



Ricetta N. RE003149 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Ott 2019 alle ore 12:26

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

EscargBurger con fondutina di Castelmagno

Tra i numerosi alimenti entrati a far parte della nostra tavola negli ultimi anni, le lumache (o chioccioline, come preferiscono chiamarle i produttori) stanno conquistando, anche se lentamente, uno spazio sempre più ampio e riconosciuto.

Note fin dai tempi degli antichi Romani come un cibo molto esclusivo, le lumache non mancavano mai sulle tavole degli imperatori e delle famiglie patrizie, ed erano presenti regolarmente anche nei ricchi menu medievali e nei banchetti pantagruelici della cucina rinascimentale.

Grazie all'elevato contenuto proteico della sua carne (analogo a quello del pesce) e alla ridotta percentuale di grassi, la lumaca è un mollusco dotato di carni tenere e gustose che si presta ad una serie molto assortita di ricette, ulteriormente esaltata dall'abilità e della creatività dello chef.

Le lumache utilizzate oggi per l'alimentazione (reperibili senza problemi nel reparto surgelati della grande distribuzione) provengono sostanzialmente da vivai specializzati (le aziende di elicicoltura) e sono sicuramente da preferire rispetto a quelle raccolte nei campi allo stato libero; sia perchè in questo caso le lumache sono state alimentate in maniera controllata e mantenute in un ambiente igienicamente idoneo, sia perchè sono immesse nel circuito agroalimentare già purificate per cui sono pronte per il consumo immediato una volta scongelate e lessate (preparazione preliminare per qualsiasi tipo di cottura).

In Italia una delle aziende con maggiore tradizione nel commercio delle lumache da gastronomia, grazie alla lunga esperienza maturata in oltre 40 anni che racconta inequivocabilmente la sua capacità di offrire ai consumatori prodotti selezionati e di alta qualità, è la Lumacheria Italiana di Cherasco, una delle località più note del comprensorio delle Langhe e Roero.

Trasformata in una specialità da gourmet, il mollusco prodotto dalla Lumacheria Italiana, grazie anche alla partnership pluridecennale con l'Istituto Internazionale di Elicicoltura (anch'esso ubicato a Cherasco), è diventato oggi una vera prelibatezza venduta in tutto il mondo in un'ampia gamma di prodotti e celebrata ogni anno nel corso di varie manifestazioni che vedono la presenza di cuochi famosi e noti chef stellati.

La versione proposta in questa ricetta vede l'utilizzo della carne di lumaca nella preparazione di un insolito quanto appetitoso hamburger, abbinato ad un altro prodotto tipico del territorio rappresentato dal Castelmagno, uno squisito formaggio erborinato a pasta semidura che proprio nel comprensorio dell'omonimo Comune ha una delle più importanti zone di produzione.

Per ottenere una adeguata consistenza della carne di lumaca nella realizzazione dell'hamburger abbiamo aggiunto anche una quantità di macinato di maiale variando progressivamente le proporzioni valutando (dopo vari tentativi) che la dose ottimale per mantenere la consistenza necessaria per un hamburger si aggira attorno al 30%; quantitativi minori, pur assicurando una maggiore texture al palato per quanto riguarda il sapore di lumaca, rendono eccessivamente difficoltosa la realizzazione dell'hamburger.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti per 4 persone

EscargBurger con fondutina di Castelmagno :

600 g Polpa di lumaca Helix Pomatia (Lumacheria Italiana Srl, Corso Einaudi, 12062 Cherasco, CN)

200 g Carne di maiale

300 g Castelmagno D.O.P. (Beppino Occelli)

250 ml Panna liquida

200 g Parmigiano Reggiano (Parmareggio DOP 30 mesi)

4 Mini mais della Thailandia (McGarlet Srl)
400 g Patate dolci
300 g Germogli di soia (Germogli di azuki verdi Azienda Agricola Orto San Biagio)
6 Uova (Uova a pasta gialla AIA)
1 Lime (produzione biologica)
1 Carota
1 Cipolla
2 Spicchi d' aglio
30 g Prezzemolo fresco
200 g Burro chiarificato (Prealpi)
150 ml Olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))
1 l Olio semi di arachidi (Giglio Oro Carapelli.)
qb Sale
qb Pepe
4 Vene Cress (Metro Cash and Carry)

