



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002892 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 16 Mag 2019 alle ore 13:20**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## **Agnolotti plincauda con chips di topinambur e riduzione di Dolcetto d'Alba**

Se provassimo a stilare una classifica dei piatti più noti e apprezzati della cucina piemontese, tra le specialità in pole position troveremmo senz'altro gli agnolotti del plin e la bagna cauda. Originari della zona della Langhe e del Monferrato gli agnolotti del plin, realizzati a base di pasta fresca all'uovo farcita con carni miste e condita generalmente con sugo di arrosto, rappresentano uno dei primi piatti più diffusi in Piemonte. Soprattutto durante il periodo natalizio, quando diventano il protagonista assoluto della tavola.

Il nome deriva dal particolare metodo di chiusura adottato durante la lavorazione della sfoglia (sempre sottilissima), noto come "plin" (pizzicotto) in dialetto piemontese, che una volta piegato conferisce all'agnolotto la caratteristica tasca di forma rettangolare.

Un'altra importante pietra miliare della gastronomia piemontese è l'altrettanto famosa bagna cauda, la gustosa salsa (a base di aglio, acciughe e olio) nella quale intingere un assortito mix di verdure fresche, tra cui spiccano i topinambur (anch'essi peculiari della regione). Noto anche come "carciofo di Gerusalemme", il topinambur è un tubero commestibile molto diffuso in Piemonte (anche se ormai viene coltivato praticamente in tutta Italia) e viene utilizzato soprattutto crudo assieme alle varie verdure che accompagnano la bagna cauda.

Questa ricetta propone un singolare quanto inedito abbinamento tra questi tre ingredienti e vede gli agnolotti del plin come elemento principale che, invece del tradizionale sugo di arrosto, utilizza come condimento base la salsa della bagna cauda, mentre i topinambur esaltano ulteriormente i sapori dopo essere stati trasformati in chips sottili e fritti (per immersione) in olio di semi di arachidi. Completa il dressage nel piatto alcune decorazioni cromatiche a base di Dolcetto d'Alba (uno dei vini ideali da abbinare alla bagna cauda, anch'esso proveniente dalle Langhe). Per rimanere in linea con la gastronomia piemontese si aggiunge infine, prima di servire a tavola, una spolverata di Valgrana Piemonte, un formaggio a pasta dura prodotto nel cuneese che ricorda vagamente il parmigiano.

Tempo di preparazione: 50 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

350 g di agnolotti del plin  
600 g di aglio  
300 g di acciughe del Cantabrico  
150 g di olio evo  
250 g di latte intero  
25 g di burro chiarificato  
25 g di fecola di patate  
300 g di Piemonte Valgrana  
200 g di topinambur  
1 lt olio di semi di arachidi  
300 ml di Dolcetto d'Alba  
n. 3 peperoncini piccanti freschi  
sale  
pepe nero

### **Prodotti utilizzati**

Agnolotti del plin (La Pasta della Tradizione, Tigros), acciughe del Cantabrico (Angelo Parodi), olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale), formaggio "Piemontino" (Valgrana S.p.A. - Scarnafigi - CN), topinambur (Almaverde

Bio), olio di semi di arachidi Giglio Oro Carapelli, Dolcetto d'Alba "Rossana" Ceretto (Aziende Vitivinicole S.r.l., Località San Cassiano, Alba, CN).

### **Strumenti di cottura**

1 pentola per la pasta, 1 padella antiaderente, 1 padella da frittura, 1 ciotolina di ceramica, 1 biberon, 1 mestolo di legno, 1 pennello a setole sottili, 1 pinza da cucina, 1 coltello tranciante, 1 spilucchino, 1 mandolina, 1 ragno da cucina, carta assorbente.

### **Preparazione**

La preparazione degli agnolotti plincauda con chips di topinambur e riduzione di Dolcetto d'Alba può essere suddivisa in tre fasi, ognuna delle quali dedicata ai principali ingredienti della ricetta:

1) Bagna cauda: pulire le teste d'aglio asportando la camicia esterna e, con l'aiuto di uno spelucchino, togliere da ogni spicchio il germoglio contenuto all'interno. Tagliate le teste a fettine, si mette l'aglio in un tegame contenente 100 g di olio evo, avviando la cottura a fuoco lento e mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Attenzione e non far imbiandire l'aglio che deve rimanere sempre rigorosamente bianco! Quando l'aglio si è sciolto unire le acciughe finemente triturate con un coltello tranciante (non usare mixer o frullatori) e aggiungere la rimanente quantità di olio. Continuare la cottura a fuoco bassissimo, evitando che l'olio inizi a friggere. Quando il composto risulta abbastanza omogeneo, dopo circa 30/40 minuti, la bagna cauda è pronta. Per chi non apprezza particolarmente il forte l'aroma dell'aglio, l'alternativa è una versione "soft" ottenuta sbollentando l'aglio nel latte prima di unirlo alle acciughe.

2) Chips di topinambur: sbucciare i tuberi di topinambur e tagliare a sottili fettine, spesse alcuni millimetri, asciugando tutto accuratamente prima di procedere alla frittura. Friggere in olio di arachidi per alcuni minuti fino a quando le fettine non assumono una colorazione dorata. Scolare con un mestolo a rete ragno e sistemare le chips su carta assorbente, tritutando una metà per ottenere una sorta di crumble croccante, mentre l'altra metà (da utilizzare per la decorazione) viene lasciata integra.

3) Riduzione del Dolcetto d'Alba: mettere il vino in un pentolino antiaderente su fiamma alta assieme al burro e alla fecola di patate; poco prima dell'ebollizione, abbassare il fuoco al minimo. Continuare la "cottura" fino a quando tutto il vino assume una consistenza fluida, molto densa, e lasciare raffreddare leggermente (ma non troppo, altrimenti il composto risulta troppo concentrato).

A questo punto si può procedere alla preparazione del piatto. Gli agnolotti del plin richiedono pochi minuti di cottura (in acqua appena salata per via delle acciughe), ma in questa ricetta il tempo dev'essere ulteriormente ridotto perché la fase finale della preparazione si basa sulla cottura "risottata" nella bagna cauda che, oltre ad esaltare la fusione tra gli agnolotti e il condimento, assicura al piatto anche una consistenza particolarmente morbida e cremosa.

Versare nel piatto la riduzione di Dolcetto d'Alba per le decorazioni e aggiungere gli agnolotti del plin. Spolverare la pasta con i topinambur tritati, per conferire un po' di croccantezza, e inserire tra gli agnolotti (racchiusi in una ciotolina di ceramica all'interno del piatto) le chips intere. Una manciata abbondante di Valgrana Piemonte grattugiato a fiocchi e il piatto è pronto.

### **Vino consigliato**

Dolcetto d'Alba D.O.C. Rossana - Ceretto Vini. Questo vino, che quest'anno celebra l'importante anniversario dei primi 50 anni di produzione, nasce alle porte di Alba ed impiega esclusivamente uve di dolcetto pure al 100%. Si abbina alla perfezione ai classici piatti della cucina rurale piemontese. Caratterizzato da un bel colore rosso scuro e da un profumo inconfondibile, è particolarmente apprezzato anche con i formaggi a media stagionatura.

### **La ricetta ha partecipato a:**

20 Anni Insieme (Alice TV)