



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001317

Registrata in data 17 Mag 2017 alle ore 09:30

da ANDREA ZINNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Sole di Capri non sempre è caldo?

Bene, con la gioia di aver superato la prima fase del contest e, soprattutto, di aver ricevuto un meraviglioso assortimento di pasta e conserve di pomodoro, mi sono coscientemente applicato per cercare di proporre qualcosa per la fase successiva.

Devo dire che, aprendo la scatola avuta in dono, sono subito rimasto colpito dai formati "monoporzione" de La Fabbrica della Pasta di Gragnano, un formato mai visto prima, non facile da utilizzare, ma sfidante quanto basta, soprattutto nell'ambito di un contest, che per me significa occasione di sperimentare, anche in modo spregiudicato.

Nello specifico, ho deciso di usare "Il Sole di Capri", che con la sua struttura mi è sembrato adatto ad accogliere più condimenti, per una pasta che, questa volta, ho deciso dovesse essere fredda, da cui il titolo un po' criptico che ho scelto e che, se declinato in modo verboso, altro non sarebbe che: "Il Sole di Capri, con tartare di gambero rosso, ricotta di bufala al profumo di limone, riduzione di datterini gialli e pomodori Corbarino, crema di piselli, crumble di pane alle olive di Gaeta e datterini gialli e rossi appassiti".

Riepilogando, quindi, con i gamberi rossi ci ho fatto una tartare, condita solamente con olio extravergine di oliva, fior di sale di Sicilia (vi ricordo che il fior di sale è il primo cristallo che si forma sulla superficie dell'acqua nelle saline, sotto particolari condizioni di umidità, salinità e vento) e un poco di pepe di Sichuan, più delicato di quello classico (sì, lo so, tecnicamente quello di Sichuan non è un pepe, dato che non è formato da grani, ma da bacche).

Per avere un sapore ancora più inteso, e anche per un minimo di croccantezza, ho usato i carapaci dei gamberi, essiccandoli in forno e poi riducendoli in una polvere finissima e molto profumata, che ho aggiunto sulla tartare al momento dell'impattamento.

La ricotta di bufala, già buonissima e saporita di suo, l'ho invece lavorata solamente con un poco di scorza di limone e di semi di coriandolo macinati.

Le riduzioni di datterino giallo è in purezza, dato che ho aggiunto solo del sale, mentre quella di Corbarino l'ho resa più rustica, usando aglio, un poco di peperoncino e del pepe nero.

Continuando con il pomodoro, ho poi leggermente disidratato in forno qualche datterino rosso e, ancora, quelli gialli, in entrambi i casi aggiungendo solamente un poco di sale e un pizzico di zucchero.

Come elemento cremoso, una crema di piselli freschi, cotti velocemente in acqua a bollore, giusto il tempo di renderli morbidi, e poi lavorati solamente con un olio extravergine al basilico, sale e la loro acqua di cottura.

Per finire, come elemento croccante, un crumble di pane e olive di Gaeta.

Vi anticipo che, per poter impiattare al meglio, vi saranno quasi indispensabili delle piccole sac à poche, anche senza beccucci, per dosare la ricotta e dei biberon da cucina per le riduzioni di pomodoro.

Concludo dicendovi che, per l'olio al basilico, le quantità che vi darò saranno leggermente abbondanti, visto che per poter lavorare al meglio, al di sotto di certi valori non si può scendere. Tenete comunque presente che l'olio si manterrà, e ben chiuso in un barattolino, per parecchi giorni.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

n. 4 pezzi di "Sole di Capri"

Sale marino grosso q.b.

Per la tartare di gamberi rossi

n. 12 gamberi rossi di medie dimensioni

n. 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Fior di sale q.b.
Pepe di Sichuan q.b.

Per la ricotta
200 g di ricotta di bufala
La scorza grattugiata di 1/2 limone
Semi di coriandolo q.b.

Per la riduzione di pomodori Corbarino
n. 1 confezione di pomodori Corbarino
n. 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
n. 2 spicchi d'aglio
Sale marino q.b.
Pepe nero q.b.
Agar Agar (opzionale, vedi dopo)

Per la riduzione di datterini gialli
n. 1 confezione di datterini gialli
n. 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale marino q.b.
Agar Agar (opzionale, vedi dopo)

Per i pomodorini disidratati
n. 8 datterini rossi
n. 8 datterini gialli
Sale marino q.b.
Zucchero semolato q.b.

Per la crema piselli
200 g di piselli freschi
n. 4 cucchiaini di olio al basilico (vedi dopo)
Sale marino q.b.

Per il crumble di pane alle olive
60 g di mollica di pane (vedi dopo)
n. 8 olive taggiasche denocciolate
Pepe nero q.b.

Per l'olio al basilico
n. 30 foglie di basilico
100 g di olio extravergine di oliva
Qualche grano di sale grosso

Prodotti utilizzati

Pomodoro Corbarino "La Fiammante"
Datterini gialli "La Fiammante"
Datterini rossi "La Fiammante"
Sole di Capri "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"

Strumenti di cottura

Sac à poche; biberon da cucina; frullatore tradizionale; frullatore a immersione; setaccio; mixer ad alta velocità.

