



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000455

Registrata in data 26 Apr 2016 alle ore 15:15

da **MARIO SEPE**



Casarecce, bufala, salella, pane croccante e papaccella

Il piatto nasce perchè "a casa non si butta niente!".

La crema di mozzarella era avanzata da una precedente ricetta, due papaccelle in frigo chiedevano l' oblio della monnezza piuttosto che la sofferenza di una sopravvivenza ai limiti della dignità alimentare, aggiungiamo il fatto che una combinazione astrale ha voluto che in quel frangente l' unico neurone sano fosse anche sveglio e quindi alla fine ho aggiunto solo del buon senso.

Le olive ammaccate salella per chi non le conosce sono una chicca cilentana dal sapore inequivocabile per pienezza di gusto tanto più quando conservate nel loro olio. Una combinazione colorata, di effetto visivo ma con una concretezza (e croccantezza) tale da farsi ricordare a lungo.

La ricetta l' ho messa a punto definitivamente al terzo rifacimento (numero standard per me) in modo da avere quei dosaggi per fissarne la replicabilità nel tempo, senza perdere lo spunto iniziale che tanto fa sentire orgogliosi del momento "creativo" :)

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 4 persone

120 g di pasta tipo "Casarecce dei Campi";
5 papaccelle sott' aceto (mediamente di 85-90 g l' una) se non si dispone delle fresche;
250 g mozzarella di Bufala Campana DOP (di due giorni reali dalla sua realizzazione);
180 g ricotta di bufala scolata con gli appositi cestinetti;
30 g olio extravergine di oliva fruttato per emulsionare;
12-15 g di pangrattato a piccole briciole (non sfarinato);
20 g olive Salella ammaccate del Cilento sott' olio (Presidio Slow Food);
5 g di ottimo concentrato di pomodoro;
5 g di aglio;
1 fetta di pane (nel mio caso ho usato il pane che faccio io con farina semintegrale, semi di lino e di zucca);
Olio EVO*, origano e sale q.b.

Preparazione

Mettere a scolare le olive Salella raccogliendo l'olio in un piatto.

Incidere le papaccelle sulla parte alta, avendo cura di farlo in modo preciso per le 4 che useremo come incavo per la pasta. Rimuovere i semi all' interno e passarle sotto l' acqua corrente fredda. Metterle quindi in acqua e ghiaccio per 2 ore almeno avendo cura di cambiare l' acqua ogni 30 minuti circa, per eliminare quanto più e possibile l' aceto lasciandole al tempo stesso belle sode (questo nell' eventualità non si avessero a disposizione le fresche). A seguire scolarle asciugando all' occorrenza con carta assorbente.

Delle 5 papaccelle così pulite prendiamo la meno bella esteticamente e tagliamola a pezzetti.

Nel frattempo in una padella antiaderente scaldare 50 g di olio evo nel in precedenza è stato messo in infusione l'aglio ridotto a lamelle sottilissime (infusione di un' ora). Portare quindi l' aglio a leggerissima coloritura bionda ed eliminare dall' olio. Aggiungere ad olio caldo la papaccella tagliata a faldine, frullare e lasciare in infusione per una 30 di minuti con un pizzichino di origano.

Passare l' olio aromatizzato allo chinois, aggiungere le olive Salella e mettere da parte.

Bottoncini di pane croccante

Ricavare da una fetta di pane dei bottoncini di 1 cm di diametro e 1/2 cm di altezza.

Ungere con l' olio sciolto dalle olive Salella. Metà dei bocconcini spennellarli con il concentrato di pomodoro.
Porre su carta oleata in forno a 120° per 20 minuti (il tempo per renderli croccanti è indicativo perchè dipende da quanto il pane è fresco);
Lasciare raffreddare.

Papaccelle croccanti

Ungere le 4 papaccelle che faranno da incavo per la pasta usando un pennello da cucina.
Passare al microonde funzione " crisp" per 7 minuti totali, avendo cura di girarle a metà cottura.
Salarle e mantenerle al caldo.

Crema di mozzarella di Bufala Campana DOC

Tagliare la mozzarella in sfilacci, mescolare con la ricotta e riscaldare il tutto nel microonde a 350 w per 3 minuti. Frullare quindi nel mixer emulsionando con l' olio versato a filo.
Mantenere al caldo.

Portare a ebollizione 2 litri di acqua con 25 g di sale scarsi.

Cuocere la pasta per 5 minuti, scolarla e passarla velocemente in padella dove avremo aggiunto l' olio aromatizzato con la papaccella e le olive ammaccate.

Aggiungendo i 12 g di pangratto, saltare a fiamma viva la pasta per un paio di minuti.

Con un cucchiaio riempire quindi le papaccelle. Considerate che ogni papaccella conterrà al massimo 12-15 casarecce, quindi regolarvi di conseguenza senza pigiare troppo.

Impiattare mettendo un fondo di crema di mozzarella, appoggiando la papaccella ripiena di casarecce al centro, completando il top della pasta con un paio di olive ammaccate ed inserendo nello spesso strato di crema 4 bottoncini croccanti, due al pomodoro, due bianchi.

Vino consigliato

Fiano "Kratos" Luigi Maffini 2014