



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000907

Registrata in data 22 Dic 2016 alle ore 14:30

da WALTER CASIRAGHI

Gli elicoidali si vestono di bianco, i "miei" elicoidali di Gragnano alla valligiana

La mia interpretazione alleggerita di un classico valsassinese "la pasta alla valligiana", un piatto classico che veniva preparato nelle fredde giornate d' inverno o dopo una lunga camminata in montagna, per dare energia e calore. Il mio piatto parte dalla tradizione, ma con l' occhio moderno, alleggerendolo ma mantenendo il gusto deciso dei piatti di montagna.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g di Elicoidali di Gragnano "Pastificio dei Campi"
200 g di Robiola della Valsassina P.A.T.
200 g di patata bianca di Esino
50 g di pancetta tesa pepata
n. 1 spicchio di aglio
80 g di burro di malga
100 g di latte di bufala
150 g Olio di oliva
50 g rafano fresco
100 g croste di Parmigiano Reggiano
20 g cipolla
20 g sedano
50 g prezzemolo
2 g salvia
farina di grano saraceno q.b.
camomilla q.b.
polline di finocchio o aneto q.b.
semi di anice o aneto q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Preparazione

Pulire la cipolla e il sedano, pulire la crosta del Parmigiano Reggiano e della Robiola della Valsassina. Confezionare sottovuoto gli ingredienti con un litro di acqua , e cuocere in forno a vapore per circa 4 ore a 79°C, regolare di sale e lasciare in infusione fino a raffreddamento. Filtrare il brodo ottenuto.

In un termomix aggiungere il rafano fresco pelato e 100 g di olio di oliva, frullare a temperatura di 65° per circa 20 minuti, quindi lasciare raffreddare e filtrare , conservare sia l' olio sia il rafano tritato.

Bollire la patata bianca di Esino, quindi pelarla e schiacciarla gentilmente per ottenere dei trucioli.

Bollire il prezzemolo in abbondante acqua salata, quindi raffreddarlo subito in acqua e ghiaccio, tritarlo leggermente, confezionarlo nel contenitore del pacojet, congelarlo e quindi pacossare, fino a ottenere una purea, si può frullare anche nel termomix, passare al setaccio.

Preparare le chips di latte di bufala, portando quasi ad ebollizione il latte, e facendo formare la "pellicola" al latte, quindi con l' aiuto di una carta da forno , togliere la pellicola e lasciarla essiccare al caldo. (Se non si riesce a trovare il latte bufalino si può aggiungere al latte vaccino 3 g di latte in polvere).

Tostare la farina di grano saraceno e conservare in un luogo asciutto.

Con metà del burro ottenere un burro nocciola aromatizzato con la salvia, farlo quindi raffreddare e montare con il restante burro.

In un tegame di pietra ollare fare imbiondire lo spicchio di aglio in olio di oliva, quindi aggiungere il brodo di formaggio, circa 600 g, portare ad ebollizione e cuocere la pasta come si fa per un risotto, nel caso necessita, aggiungere brodo caldo, dopo circa 8 minuti controllare la cottura, e incominciare ad aggiungere un terzo della Robiola della Valsassina privata dalla crosta, e continuare fino a cottura, aggiustare di sapidità, aggiungere il restante formaggio, coprire con il coperchio per trenta secondi, aggiungere il burro aromatizzato e mantecare la pasta.

Nel frattempo in una padella di ferro fare rosolare a secco la pancetta, e nella stessa arrostiti leggermente i trucioli di patate.

Disporre a piacere nel piatto una piccola quenelle di purea di prezzemolo, le patate aromatizzate con l'olio di rafano, la pancetta, gli Elicoidali di Gragnano mantecati e alcuni pezzetti di Robiola della Valsassina, alcune gocce di olio al rafano, e spolverare una parte con polline di finocchi e i semi tostati e macinati, un'altra parte con la camomilla, e la terza con la farina di grano saraceno tostata, decorare con le chips di latte bufalino e dei pezzetti salvia frita e a piacere i fiori secchi di finocchio (in autunno si possono utilizzare quelli freschi).

Vino consigliato

"Opera" 2015 I.G.T. Bianco Terrazze Retiche di Sondrio Mamete Prevostini