoglia a metà, una parte piegatela su se stessa e tenetela da parte sotto un canovaccio per evitare che si secchi troppo. Tagliate delle striscie larghe circa 10-12 centimetri e disponete nel mezzo dei mucchietti di ripieno (la quantità deve essere come di una grossa nocciola), distanti tra loro 1 centimetro, ripiegate la pasta su se stessa e date il pizzicotto tra un mucchietto e l'altro sigillando la pasta, con la rondella eliminate la pasta in eccesso su davanti, ora passate con una rondella tra i mucchietti partendo sempre da dietro i plin, la parte intera senza la giuntura.

Disponete la pasta su un piano infarinato e fatela riposare per circa mezz'ora.

Preparate la salsa, mettete il Sangiovese nella padella dove avete cotto lo scalogno, unite un rametto di rosmarino e fate ridurre fino ad ottenere due cucchiai di liquido. Quando è ancora ben caldo incorporatevi il parmigiano e il miele, fate sciogliere bene, unite poi due cucchiai del sugo di cottura

della carne e l'aceto balsamico. Cuocete pochi minuti i plin in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il grasso di cottura della carne, impiattate e irrorate con quattro o cinque cucchiari di salsa al Sangiovese, a piacere spolverate con poco Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo all' MTC di settembre

