

RICETTA 13

Cuoppoloni di Gragnano ripieni di carne Wagyu, zucca caramellata e piselli

Ingredienti per 4 persone

“Cuoppolone” di Gragnano 4
(si tratta di una pasta di formato speciale, che si riempie con ripieni tradizionali di verdure o di pesce e solitamente viene servita come monoporzione)

Zucca butternut 500g

Piselli surgelati 200g

Carne Wagyu affettata sottile (lombata) 150g

La parte verde di un porro q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe bianco q.b.



Preparazione

- 1 Sbucciare la zucca e tagliarne 1/3 a cubetti molto piccoli.
- 2 Farli cuocere in una padella antiaderente con 2 cucchi di olio extravergine. Mescolare e togliere dal fuoco quando cominciano a caramellare.
- 3 Affettare il porro e tagliare a pezzetti il resto della zucca e cuocerli in 300 ml di acqua finché sia facile schiacciarli con la forchetta.
- 4 Mettere nel bicchiere del frullatore ad immersione, aggiungere 1 cucchiaino di olio extravergine, condire con sale e una macinata di pepe e ridurre in una crema che deve essere abbastanza fluida per essere utilizzata a specchio sul fondo del piatto.
- 5 Lessare i piselli in acqua leggermente salata, scolare e tenere da parte.
- 6 Scottare appena la carne, 1 minuto circa per parte, in una padella antiaderente e tagliare le fettine a pezzi molto piccoli. Tenere in caldo.
- 7 Cuocere i cuoppoloni in abbondante acqua salata, scolare e ungerli con un goccio d'olio.
- 8 Assemblare gli ingredienti del ripieno in una casseruola, insieme a 4 cucchiainate di crema di zucca, e regolare sale e pepe. Riempire i cuoppoloni, preparare i piatti individuali, mettendo la crema di zucca calda a specchio sul fondo dei piatti e servire immediatamente.

Enjoy!!



Ideatrice della ricetta

DORIANA TUCCI

Dopo anni passati in cucina e su testi da tradurre ha fondato una associazione e una piccola scuola di cucina che raccoglie, oltre ad allievi del territorio, anche molti gruppi di stranieri appassionati di cucina e di prodotti dell'eccellenza enogastronomica italiana. Attualmente il sito La Signora dei Fornelli, dove negli anni ha raccolto le ricette che fanno parte della sua storia, raccoglie circa 1.100 ricette e articoli.