Strumenti di cottura

1 pentolino, 1 padella antiaderente, 1 pentola a pressione, 1 padella da frittura, 2 boule di vetro, 1 coppapasta, 1 sac à poche, 1 cannello da cucina, 1 mestolo di legno, 1 pinza da cucina, 1 coltello tranciante, 1 spilucchino, 1 pelatate, 1 ragno da cucina, carta assorbente.

Preparazione

La preparazione dell'escargburger con fondutina di formaggio Castelmagno può essere suddivisa in cinque fasi principali dedicate ai vari ingredienti che, una volta assemblati, vengono a formare il piatto:

- 1) Lumache: scongelate le lumache, si mettono a bollire per almeno 2 ore (1 ora utilizzando la pentola a pressione) in acqua salata e, a cottura ultimata, si tagliano finemente con un coltello tranciante; in seguito, si passa il composto in un mixer per agevolare una ulteriore frammentazione della carne insieme alle uova (2 intere e 2 tuorli), all'olio (2 cucchiaini) e a 2 cucchiaini di parmigiano.
 - 2) Maiale: tritare a pezzettini la carne di maiale e scottarla leggermente in padella con aglio, cipolla, prezzemolo e carota finemente tagliuzzati.
 - 3) Fondutina di Castelmagno: sciogliere a fiamma bassa il Castelmagno in un pentolino antiaderente, aggiungendo burro, panna liquida, parmigiano e un pizzico di sale e pepe, girando spesso con un mestolo in legno. Spegnerlo quando la consistenza è cremosa e fluida, evitando che la crema diventi troppo liquida.
 - 4) Duchesse di patate dolci: preparare il purè di patate dolci aggiungendo alle patate una noce di burro, due tuorli, sale e pepe e, una volta amalgamato il composto, versare tutto in una sac à poche. Per le striature si può ricorrere ad un passaggio in forno (180° per 20/30 minuti) o utilizzare un cannello a fiamma da cucina.
 - 5) Azuki verdi e mini mais: possono essere fritti separatamente o assieme; in quest'ultimo caso attenzione al grado di doratura dei germogli di soia che, se troppo intenso, rischia di scurire troppo il prodotto e tende a renderlo leggermente amaro al palato. Nella fase di frittura i mini mais vanno tagliati (2 pezzi) nel senso della lunghezza.
 - 5) Hamburger: Per la preparazione dell'escargburger unire la carne di chiocciola a quella di maiale, aggiungere le uova (strapazzate), un pò di sale, pepe e un trito di aglio, cipolla e prezzemolo. Mettere il composto in un coppapasta (8 cm) e procedere alla cottura a fiamma alta (7/8 minuti per lato) in una padella antiaderente con burro chiarificato; per aromatizzare le due varietà di carni è consigliabile versare del succo di lime e grattugiare un pò di scorza (la parte verde, perchè quella bianca è amara) utilizzando solo frutta biologica non trattata chimicamente.
- Una volta adagiato l'escargburger nel piatto si versa sopra la fondutina di Castelmagno e la fogliolina di vene cress, e per completare il dressage si aggiungono i germogli di soia e la duchesse di patate dolci sormontata dai baby mais. Un goccio di olio evo e si può servire a tavola.

Vino consigliato

Gewürztraminer - Alto Adige DOC Valle Isarco. Ideale in abbinamento a pesci e crostacei, questo vino bianco altoatesino dallo spiccato aroma floreale si presta benissimo ad essere consumato con le chiocciole. La sua gradazione alcolica (14,5°) suggerisce un uso moderato. Considerato uno dei più pregiati vini bianchi italiani, esprime al meglio le sue caratteristiche ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 10 gradi.

La ricetta ha partecipato a:

"Menu Degustazione by Diversamente C.H.E.F.", evento svoltosi l'estate scorsa presso il ristorante Vittorio Veneto di Cherasco.