



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001160

Registrata in data 20 Mar 2017 alle ore 09:36

da ANDREA ZINNO

Volevo essere una patatina frita...

... Ovvero, "Candele di Gragnano in panatura di mais, con ketchup all'arrabbiata e finta maionese di ricotta bufala e zafferano".

Ed ecco, dopo la prima e la seconda ricetta, la mia terza proposta per la fase eliminatoria del contest, che lo ricordo ruota intorno all'utilizzo della pasta secca e il pomodoro in conserva.

Questa volta, come peraltro per la seconda proposta, sono andato alla ricerca di utilizzi non convenzionali della pasta, visto che un contest deve anche essere un momento di sperimentazione, un' occasione per giocare con gli ingredienti. La base, quindi, sono le candele di Gragnano, che ho scelto perché, tra i formati che avevo disponibili, erano quelli che meglio ricordavano la forma di una patatina, cotte in modo tradizionale, quindi passate nell'uovo e nella farina di mais - l'ho scelta perché era quella che mi avrebbe dato il colore più simile a quello delle patatine - e, infine, fritti in olio di semi di arachide, giusto il tempo per renderle croccanti.

Ad accompagnare le finte patatine, non poteva innanzitutto mancare il ketchup, qui in una versione nostrana, con una base di sugo "all'arrabbiata", leggermente corretta con poco aceto di mele e zucchero di canna, in modo che il tipico sapore del ketchup classico fosse appena percepibile.

Poi la maionese, naturalmente, che molti amano aggiungere alle patatine, che in questo caso altro non è che della ricotta di bufala, lavorata insieme al siero della mozzarella di bufala (se non l'avete, potete sostituirla con dell'acqua) e allo zafferano, in modo da avere una consistenza e un colore che ricordano quello della famosa salsa.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per le finte patatine

n. 32 candele di Gragnano

n. 2 uova

Farina di mais (vedi dopo)

Olio di semi di arachide (vedi dopo)

Sale marino grosso

Per il ketchup all'arrabbiata

200 g di passata di pomodoro

n. 1 cucchiaino di zucchero di canna

n. 1 cucchiaio di aceto di mele o di vino bianco

n. 1 spicchio d'aglio

Un pezzetto di peperoncino

n. 2 cucchiari di olio extravergine di oliva

Per la finta maionese

50 g di ricotta di bufala

n. 1 bustina di zafferano

n. 3 cucchiari di siero di mozzarella di bufala

Sale marino

Preparazione

Partite con la preparazione del ketchup all'arrabbiata, prendendo una piccola casseruola e mettendoci due cucchiari di

olio extravergine di oliva.

Sbucciate lo spicchio d'aglio e, usando una grattugia a lama fine, come ad esempio questa della Microplane, grattugiatelo direttamente nella casseruola, ottenendo quasi una sorta di poltiglia.

Aggiungete il peperoncino, in questo caso regolandovi anche in base al vostro gusto e in accordo a quanto volete sia arrabbiato il ketchup, quindi portate la casseruola sul fuoco, a fiamma minima, facendo sfrigolare l'aglio giusto per un minuto, in modo che questo non abbia a colorarsi se non leggermente.

Aggiungete la passata di pomodoro nella casseruola - mi raccomando, sceglietene una molto fluida, senza pezzetti o pezzettoni - unendo anche lo zucchero di canna, l'aceto di mele e un pizzico di sale.

Fate cuocere per almeno mezz'ora - il tempo dipenderà ovviamente dalla consistenza della passata e dalla quantità di acqua che questa ancora contiene - senza coperchio e a fiamma minima, in modo che la salsa possa rapprendersi e raggiungere una densità del tutto simile a quella del ketchup tradizionale.

Quando la salsa è pronta, spegnete la fiamma e fatela raffreddare direttamente nella casseruola, in modo che l'umidità possa continuare ad evaporare.

Dopo il ketchup, preparate la finta maionese, raccogliendo la ricotta di bufala in una terrina e salandola leggermente, ma solo dopo averla prima assaggiata, visto che alcune ricotte hanno già una loro sapidità naturale.

Lavorate la ricotta con una piccola frusta, giusto per renderla più cremosa, poi mettete il siero della mozzarella di bufala in una piccola ciotolina e scioglieteci il contenuto di una bustina di zafferano, mescolando per bene fino a quando il siero avrà assunto un colore giallo ocra piuttosto intenso.

Cominciate ad aggiungere il siero allo zafferano alla ricotta, un cucchiaino alla volta e sempre lavorando con la frusta, fino a quando non avrete ottenuto un colore giallo intenso e una consistenza simile a quella della maionese classica.

Mettete le due salse da parte e procedete con la preparazione della pasta, portando a bollore abbondante acqua, salata al punto giusto con del sale marino grosso, e quando il bollore è raggiunto, tuffandoci le candele di Gragnano e facendole cuocere fino a quando non saranno pronte e al dente.

Scolate la pasta e passatela nell'acqua fredda in modo da fermarne la cottura, quindi fatela scolare fino a quando tutta l'umidità superficiale non sarà evaporata.

Sbattete accuratamente in una scodella le uova e salatele leggermente, quindi mettete la farina di mais in un'altra scodella, o in un piatto, considerandone almeno otto cucchiari.

Passate una a una le candele di Gragnano nelle uova, prendendole poi con due forchette e con una pinza da cucina, tenendole per qualche secondo sospese, in modo che l'eccesso d'uovo possa colare via, quindi passatele nella farina di mais, avendo cura che questa aderisca a loro in modo uniforme.

Man mano che panate le candele, mettetele in un piatto dove avrete messo altra farina, giusto un velo in modo che le candele non siano a diretto contatto con il piatto stesso.

Prendete una padella per friggere - io in genere uso un classico Wok - e metteteci abbondante olio di semi di arachide, avendo cura che questo abbia una profondità di poco superiore al diametro delle candele, in modo che queste non abbiano a toccare il fondo della padella quando le immergerete.

Portate la padella sul fuoco e fate scaldare l'olio fino a 160°, quindi unite le candele - non troppe alla volta, mi raccomando, altrimenti la temperatura dell'olio calerebbe bruscamente - e fatele friggere, girando quando serve, fino a quando la farina di mais non comincerà leggermente a dorarsi, cosa che richiederà non più di un paio di minuti di frittura.

Scolate le finte patatine e mettetele su un piatto, dove avrete messo qualche foglio di carta da cucina o per frittura, anche se vedrete che le candele saranno piuttosto asciutte, ricordandovi che non servirà salarle in superficie, come normalmente si usa per la frittura, dato che sono già salate in virtù della loro precedente cottura.

Bene, non resta che impiattare, disponendo le finte patatine e poi le salse, che potrete disporre come ho fatto io oppure metterle in piccole ciotoline.

Guarnite a vostro gusto, portate velocemente in tavola e buon appetito.

Vino consigliato

Sara - La Luna nel casale