

Pasta reale in brodo di cappone

Ricetta di Giancarlo Perbellini

Per un Capodanno gustoso, cosa c'è di meglio di un buon piatto di pasta reale fresca?



“Chi mangia bene il primo dell’anno mangia bene tutto l’anno”, ecco perché lo chef Giancarlo Perbellini ci propone per il **pranzo di Capodanno** un primo piatto sostanzioso e genuino ricco dei sapori intramontabili di un tempo.

Difficoltà: normale

Costo: medio

Preparazione: 60 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

Per il brodo ristretto (consommé)

3,5 l di brodo di carne freddo
800 g di parti di scarto di pollo e manzo
200 g di albume
sedano, carote e cipolla q.b.
1 foglia d'alloro
1 spicchio d'aglio
pepe in grani q.b.

Per la pasta reale

100 g di farina "00"
100 g di burro
100 g di Parmigiano grattugiato
4 tuorli d'uovo
2 uova intere
noce moscata q.b.
sale

Procedimento

1. Passare al tritacarne le parti di scarto della carne e le verdure. Montare gli albumi, mescolare alla carne e aggiungere il tutto al brodo insieme anche a un po' di ghiaccio. Portare sul fuoco al minimo, avendo cura che la carne non si attacchi al fondo della pentola.
2. A parte lavorare il burro aggiungendo man mano la farina, il Parmigiano, i tuorli, le uova intere, la noce moscata e aggiustare di sale.
3. Passare il brodo ristretto e versarlo in una seconda pentola. Portarlo lentamente a bollire e con l'aiuto di una siringa o di una *sac à poche*, gettarvi gli gnocchetti di pasta reale lasciando bollire per un paio di minuti.