

Recette « orecchiette al ragù di brasciole » (Orecchiette avec roulades en sauce tomate)

Recette pour 4 personnes

Ingrédients pour les braciolo (roulades) :

- 8 tranches de paleron (la tradition prévoit de la viande de cheval, mais de nos jours la viande de bœuf ou veau est bien souvent utilisée)
- fromage râpé pecorino (ou du parmesan si l'on préfère)
- persil (de préférence du persil plat)
- 3 gousses d'ail
- poivre noir
- cure dents pour nouer les roulades

Ingrédients pour le « ragù » :

- 1 1/2 l de passata de tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 petit verre de vin rouge (ou blanc si l'on préfère)
- sel et poivre
- huile d'olive

- 1) bien aplatir les tranches de viande qui seront garnies
- 2) y disposer une à deux fines tranches d'ail (selon la taille de la viande)
- 3) faire de même avec le persil haché, le poivre et qq. cc. de fromage

Tous ces ingrédients sont à disposer au milieu de la tranche de viande pour ensuite pouvoir l'enrouler sur elle même

- 4) prendre un ou deux cure dents pour nouer la petite roulade. Certains opteront pour du fil de couture pour les fixer
- 5) prendre une casserole et y verser de l'huile d'olive dans lequel on y ajoutera l'oignon et la gousse d'ail. Les faire revenir
- 6) ajouter les brasciole (roulades) et les feuilles de laurier. Laisser revenir qq. minutes à feu vif
- 7) verser le verre de vin et le faire évaporer, en ajoutant par la suite la sauce tomate et un peu d'eau
- 8) laisser mijoter à feu doux à couvert pour environ 3 heures. Remuer de temps à autres
- 9) ajouter du sel

Les braciolo seront prêtes quand la sauce sera plus dense et la viande très tendre

Pour les plus courageux, vous pouvez faire vos « orecchiette maison » ☺...

Ingrédients:

- 400 g farine de semoule de blé dur rebroyée
- 200 g eau tiède
- Sel fin

1) disposer la farine en puits

2) ajouter le sel à l'eau tiède et mélanger

3) travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, élastique et souple (Si la pâte colle à vos doigts, vous avez mis trop d'eau. Il faut ajouter de la farine)

4) former ensuite une boule à faire reposer au moins 30 minutes

5) découper et réaliser de petits boudins de pâte d'environ 20 cm de long et 1 cm de large

6) retailler ensuite en petits dés et leur donner la forme concave d'une petite oreille, en pressant le centre de chaque dé avec le pouce et les retourner sur eux-mêmes

7) déposer les orecchiette sur une planche

8) porter à ébullition un grand volume d'eau salée

9) quand l'eau bout, plonger les orecchiette

10) la cuisson dure à peine 5 minutes

11) les égoutter « al dente »

12) une fois la sauce prête et les pâtes cuites et égouttées, y ajouter deux louches de sauce, bien mélanger et les servir dans une assiette. Pour les plus gourmands, remettre une belle louche de sauce par-dessus et parsemer de pecorino râpé ☺

Les brasciole pourront être servies sur les orecchiette ou bien en deuxième plat après avoir dégusté les pâtes comme entrée ☺

Buon appetito

Sandra ☺ et toute l'équipe de Hëllef Doheem