



Ricetta N. RE000908

Registrata in data 22 Dic 2016 alle ore 14:10

da CARLO OLIVARI

Aprile Assoluto

Calamarata orientale con broccolo aprilatico di Paternopoli e baccalà

Il piatto nasce dalla volontà di esprimere il massimo dal broccolo che viene preparato in due cotture, e dal concetto di unirlo al baccalà che è, in qualche maniera, il pesce di chi non ha il mare.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

1 kg di broccoli aprilatici di Paternopoli puliti e con i loro fiori

280 g di calamarata orientale del Pastificio dei Campi

½ kg di baccalà dissalato

50 g di guanciaie di maiale nero casertano

n. 2 bacche di anice stellato

n. 3 chiodi di garofano

n.1 porro

n. 2 foglie di alloro

n. 1 ciuffo di finocchietto selvatico

250 g di ricotta di bufala

500 cc di latte Nobile

olio EVO q.b.

polvere di caffè liofilizzato

alcune gocce di colatura di alici

composta di limone salato

Preparazione

La salsa

Saltare i broccoli tenendo da parte i fiori (senza lessarli) in 4 cucchiai di olio EVO, la parte verde del porro tagliata finemente ed il guanciaie battuto a coltello, quando tutto sarà appassito trasferire in omogeneizzatore insieme con la ricotta e aggiungere a filo latte fino a creare una salsa leggera e setosa, salate e pepate.

La farcia per la pasta: privare il baccalà della pelle e delle eventuali spine e metterlo a stufare con 3 cucchiai d'olio EVO, le bacche di anice stellato, i chiodi di garofano tritati finemente, il porro, l'alloro e il finocchietto selvatico, quando sfaldato aggiungere 250 cc di latte e cuocere per altri 30 minuti aggiungendo acqua se dovesse asciugare troppo, aggiustare di sale se necessita.

Appena pronto frullare ad immersione e ridurre a crema.

Mettere il composto nella sac a poche e farcire la calamarata Orientale preventivamente cotta a metà del suo tempo di cottura.

I fiori di broccoli: saltare i fiori ad alta temperatura in olio EVO e 5 gocce di colatura di alici, lasciarli croccanti e verde acceso, non salare!

Comporre il piatto: versare la salsa a specchio nel piatto piano, prima di disporre la Calamarata farcita dorarla col cannello, adagiare sulla salsa 7 pezzi di pasta con l'apertura verso l'alto, disporre su ogni formato un fiore di broccolo, spolverizzare con una linea sottile di caffè liofilizzato, per ultimo, aggiungete 7 gocce di composta di limone salato.

Vino consigliato

Pinot Bianco