TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Mezzelune di robiola, guazzetto di polpo mediterraneo e limone candito

Ricetta a cura di
OSTERIA MIRANDA - LUCCA

PREPARAZIONE: 20-30 MINUTI
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

135 gr. di farina di semola rimacinata (per pasta all'uovo)
135 gr. di farina 0 (per pasta all'uovo)
180 gr. di tuorlo d'uovo (per pasta all'uovo)
20 gr. di albume d'uovo (per pasta all'uovo)
1 pizzico di sale (per pasta all'uovo)
200 gr. di robiola (per farcia)
50 gr. mascarpone (per farcia)
sale q.b. (per farcia)
pepe bianco q.b. (per farcia)
erba cipollina (per farcia)
olio extra vergine d'oliva q.b. (per farcia)
Polpo di scoglio 1 Kg. (per guazzetto di polpo)
100 gr. pomodori san marzano (per guazzetto di polpo)
Olio all'aglio q.b. (per guazzetto di polpo)
brodo vegetale q.b. (per guazzetto di polpo)
500 gr. acqua di cottura del polpo (per guazzetto di polpo)
50 gr. vino bianco (per guazzetto di polpo)
olio extra vergine d'oliva q.b. (per guazzetto di polpo)
sale q.b. (per guazzetto di polpo)
2 spicchi d'aglio (per guazzetto di polpo)
1 rametto di salvia (per guazzetto di polpo)
40 gr. olive taggiasche (per guazzetto di polpo)
20 gr. capperi (per guazzetto di polpo)
3 costole di sedano (per brodo vegetale)
1 cipolla bionda (per brodo vegetale)
2 carote (per brodo vegetale)
1 fungo champignon (per brodo vegetale)
2 chiodi di garofano (per brodo vegetale)
3 litri di acqua (per brodo vegetale)
1 limone di Sorrento (per scorze limone candite)
1 Lt. Acqua (per scorze limone candite)
200 gr. zucchero (per scorze limone candite)
Fior di sale q.b. (per scorze limone candite)
4 rametti di erba cipollina fresca (per decorazione)

PREPARAZIONE

1- Per la pasta all'uovo: Formare una fontana con le due farine ed inserire all'interno i tuorli d'uovo, l'albume ed un pizzico di sale. Impastare tutti gli ingredienti a mano fino ad ottenere una palla di pasta omogenea. Lavorare con energia per almeno 15 minuti, sopra ad un ripiano possibilmente di legno. Avvolgere la pasta con carta pellicola e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

2- Per la farcia delle mezzelune: In una planetaria lavorare con una frusta da pasticceria la robiola.
Aggiungere il mascarpone, il sale, il pepe bianco e l'olio extra vergine di oliva.
Lavorare fino a che il composto non risulti montato.
Aggiungere l'erba cipollina tritata e trasferire la farcia in una sacca da pasticceria mono-uso.

3- Per il guazzetto di polpo: Pulire il polpo e porlo in una pentola molto capiente, coprire con acqua fredda.
Aggiungere gli spicchi d'aglio in camicia, il rametto di salvia e porre sul fuoco. Quando avrà raggiunto l'ebollizione, cuocere per

25' minuti.
Estrarre il polpo dall'acqua e lasciarlo freddare in una teglia gastronom. Filtrare 500 gr. della sua acqua e tenere da parte.
In una casseruola di rame far soffriggere l'olio agliato insieme ai capperi e alle olive taggiasche.
Aggiungere il polpo precedentemente tagliato in piccoli pezzi e sfumare con vino bianco.
Aggiungere i pomodori precedentemente privati di buccia e semi interni, la sua acqua di cottura, un paio di mestoli di brodo vegetale ben caldo e lasciar cuocere per 2 ore a fuoco basso fino a che non risulterà morbido e la salsa non sarà ben tirata.
Regolare di sale se necessario.

4- Per il brodo vegetale: Pelare le carote, pulire la cipolla e tagliarla a metà in senso orizzontale, eliminare l'estremità del sedano e le foglie in eccesso, pulire il fungo champignon. Tostare in una padella nera, sopra un pezzetto di carta stagnola, la cipolla inserendo sopra i chiodi di garofano.
Mettere tre litri di acqua fredda in una pentola ed aggiungere a freddo tutte le verdure.
Portare a bollore e cuocere a fuoco dolce per 90 minuti.
Filtrare e tenere da parte.

5- Per le scorze di limone candite: Lavare bene il limone. Pelare le bucce prestando attenzione a non catturare la parte bianca.
Sbollentare le bucce in acqua per tre volte in modo da eliminare la componente amara presente all'interno.
In una casseruola realizzare uno sciroppo con 200 gr. di zucchero e 200 gr. di acqua.
Una volta ridotto lo sciroppo aggiungere le scorze di limone sbollentate e precedentemente tagliate a julienne.
Lasciarle freddare nello sciroppo e tenere da parte.

6- Per le mezzelune: Stendere la pasta con una macchina o con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto fine.
Con un coppapasta tondo ricavare dei dischi, riempirli con la farcia di robiola e chiuderli formando delle mezzelune.

7- Cottura ed impiattamento: In abbondante acqua bollente salata, cuocere le mezzelune.
Scaldare il guazzetto di polpo in un pentolino a bagno maria.
In un piatto da portata adagiare 3 cucchiai di guazzetto di polpo e le mezzelune precedentemente scolate.
Aggiungere qualche scorza di limone candita.
Decorare con un rametto di erba cipollina tagliato in piccoli pezzi.
Servire.

OSTERIA MIRANDA

... siamo osti ristoratori in quel di Lucca.
Ci piace offrire piatti tipici della nostra tradizione, in un ambiente rustico che sa essere anche raffinato, per ospiti che apprezzano la genuinità dei sapori e dell'ambiente.

I nostri piatti e i nostri vini sono sinceri e schietti come lo spirito toscano che ci contraddistingue.
... se poi non vi garba, potete anche mangiare a casa vostra!

Via Dei Carrozzieri, 27 - 55100 - Lucca (LU)
Tel: 0583.952731
delcortoluc@virgilio.it

VINO CONSIGLIATO
Etichetta Bianca
DOC 2022