



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003495 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Mag 2021 alle ore 13:40

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bottled Beans alle 5 spezie cinesi (Fagioli al fiasco gourmet style)

Tra le ricette tradizionali più antiche e famose della cucina toscana, una delle più semplici e gustose entrate ormai a far parte della memoria rurale della regione è senz'altro quella dei "fagioli al fiasco", le cui origini risalgono addirittura alla fine del XIII secolo. Tutto ebbe inizio quando gli antichi maestri vetrai della Toscana iniziarono a produrre, intorno alla seconda metà del Duecento, quei particolari fiaschi tondi e panciuti che venivano rivestiti esternamente fino all'orlo con un intreccio a base di pagliuzze; quest'ultima operazione era affidata alle contadine (le famose fiascaie) il cui lavoro risultava fondamentale per il trasporto e la conservazione dei pregiati vini toscani, primo fra tutti il Chianti. Il successo dei fiaschi ebbe inoltre un ulteriore incremento di popolarità quando, a partire dal 1388, venne imposto a Firenze l'utilizzo esclusivo di recipienti di vetro per il trasporto e la conservazione del vino, in sostituzione degli obsoleti recipienti di metallo che vennero proibiti in quanto ritenuti dalle autorità dell'epoca (e dalle fiascaie) inaffidabili ai fini di una corretta e adeguata igiene. E furono proprio le fiascaie a dare origine alla consuetudine di cuocere i fagioli all'interno dei fiaschi che, sempre più abbondanti, rimanevano in casa dopo il consumo del vino. Dopo aver asportato il rivestimento esterno di pagliuzze, iniziarono a riempire a metà i fiaschi con fagioli, acqua, salvia e rosmarino, lasciandoli tutta la notte tra la cenere ancora ardente del forno o la brace del camino dove fino a qualche ora prima avevano cotto il pane. Al mattino successivo i fagioli erano pronti e chi si accingeva ad andare nei campi aveva già il pranzo pronto da inserire nella bisaccia per affrontare la lunga giornata di lavoro.

Nei secoli successivi i fagioli al fiasco iniziarono a diffondersi anche nelle locande e nelle taverne medievali fino ad arrivare ai giorni nostri per diventare uno dei piatti più apprezzati della cucina tradizionale toscana.

Il segreto della bontà dei fagioli in bottiglia risiede proprio nella tecnica di cottura all'interno di un contenitore di vetro che, analogamente a quella della cottura in barattolo, consente di mantenere praticamente intatti (e soprattutto senza alcuna dispersione) tutti gli aromi e le caratteristiche degli ingredienti. In questa ricetta proponiamo una inedita versione dei classici fagioli al fiasco (sostituito da un'elegante bottiglia da liquore), realizzata utilizzando legumi diversi da quelli tradizionali (i gustosi fagioli giganti dell'Umbria, conosciuti come "Diavoli di Castelluccio di Norcia", invece dei classici cannellini) e aggiungendo la pregiata miscela delle "5 spezie cinesi". Diffusa e utilizzata da secoli nella cucina cinese, questa miscela di spezie si è ben presto rapidamente diffusa in tutte le cucine orientali (soprattutto in quelle thai e vietnamite) ed è oggi ampiamente utilizzata anche a livello internazionale. La sua composizione si basa su 5 tipi di spezie (finocchio, anice stellato, pepe di Sichuan, cannella e chiodi di garofano) che danno origine a un mix in grado di creare nel palato una gradevole nota mentolata che, nel caso della cottura in bottiglia, conserva inalterata tutta la sua fragranza. La polvere delle "5 spezie cinesi" rappresenta inoltre una delle più antiche miscele di spezie utilizzate nella cucina orientale e trae le sue origini da un'antica ricetta sviluppata a Pechino intorno al 1300 a.C. Usata anche nelle preparazioni dolci, si accompagna bene con molti tipi di carne e ingredienti a base di proteine (come in questo caso i legumi) e si rivela un ideale complemento per insaporire tutti i tipi di carni cotte al barbecue, dopo averla trasformata in un intingolo stuzzicante grazie all'aggiunta di salsa di soia.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

200 g Fagioli Diavoli di Castelluccio di Norcia
30 g "5 spezie cinesi"
2 Cucchiaini di olio evo
2 Spicchi di aglio
30 g Carote
5 Grani di pepe nero

15 g Sale

Strumenti di cottura

1 bottiglia di vetro temperato, 1 tagliere in legno, 1 coltello tranciante, 1 pentola in acciaio, 1 coppapasta, 1 canovaccio di stoffa, 1 mestolo di legno, 1 foglio di pellicola da cucina.

