



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002215 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 09:49

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Flan di quinoa e salsiccia di fegato alle spezie

Sfornato a base di farina di quinoa e salsiccia di fegato abruzzese, speziato con curcuma, coriandolo e paprika piccante, servito con patate dolci (americane) e carote viola.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 2 persone

100 g di farina di quinoa
600 g di salsiccia di fegato abruzzese
½ lt di acqua minerale effervescente
n. 2 cucchiaini di olio evo
n. 2 cucchiaini di curcuma
n. 1 cucchiaino paprika piccante
sale q.b.
pepe q.b.

Per le decorazioni:

n. 2 pomodorini tagliati a spicchi
Foglioline di basilico
Semi di papavero
Aceto balsamico concentrato
Olio di oliva extravergine

Prodotti utilizzati

Salsiccia di fegato di Lanciano, inserita fra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) abruzzesi, farina di quinoa real biologica di ViviBio, patate dolci dell'azienda Antonio Ruggiero, carote viola dell'Azienda Agricola Boscolo, semi di papavero bio di CiboCrudo, aceto balsamico di Modena IGP Rosso Bio dell'Acetaia Guerzoni curcuma macinata di Drogheria&Alimentari, coriandolo in polvere di Agrofattorino, paprika piccante Wiberg, olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale fruttato intenso) e pomodorini Euroagri Italia.

Strumenti di cottura

Fornelli a gas, padella antiaderente e antigraffio a bordo alto, tegame in acciaio, 2 pentole in acciaio, stampo da forno in alluminio antiaderente e rivestimento in golden titanio, mestoli in legno, pinze da cucina e forno statico.

Preparazione

Versare l'acqua gasata (riduce l'ossidazione degli ingredienti e conferisce maggiore morbidezza al flan) nella padella antiaderente a bordo alto e, prima dell'ebollizione, aggiungere la farina di quinoa; girare senza interruzioni. Aggiungere sale, pepe, un cucchiaino di paprika piccante, due di curcuma e un cucchiaio di olio evo (contribuisce ad addensare la quinoa ed evita l'eventuale formazione di grumi). Dopo dieci minuti di cottura versare e la salsiccia di fegato, dopo averla sminuzzata a dadini e privata del budello esterno. Bollire a parte le carote viola e le patate dolci, in due pentole diverse altrimenti l'acqua viola delle carote rischia di alterare l'arancio intenso delle patate. Per entrambi i prodotti sono sufficienti (una volta raggiunta l'ebollizione) circa trenta minuti di cottura; quando le carote e le patate sono pronte vanno immerse in acqua e ghiaccio, per interrompere la cottura e preservare i colori brillanti.

A cottura ultimata, mettere il flan in stampini da pasticceria e ripassare in forno statico (200° C, per 20 minuti) all'interno di un ampio tegame da forno oliato sul fondo. Nello stesso recipiente adagiare anche le patate e le carote.

Capovolgere nel piatto gli stampini ed disporre il flan con il bordo arrotondato verso l'alto, disponendo a fianco la patata, sormontata dalla carota che la sovrasta come un monolite appuntito. Decorare con pomodorini tagliati a spicchi, un ciuffetto di basilico, una spolverata di semi di papavero, alcune gocce di aceto balsamico concentrato e un filo olio extra vergine di oliva.

Servire caldo, ma non a temperatura troppo elevata.

Vino consigliato

Montepulciano d'Abruzzo OPI 2011 dell'azienda Farnese Vini.