

# CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO

LA RICETTA DI MARCELLO BARUZZI

## INGREDIENTI

- Sedano, carote e cipolle per il soffritto
- Vino rosso
- Timo
- Aglio
- Funghi porcini
- Ricotta misto pecora
- Parmigiano
- Uovo
- Farina
- Burro
- Patate
- Latte

## PREPARAZIONE

Per la crema di patate:

Bollire le patate e una volta cotte passarle al setaccio. Terminare mantecando con burro e latte.

Per la carne:

Fare un soffritto di sedano, carote e cipolla, rosolare il manzo e bagnarlo con abbondante vino rosso. Cuocere a fuoco basso per 2/3 ore. Una volta terminata la cottura, sminuzzare la carne con le mani e con l'aiuto di un coppapasta medio pressare la carne adagiandola sulla crema di patate. Decorare il piatto con la salsa ottenuta dal brodo di carne.

Per il cappellaccio:

Impastare farina e uova (1:1) finchè la pasta non diventa liscia. Far riposare 20' avvolta nella pellicola in frigorifero e successivamente stendere finemente la sfoglia con mattarello. Usare il medesimo coppapasta usato per formare i dischi di manzo per creare dei dischi di circa 4cmq di diametro. Bollire la pasta per pochi minuti in acqua salata, scolare e saltare in padella con una noce di burro e foglie di timo.

Per il ripieno

Saltare in padella i funghi porcini tagliati finemente con aglio e timo. Aggiungere ricotta e parmigiano, considerando come quantità circa la metà di quella dei funghi. Una volta amalgamato il composto, usare una sac a poche per riempire il cappellaccio precedentemente cotto.

## IMPIATTAMENTO

Per impiattare, sul fondo crema di patate, sulla quale adagiamo il medaglione di brasato. A completare il cappellaccio ripieno ai porcini.

# LIVING PLACE HOTEL

Meeting & Sports Club Bologna