



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000909

Registrata in data 23 Dic 2016 alle ore 09:20

da FRANCESCO PIACENTINI

Autunno di mezzo

Spaghetto dei Campi al profumo di castagne della Garfagnana, crema di pecorino stagionato, trota fario salmonata affumicata al ciliegio, chips di castagna, uova di trota ed essenza di arancio.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

420 g di Spaghetti dei Campi
n.1 filetto di trota salmonata "Allevamento la Jara"
60 g di sale
25 g di zucchero semolato
2 g di prezzemolo e basilico
n.1 arancia
n. 1 lime
65 g di pecorino stagionato della Garfagnana del "Caseificio Marovelli"
175 g di panna fresca
140 g di burro "Beppino Occeili"
170 g di farina di castagne "Cooperativa Le Tre Terre"
140 g di acqua
135 g di spremuta di arance naturali
uova di trota q.b.
n. 10 castagne secche "Cooperativa le tre terre"
olio di oliva q.b.
olio extra vergine di oliva dop "Tenuta Lenzini"
sale e pepe q.b.
Per decorare:
finocchietto
fiore di borragine

Preparazione

Trota salmonata marinata agli agrumi e affumicata a freddo al ciliegio

Prendere un filetto di trota salmonata e privarla di tutte le lisce, dopodiché preparare la marinatura. Unire 60 g di sale e 20 g di zucchero, le erbe aromatiche e la scorza degli agrumi in un mixer e frullare fino a che tutti gli ingredienti non si saranno uniti. Munirsi di un recipiente stretto e lungo e adagiare il filetto di trota sul fondo con la parte della carne in vista, aggiungere sopra la stessa la marinatura 20% (in base al peso del filetto) precedentemente preparata e unire l'arancia e il lime a fette.

Lasciar marinare per 5 h, dopodiché, con l' aiuto di un pennello umido, eliminare la marinatura da tutta la trota e adagiarla su di una teglia. Chiudere con pellicola in modo da sigillare il più possibile, creare un piccolo foro per fare entrare la pipetta dell' affumicatore.

Caricare il braciere dell' affumicatore con trucioli di ciliegio e inumidire, mettere la pipetta nel foro creato in precedenza, accendere la ventola e il braciere con l' aiuto di un cannello. Lasciare affumicare la trota fino a che il fumo si sarà dissolto. Ripetere il procedimento dell' affumicatura per un' altra volta.

Chips di castagna

In un recipiente mettere 100 g di farina di castagne e 140 g di acqua e con l' aiuto di un minipimer amalgamare gli ingredienti fino a che il tutto risulti liscio e senza grumi. Disporre il composto su un silpat e stendere con una spatola in modo di creare uno strato sottile. Infornare a 70° fino a che il composto non sarà asciutto. Dopodiché friggere in olio di oliva a 180° e asciugare.

Crema di pecorino stagionato "Caseificio Marovelli"

Pastorizzare la panna e nel frattempo grattugiare il pecorino. Una volta portata la panna ad ebollizione mettere in un mixer e frullare per rendere il composto omogeneo.

Burro alle castagne

Unire il burro a pomata (a temperatura ambiente) con la farina di castagne e amalgamare con l'aiuto di una frusta o una planetaria.

Essenza di arancio

Ricavare il succo d'arancia filtrato, unire 5 g di zucchero e far ridurre della metà a fuoco basso in un pentolino. Lasciar raffreddare e inserire in un nebulizzatore per alimenti.

Impiattamento

Cuocere gli spaghetti dei Campi in abbondante acqua salata con l' aggiunta delle castagne secche. Nel frattempo in una padella sciogliere il burro alle castagne allungandolo con l'acqua di bollitura e ricavare dal filetto di trota affumicata qualche fettina sottile. Adagiare la crema di pecorino su di un piatto piano, scolare la pasta e mantecarla con il burro alle castagne con l' aggiunta di pepe. Disporre gli spaghetti sulla crema, poi la trota tagliata precedentemente, le uova di trota e la chips di castagna.

Infine aggiungere il finocchietto, il fiore di borraggine e nebulizzare con l' essenza di arancia.

Vino consigliato

Pinit nero "Azienda Podere Concori"