



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002242 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Giu 2018 alle ore 12:49

da ANDREA ZINNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La pappardelle al pomodoro, in buona compagnia

Superata la prima selezione del contest, mi sono dovuto lambiccare il cervello per trovare una ricetta in linea con lo spirito del contest, uno spirito volto alla semplicità ed essenzialità degli ingredienti e della materia prima - pomodoro e olio extravergine di oliva - ingredienti che ho ritenuto dover rispettare e porre al centro, pur non senza difficoltà, e non rilegarli a ruoli da comprimario, come spesso questi due ingredienti hanno.

Dopo lungo pensare, mi è rivenuta in mente la pappardelle al pomodoro, che in gioventù era quasi un piatto abituale e che, nella sua semplicità, dà pieno spazio al pomodoro di esprimersi al meglio.

Per la preparazione della pappardelle al pomodoro, ho scelto innanzitutto la passata di pomodoro, ovviamente quella de "La Fiammante", alla quale ho poi aggiunto anche i pelati, rotti a mano, per avere una salsa più grezza e rustica, che meglio rappresentasse lo spirito povero della pappardelle al pomodoro.

La cottura di pelati e passata l'ho fatta usando solo olio extravergine di oliva, un poco di aglio e del sale marino, per un tempo necessario a far sì che la salsa si riducesse di circa un terzo.

Come pane, invece, un filone a lievitazione naturale, con lievito madre, dalla mollica ben compatta e dal tipico retrogusto leggermente acido, del giorno prima, in modo che la sua mollica non fosse troppo umida.

Però, dovendo preparare un piatto per un concorso, non potevo semplificare troppo, motivo per cui ho scelto di circondare la pappardelle con altri ingredienti amici, da cui il nome del piatto, lavorati il meno possibile, in modo da poterne apprezzare il gusto così come madre natura ce lo dona.

Per prima cosa, allora, la mozzarella di bufala campana, bruciata in superficie - vi servirà necessariamente un caramellizzatore - in modo da donargli un leggero gusto di affumicatura.

Poi, i cipollotti freschi di Tropea, cotti brevemente in un agrodolce fatto con acqua, aceto di mele e zucchero di canna - ho utilizzato quello integrale, dal gusto caramellato - giusto il tempo di ammorbidirli appena, lasciandogli comunque un minimo di croccantezza.

Segue un cremoso di basilico, preparato ricavando il succo dalle foglie - vi servirà necessariamente un estrattore, visto che la centrifuga risulta in questo caso poco adatta - e lavorandolo poi completamente a freddo, usando la gomma di xantano come addensante.

Con l'olio extravergine di oliva, vista la sua centralità nel contest, oltre a usarlo per la pappardelle di pomodoro, ci ho preparato anche una sorta di emulsione stabile, lavorandolo con acqua e lecitina di soia, dove quest'ultima consente di dare stabilità al tutto, che al contrario tenderebbe rapidamente a separarsi, aggiungendo anche del peperoncino e un pizzico di sale.

Infine, a dare croccantezza al piatto, le foglie di basilico e i capperi, entrambi velocemente fritti in olio di semi di arachide, cosa che dona lucentezza alle foglie e fa aprire i capperi, quasi fossero dei piccoli fiori.

Insomma, una ricetta dalle molte preparazioni, alcune semplici, altre un po' meno, che punta sulla semplicità e sui contrasti, sia nelle consistenze, che nei sapori e che, volendole dare un nome esteso e parlante, potremmo chiamare: "Pappardelle al pomodoro, con mozzarella di bufala bruciata, cipollotti di Tropea in agrodolce, cremoso di basilico, emulsione piccante di olio extravergine di oliva, capperi fritti e foglie di basilico fritte".

Concludo dicendovi che il piatto, nonostante alcune cotture, va servito a temperatura ambiente.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la pappardelle al pomodoro
200 g di passata di pomodoro
200 g di pelati

400 g di pane casareccio (vedi dopo)
n. 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
n. 1 spicchio d'aglio
Sale marino

Per la mozzarella di bufala bruciata
n. 1 bocconcino di due etti e mezzo di mozzarella di bufala campana

Per il cremoso di basilico
n. 50 foglie di basilico freschissimo
Acqua q.b. (vedi dopo)
Gomma di xantano (vedi dopo)
1/2 cucchiaino raso di zucchero semolato
Un pizzico di sale marino fino

Per l'emulsione di olio extravergine
100 ml di olio extravergine di oliva
80 ml di acqua
La punta di un cucchiaino di lecitina di soia in granuli
Un pizzico di peperoncino macinato (vedi dopo)
Un pizzico di sale marino

Per i cipollotti in agrodolce
n. 2 cipollotti di Tropea non troppo grandi
300 ml di acqua
100 ml di aceto di mele
80 g di zucchero di canna integrale
1/2 cucchiaino raso di sale marino

Per il basilico fritto
n. 20 piccole foglie di basilico
Olio di semi di arachide q.b.

Per i capperi fritti
n. 20 capperi sotto sale
Olio di semi di arachide q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro "La Fiammante", Pelati "La Fiammante", Olio EVO FAM

Strumenti di cottura

Frullatore a immersione, caramellizzatore, biberon da cucina.

Preparazione

Per prima cosa, preparate la salsa per la pappa al pomodoro, mettendo i pelati in una ciotola e rompendoli in modo da ridurli in pezzi piccoli, quindi aggiungete la passata ai pelati, dando una mescolata in modo da amalgamare il tutto. Prendete una casseruola, metteteci due dei sei cucchiaini di olio extravergine di oliva e lo spicchio d'aglio, sbucciato e poi grattugiato con una grattugia a lama fine.

Portate la casseruola sul fuoco e non appena l'aglio comincia a sfrigolare, unite il pomodoro, salate leggermente, coprite con il coperchio, abbassate al fiamma al minimo e fate cuocere per circa quaranta minuti, fino a quando la salsa non si sarà ridotta di un terzo.

Tanto che il pomodoro è in cottura, dedicatevi al pane che, come da tradizione, dovrebbe essere almeno giorno prima e con una mollica compatta e di sostanza, mollica che taglierete in piccoli cubetti.

Quando il pomodoro è pronto, unite il pane e, usando un cucchiaio di legno, mescolate in modo da frantumarlo, ottenendo un composto omogeneo e senza più pezzi di dimensione significativa.

Spegnete la fiamma, assaggiate e, nel caso, regolate di sale, poi, quando la pappa si è intiepidita, unite i rimanenti quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva, mescolando per bene e lasciando che la pappa si freddi dal tutto.

Dopo la pappa al pomodoro, dedicatevi ai cipollotti di Tropea, che pulirete eliminandone lo strato più esterno, se questo fosse secco, i ciuffi nella loro parte finale, e il gambo.

Tagliate a metà i cipollotti, nel verso della lunghezza, e poi ciascuna metà ancora in due, sempre nel verso della lunghezza, in modo da ottenere quattro spicchi.

Prendete dagli spicchi solo lo strato esterno, quello di colore rosso-violetto, eliminatene l'eventuale pellicina interna, poi dividete ogni pezzo ancora in due, in modo da ottenere, alla fine, sedici piccoli e sottili spicchi, otto per ciascun cipollotto.

Prendete una ciotola e riempietela con acqua freddissima, magari aggiungendo anche del ghiaccio o, se non l'avete, mettete preventivamente la ciotola con l'acqua nel frigorifero o nel freezer.

Prendete un pentolino non troppo grande, metteteci l'acqua, l'aceto di mele, lo zucchero di canna e il sale grosso e

portatelo sul fuoco e fate raggiungere un bollore leggero, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto, momento nel quale assaggerete, per valutare che l'agrodolce abbia l'equilibrio che a voi piace, correggendo nel caso con l'ingrediente in difetto.

Quando l'agrodolce è pronto, unite i cipollotti e fateli cuocere giusto un minuto, massimo un minuto e mezzo, in modo che possano ammorbidirsi ma senza perdere la loro croccantezza, quindi, travasateli nell'acqua ghiacciata, in modo da fermarne la cottura, poi scolateli definitivamente e metteteli su qualche foglio di carta da cucina, in modo che possano asciugarsi del tutto.

Ora il cremoso di basilico, usando l'estrattore per ricavare il succo dalle foglie, aggiungendo poi un pizzico di sale marino fino, un pizzico di zucchero semolato e una quantità d'acqua pari alla metà del volume del succo, cosa che ammorbidirà un poco il suo gusto.

Aggiungete la punta di un cucchiaino di gomma di xantano - mi raccomando, meglio di meno che di più, dato che la sua azione è piuttosto decisa - mescolando energicamente con una piccola frusta o, meglio ancora, con il frullatore a immersione, in modo da incorporarla per bene.

Aspettate una trentina di minuti per valutarne l'effetto della gomma di xantano, che dovrà essere tale da addensare il succo, fino a farlo diventare, appunto, cremoso e, nel caso così non fosse, aggiungete un altro poco di gomma di xantano, mescolando, aspettando e valutando il risultato, fino a ottenere la consistenza desiderata.

Quando il risultato vi soddisfa, mettetelo in un biberon da cucina, in modo che poi si possa dosarla al momento dell'impiattamento.

Ora i due elementi fritti, lavando per prima cosa i capperi, in modo da eliminarne completamente il sale di conserva, e poi asciugandoli con altrettanta cura, in modo che siano ben asciutti al momento della frittura.

Il basilico, invece, non dovrebbe essere lavato, ma se voi volete farlo, dategli il tempo di asciugarsi per bene, per lo stesso motivo discusso per i capperi.

Prendete un pentolino, metteteci una quantità di olio di semi di arachide in modo che questo formi uno strato di circa un centimetro - basilico e capperi galleggiano, per cui non serve mettere troppo olio - quindi portatelo sul fuoco, scaldando l'olio fino a circa 160°.

Tuffate le foglie di basilico nell'olio, tenendo presente che queste, anche se ben asciutte, tenderanno a produrre un bel po' di schizzi, soprattutto nella fase iniziale, motivo per cui usate un coperchio per proteggervi.

Trascorsi trenta secondi, non di più, scolate velocemente le foglie, con molta delicatezza dato che sono fragili, mettendole su di un piatto, sul quale avrete messo qualche foglio di carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Nello stesso olio, mantenuto alla stessa temperatura, friggete anche i capperi, anche in questo caso per una trentina di secondi, in modo che abbiano giusto il tempo di aprirsi, scolandoli e mettendoli, analogamente al basilico, su qualche foglio di carta da cucina.

Ora è il momento dell'emulsione piccante di olio extravergine, che va preparata all'ultimo momento, dato che la lecitina di soia, benché sia uno stabilizzante, non lo è a lungo, per cui l'emulsione tenderà comunque a separarsi dopo qualche ora. Mettete l'olio extravergine di oliva nel bicchiere del frullatore a immersione, insieme all'acqua, al pizzico di sale e di peperoncino - qui regolatevi in base al vostro amore per il piccante - e la lecitina di soia.

Fate andare il frullatore alla massima velocità, in modo che l'emulsione cominci a legarsi, senza indugiare troppo e fermandovi quando la stabilità è raggiunta.

Se non l'avete mai fatto, ammetto che il procedimento richiede un minimo di attenzione, soprattutto per valutare correttamente la quantità d'acqua e di lecitina, tenendo comunque presente che, in caso di errore, potrete recuperare aggiungendo piccole dosi dell'elemento in difetto: acqua se l'emulsione risulta liquida; olio se troppo densa e gelatinosa; lecitina se l'emulsione tende a separarsi subito.

Quando l'emulsione è pronta e sempre se lo avete, mettetela in un biberon da cucina, così come avete fatto per il cremoso di basilico, che terrete in frigorifero fino al momento di usarla.

Per ultimo la mozzarella di bufala, che taglierete in cubetti di circa un centimetro e mezzo di lato, lasciandoli poi per cinque minuti su qualche foglio di carta da cucina, in modo che l'eccesso di siero, che rovinerebbe l'impiattamento, possa essere eliminato.

Mettete ora i cubetti di mozzarella sul tagliere o sul piano di lavoro e, usando il caramellizzatore, bruciatene il lato che poi, nell'impiattamento, rivolgerete verso l'alto.

Mi raccomando, non indugiate troppo con la fiamma, fermandovi non appena la bruciatura sarà evidente, dato che se insistereste troppo, la mozzarella comincerebbe a perdere la sua consistenza.

Bene, tutti gli elementi sono pronti e potete procedere con l'impiattamento, disponendoli secondo la vostra vena artistica - la foto del piatto consideratela come un suggerimento - ma comunque rispettando la loro alternanza e ricordando che i due elementi cremosi hanno un gusto intenso, per cui non esagerate nella loro quantità.

Servite e buon appetito.

Vino consigliato

Vino bianco di medio corpo