

# Terre di Bruca



Emporio Bruca S.r.l Agricola

Indirizzo: Via John. F. Kennedy, 31 - 91014

Località: Castellammare del Golfo (Tp) Italia

Tel: [0924 191 0762](tel:09241910762)

[www.terredibruca.it](http://www.terredibruca.it)

Email: [info@terredibruca.it](mailto:info@terredibruca.it)

Abbiamo abbinato il Frappato Friends con il Gatò di patate al ragù.


Lessare kg. 1,5 di patate e ridurle in poltiglia con uno schiacciapatate. Unire una noce di burro mentre sono ancora calde e amalgamare bene la purea con il burro. Non appena l'impasto sarà freddo, aggiungere 3 uova, gr. 150 di caciocavallo grattugiato, sale, pepe e una spolverata di noce moscata.

Mescolare bene il tutto in modo da ottenere un composto morbido. Intanto preparare il ragù di carne. Soffriggere in un tegame la cipolla con l'olio. Aggiungere gr. 400 di tritato e farlo rosolare a fuoco vivace facendo attenzione a sgranarlo bene e sfumare con il vino. Aggiungere sale, pepe, le foglie di alloro, chiodo di garofano e gr. 100 di concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua. Far cuocere fin quando il ragù sarà ben denso e non acquoso. A cottura ultimata, unire gr. 50 di parmigiano grattugiato.

Cuocere gr. 200 di piselli, scolarli e unirli al ragù che nel frattempo si sarà raffreddato. Ungere una teglia con l'olio, versarvi del pangrattato e farlo aderire bene sul fondo.

Deporvi poco più della metà del composto di patate setacciate, ricoprite con uno strato il fondo e le pareti e aggiungere sopra il ragù. A questo punto ricoprire il tutto con il rimanente composto di patate setacciate, livellare e saldare i bordi, ungere la superficie con poco olio e spolverare con il pangrattato in modo da formare un sottile velo. Infine cospargere in superficie qualche fiocchetto di burro e mettere in forno preriscaldato a 180° per una ventina di minuti e comunque fin quando sarà ben dorato. Servire tiepido.

| Vino   | Premio  | Prezzo      | In cantina | Lo trovi da...                 | Foto  |
|--|---|-------------|------------|--------------------------------|---|
| <b>Petra di Bruca Frizzante Igp terre siciliane 2019 Bio</b> |  | <b>8.5€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Sofi Doc Sicilia 2019 Bio</b>                             |  | <b>8.5€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Vezzo Doc Sicilia 2019 Bio</b>                            |  | <b>7.5€</b> | si         | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |

|   |   |             |    |                                |   |
|---|---|-------------|----|--------------------------------|---|
| <b>Chimirici Igp Terre siciliane 2019 Bio</b> |  | <b>8€</b>   | si | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Syranu Igp Terre siciliane 2019 Bio</b>    |  | <b>7.5€</b> | si | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |
| <b>Friends Igp Terre siciliane 2018 Bio</b>   |  | <b>8.5€</b> | si | <a href="#">Lo trovi da...</a> |  |