



Ricetta N. RE001364

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 15:02

da ANGELA SIMONELLI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Monoporzione di primavera

Gli ingredienti di questo primo piatto sono tutti facilmente reperibili e cucinati in modo che il loro sapore possa essere esaltato al massimo perché non vengono elaborati troppo. Insieme però costruiscono un percorso aromatico e cromatico che ricorda la Primavera. La Cascatella racchiude come uno scrigno il percorso sensoriale che chi gusterà il piatto sta per intraprendere. Comporre questo piatto è stato semplice perché con gli ingredienti della Fiammante e la Fabbrica della pasta di Gragnano ci si può concentrare solo sull'estetica, al gusto ci pensano loro.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il caviale di pomodoro:

50 g acqua dei pomodori San Marzano La Fiammante

50 g acqua

1,5 g agar agar

n.1 bicchiere olio di semi

Per la decorazione di corallo:

100 g acqua

35 g olio di semi

10 g farina di pistacchi

10 g origano fresco

n. 4 Caccavelle de La Fabbrica della pasta di Gragnano

200 g piselli sgranati

200 g stacchino

olio evo q.b.

sale q.b.

n. 3 foglie di menta fresca

pepe

Prodotti utilizzati

Caccavella de La Fabbrica della pasta di Gragnano, Pomodoro San Marzano dell'agro sarnese nocerino

Strumenti di cottura

Padelle, pentole, siringa.

Preparazione

Per prima cosa mettete il bicchiere di olio di semi in frigo in modo che possa arrivare alla temperatura di 10 °C.

Per la decorazione di corallo versate tutti gli ingredienti in una caraffa e con il mixer ad immersione emulsionate tutti gli ingredienti per un paio di minuti.

Poi mettete una padella antiaderente sul fuoco e attendete che sia rovente.

Versate sopra un cucchiaino generoso di emulsione e lasciate soffriggere fino a quando vedrete comparire la ragnatela

formata dalla frittura.

Con una palettina alzate delicatamente il corallo e poi lasciatelo sopra a della carta assorbente per rimuovere il grasso in eccesso.

Procedete nello stesso modo fino a che avrete ottenuto 4 coralli di media grandezza e cotti alla perfezione.

Versate l'acqua e l'acqua di pomodoro in una pentolina insieme alla polvere di agar agar, mescolate e poi portate a bollore.

Lasciatela andare 2 minuti e poi spengete il fuoco per farla raffreddare fino alla temperatura di circa 40 °C.

Trasferite il sugo in una siringa, senza ago, e poi fatelo colare goccia dopo goccia nel bicchiere con l'olio di semi freddo, in questo modo si formeranno tante piccole sfere.

Con un colino dividete l'olio dal caviale di pomodoro che poi dovrete sciacquare con acqua tiepida e tenere da parte.

In un altro pentolino versate poca acqua, portatela a bollore, aggiungete un po' di sale e poi fate cuocere all'interno i piselli per 5-6 minuti.

Versate i piselli cotti, con 2-3 cucchiari di acqua di cottura, 1 cucchiario di olio evo, sale, pepe e la menta, nella caraffa e con il mixer frullate bene in modo da formare una crema liscia.

Portate a bollore dell'altra acqua, poi salatela e fate cuocere le Caccavelle al dente.

Intanto versate lo stracchino in una padella e lasciatelo sciogliere a fuoco basso, mescolandolo di tanto in tanto.

Scolate le caccavelle e cospargetele di olio evo in modo che restino belle lucide.

Versate all'interno due cucchiari di crema di piselli e sopra due cucchiari di stracchino fuso.

Decorate con il caviale di acqua di pomodoro e il corallo di pistacchio e origano, poi servite subito.

Vino consigliato

Vernaccia di San Gimignano