Preparazione

Utilizzando i voluminosi fagioli Diavoli di Castelluccio di Norcia, e considerando la tecnica di cottura in bottiglia a bagnomaria, i tempi di preparazione si allungano sensibilmente rispetto ai cannellini per cui i legumi richiedono almeno due giorni di ammollo (36/48 h) in una pentola con circa sei litri di acqua.

Dopo l'ammollo scolare bene i fagioli e trasferirli all'interno della bottiglia, dove si depositano sul fondo, versando all'interno acqua pulita (meglio se minerale naturale) fino a circa i 2/3 del riempimento. Aggiungere gli altri ingredienti e mettere la bottiglia in una pentola piena d'acqua, lasciando scoperta la parte sommitale del recipiente in maniera tale che il livello di acqua nella pentola corrisponda approssimativamente al livello del liquido presente nella bottiglia. Pur trattandosi di una bottiglia con vetro temperato, resistente al calore, per evitare eventuali rotture è consigliabile poggiare la bottiglia contenente i fagioli su un canovaccio di stoffa o su un coppapasta di metallo, in maniera tale che il vetro non venga a contatto con la sorgente più elevata di calore rappresentato dal fondo della pentola. Alzare la fiamma al massimo fino al raggiungimento dell'ebollizione e poi proseguire la cottura a fuoco minimo per circa 4/5 ore. Per evitare che il tappo di vetro della bottiglia possa saltare durante la cottura, a causa dell'aumento della pressione interna, occorre togliere il tappo e sostituirlo con una membrana formata da pellicola alimentare fissata lungo i bordi con un elastico.

Man mano che la pressione interna aumenta, si vede chiaramente che la superficie esterna della pellicola diviene sempre più tesa e convessa e, prima che possa scoppiare, bisogna praticare alcuni fori con un piccolo ago (o con la punta di un termometro da cucina) per consentire una adeguata fuoriuscita dei vapori e mantenere al tempo stesso una pressione, e un calore, sufficienti ad assicurare la perfetta cottura dei fagioli e degli altri ingredienti. A cottura ultimata, spegnere il fuoco e rimuovere la bottiglia dalla pentola dopo averla lasciata raffreddare per una decina di minuti. I fagioli sono cotti a puntino e la "Bottle Beans" è pronta per andare in tavola e indossare i panni di un appetitoso amuse bouche.

L'impiattamento dei "Bottles Beans alle 5 spezie cinesi" è demandato in questo caso direttamente al maître di sala che, dopo aver deposto la bottiglia al centro del tavolo, servirà direttamente ai commensali i fagioli (in sintonia con la propria creatività) avvalendosi di un mixing spoon flat, il classico cucchiaino lungo utilizzato per mescolare i cocktail. Versando infine sui fagioli alcuni cucchiaini della salsa ottenuta dalla cottura.

Vino consigliato

Nero d'Avola Morgante 2018 - Sicilia DOC. Questo vino, dal colore rosso porpora intenso, è caratterizzato da un aroma vigoroso molto speziato al cui interno spiccano profumi di more e amarene che si riescono a percepire dopo l'apertura con una certa persistenza. Ideale per abbinamenti con carni rosse e alla griglia, si accompagna benissimo anche ad ingredienti ricchi di proteine come i piatti a base di legumi. Pur essendo un vino che non necessita di una lunga ossigenazione, è consigliabile aprirlo e lasciarlo riposare per almeno una decina di minuti prima di servirlo, ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi.