

Ravioli di coniglio, büsción ticinese, crema di peperoni e nocciole



Una ricetta dello Chef Andrea Barbano del Ristorante FLAMEL presso l'Hotel LUGANODANTE.

Preparazione

	Tempo richiesto	Ca. 1h30
	Difficoltà	Media/Per appassionati
	Dosi	2 persone

Caratteristiche

	Piatto	Carne – Ravioli di coniglio
	Prodotto tipico	Coniglio - Km 0
	Adatto in	Autunno – Cena di coppia

**Ravioli di
coniglio,
büsción
ticinese, crema
di peperoni e
nocciole**

INGREDIENTI

- 300 g farina
- 3 pz uova
- Ripieno per ravioli
- 500 g coniglio disossato
- 40 g lardo ticinese
- 10 g sale
- 1 mazzetto di spezie, rosmarino, timo, maggiorana
- 50 g nocciole
- 200 g peperone rosso
- 400 g buscion
- 100 ml latte
- 5 g sale
- 10 pz nocciole

Ravioli di coniglio, büsción ticinese, crema di peperoni e nocciole

PREPARAZIONE

Pasta all'uovo:

1. Per preparare una perfetta pasta all'uovo, disponete la farina a fontana (conservandone da parte una piccola quantità da utilizzare al bisogno) e al centro sgusciatevi le uova.
2. Con una forchetta rompetele prendendo a mano a mano un po' di farina circostante. Quando il composto non sarà più liquido impastate energicamente sulla spianatoia fino a ottenere una pasta omogenea, liscia ed elastica, che disporrete all'interno di un sacchetto di plastica per alimenti ben chiuso. Fate riposare per almeno 1 ora a temperatura ambiente.
3. Tirate la sfoglia con il mattarello direttamente sulla spianatoia portandola allo spessore desiderato. In alternativa potete utilizzare una macchinetta sfogliatrice. In quest'ultimo caso, utilizzando un tarocco, tagliate una porzione di impasto, avendo cura di lasciare la pasta restante sempre all'interno del sacchetto per non farla seccare. Infarinatela appena e stendetela con il mattarello il tanto che basta ad adattarla alla larghezza dei rulli.
4. Sezionare i conigli. Rosolare le spalle e le cosce in una teglia. Tagliare a pezzi 1 cipolla, il sedano e le carote e rosolarle a parte e poi aggiungerle al coniglio. Unire poi aglio e rosmarino a piacere e cuocere coperto a 160 °C per 1 ora.
5. Tritare 1 cipolla e soffriggerla in casseruola, aggiungere la carne delle cosce e delle spalle spolpate. Regolare di sale e di pepe. Passare tutto al coltello. Rosolare gli scalogni tagliati a juliénne in una casseruola con poco olio. Travasare in un barattolo da Pacojet e infine rendere omogeneo.

Crema di peperoni:

1. Cominciate la preparazione della salsa di peperoni arrostiti partendo proprio dai peperoni che dovranno essere lavati e asciugati.
2. Collocateli poi su una teglia da forno foderata con carta forno o con un foglio di alluminio, se preferite. Accendete il grill e aspettate di vedere la superficie dei peperoni abbrustolita. Girateli per farli arrostiti uniformemente da tutti i lati.
3. Quando i peperoni sono pronti, ma ancora caldi, rimuovete la pelle esterna e apriteli, eliminando il picciolo e i semi.
4. Mettete i filetti di peperoni in un mixer (va bene anche un frullatore a immersione). Non includere anche il succo eventualmente rilasciato in fase di pulitura, poiché potrebbe slegarsi dalla salsa. Aggiungete i rimanenti ingredienti e frullate fino a ottenere una consistenza cremosa. La salsa di peperoni arrostiti è pronta, potete consumarla subito oppure conservarla qualche giorno in frigo.

Fondue büsción:

- In una casseruola, sciogliere a bagnomaria il latte e il Buscion con un pizzico di sale. Emulsionare il composto. Adagiare nel piatto

Nocciole tostate:

- Tostare le nocciole pelate in forno a 160 °C per 10 minuti.