



Ricetta N. RE002574 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Set 2018 alle ore 09:13

da GIACOMO DINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Panino di Montevarchi

Questo panino racchiude la tradizione della mia cittadina, Montevarchi (AR), e ne tramanda la sua storia al pubblico più giovane al fine di modernizzare il concetto di tradizione culinaria traslandolo sull'argomento più di tendenza tra i giovani: lo street food. Il "rocchino di sedano" vanta una storia lunga 600 anni, dal lontano medioevo in Toscana si assapora anche oggi questa prelibatezza senza tempo.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persona

Pane:

n.1 panino con grani antichi senza sale, alla toscana.

Rocchini di sedano:

n. 2 mazzi di sedano Marconi di Montevarchi

n. 2 uova medie

Grana Padano 80 g

sale, pepe e noce moscata q.b.

Olio per friggere (semi di arachidi) q.b.

farina q.b.

Pollo in umido:

1/2 pollo del Valdarno razza bianca

n. 1 carota

1/2 cipolla

n. 1 costa di sedano

salvia e rosmarino q.b.

500 g di polpa di pomodoro

n. 1 bicchiere di vino rosso

sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Sedano Marconi di Montevarchi (AR): tale sedano vanta la caratteristica fondamentale della (quasi) assenza di filamenti esterni e proprio perchè privo di fili fu chiamato sedano Marconi. Pollo del Valdarno razza bianca: tipico della zona del Valdarno Superiore.

Strumenti di cottura

Padella, tegame per cottura pollo, pentola per lessatura sedano.

Preparazione

Pulire i sedani dai loro eventuali filamenti, separarli dalle foglie e tagliare a pezzi di circa 10 cm.

In abbondante acqua, leggermente salata e con un cucchiaino di bicarbonato, raggiungere l'ebollizione e cuocere dapprima le coste e dopo 20 minuti circa inserire le foglie, e finire la cottura per altri 20 minuti.

Una volta cotti scolarli e bloccarne la cottura immergendosi in acqua ghiacciata, tagliarli al coltello e sminuzzateli

finemente.

Strizzare energicamente i sedani per far fuoriuscire l'acqua in eccesso, unire in una ciotola il composto alle uova, il formaggio, sale pepe e noce moscata.

Con entrambe le mani (o con l'ausilio di un cerchio di acciaio da cucina) creare delle polpette di forma piatta e cilindrica (stile burger), infarinatele passatele nell'uovo e poi friggere in olio bollente.

Pollo in umido: tritare finemente sedano, carota, cipolla insieme alla salvia e al rosmarino e una scorza di limone.

In una pentola a fiamma media rosolate il battuto in olio e.v.o. fino a farli imbiondire, aggiungere il pollo già fiammeggiato e tagliato a pezzetti, quando la carne ha raggiunto la doratura sfumare con un bicchiere di vino rosso e fare evaporare, abbassare la fiamma ed aggiungete il pomodoro, salate pepate. Portare a cottura.

Composizione: aprire il pane orizzontalmente, bagnare entrambe le parti interne con il sugo della cottura del pollo del Valdarno, inserire il rocchino di sedano Marconi, adagiare il pollo tagliato a pezzi e condire con abbondante sugo.

Vino consigliato

Birra Birrifico Valdarno Superiore "Pratomagno"

La ricetta ha partecipato a:

Festa del Perdono di Montevarchi (AR) Settembre 2018