Preparazione

Partite con la preparazione dell'olio al basilico, mettendo le sue foglie nel bicchiere del frullatore, tradizionale o a immersione, aggiungendo l'olio extravergine e sei grani di sale grosso.
Fate andare alla massima velocità fino a ridurre il tutto in un composto simile al classico pesto, ma decisamente più liquido, quindi filtratelo usando un colino a maglie molto fitte, raccogliendolo in una ciotolina, che terrete da parte.
Pulite i gamberi rossi, rimuovendone la testa, il guscio, la coda e il filamento intestinale, quindi mettete la polpa in frigorifero e pulite i carapaci, eliminando da essi ogni traccia residua di polpa e, dalle teste, anche gli occhi.
Prendete una piccola teglia, metteteci un foglio di carta da forno e disponeteci i carapaci, quindi infornate a 80° per circa un'ora e mezza, togliendo dal forno quando i carapaci saranno diventati secchi.
Quando i carapaci sono pronti, toglieteli dal forno, fateli freddare e poi metteteli nel mixer, che farete lavorare a impulsi, fino ad ottenere una polvere molto sottile. Se la polvere ottenuta fosse ancora umida, rimettetela in forno fino a quando non sarà perfettamente asciutta.

Parallelamente ai carapaci dei gamberi rossi, preparate i pomodorini disidratati, prendendo un'altra teglia, metteteci ancora una volta un foglio di carta da forno e sopra di questa disponete i pomodorini, gialli e rossi, salandoli leggermente e aggiungendo anche un pizzico di zucchero.

Infornate la teglia, sempre a 80°, per circa un paio d'ore e, comunque, fino a quando i pomodorini non si saranno in parte raggrinziti, segno che parte della loro acqua sarà oramai evaporata. Al solito, niente fretta e, quando i pomodorini sono pronti, togliete la teglia dal forno e fateli freddare.

Mentre pomodorini e carapaci sono in forno, preparate anche le due riduzioni, ovviamente separatamente, prendendo due pentolini e mettendo, in uno, i datterini gialli, l'olio extravergine e un pizzico di sale marino; nell'altro i pomodori Corbarino, inclusa la loro polpa, insieme all'olio extravergine, un pizzico di sale marino, uno di pepe nero e ai due spicchi d'aglio, sbucciati e leggermente schiacciati.

Portate entrambi i pentolini sul fuoco, a fiamma minima e con il coperchio, e fate andare per una mezz'ora, poi spegnete ed eliminate dai pomodori Corbarino gli spicchi d'aglio.

Usando un frullatore a immersione, frullate per bene i due pomodori, poi setacciateli in modo da raccogliere solamente la polpa, trattenendo semi e altri residui.

Sciacquate i due pentolini, rimetteteci i composti appena filtrati e riportateli sul fuoco, a fiamma bassissima, facendo ridurre entrambi i composti fino a quando questi non saranno molto densi. Alla fine, quando le due riduzioni saranno fredde, la loro densità dovrà essere simile a quella del classico Ketchup.

Volendo, anche se io non l'ho fatto, potreste usare un pizzico di Agar Agar per dare maggiore stabilità ai composti, anche se questa è una operazione delicata, dato che se ne mettete troppo, poi rischiate di ottenere una consistenza gelatinosa, percepibile al gusto.

Quando la densità è quella desiderata, spegnete la fiamma, fate intiepidire il tutto e poi travasate le due riduzioni in due biberon da cucina.

Ora il crumble di pane e olive, mettendo la mollica del pane nel mixer, aggiungendo le olive di Gaeta denocciolate e facendolo poi andare alla massima velocità, fino a quando la mollica non si sarà ridotta in piccole briciole, prendendo al contempo un bel colore scuro per effetto della presenza delle olive.

Prendete un padellino, meglio se anti-aderente, metteteci la mollica, aggiungete una generosa macinata di pepe nero, quindi portatelo sul fuoco, a fiamma media, e fate saltare la mollica, girandola spesso in modo che tutte le briciole possano sentire il calore in modo uniforme, diventando croccanti, poi travasate il tutto in una ciotolina.

Preparate la crema di piselli, prendendo per prima cosa una ciotola bella grande e riempiendola con acqua freddissima, magari aggiungendo anche del ghiaccio.

Prendete una casseruola, riempietela d'acqua, salandola leggermente, e poi portandola sul fuoco e, quando è a bollore, tuffatevi i piselli, facendoli cuocere giusto il tempo necessario a renderli morbidi.

Quando i piselli sono cotti, prelevateli con un mestolo bucato e travasateli nell'acqua ghiacciata, in modo da fermarne la cottura, poi scolateli e fateli asciugare.

Mettete i piselli nel bicchiere del frullatore, tradizionale o a immersione, aggiungete quattro cucchiaini dell'olio al basilico, un mestolo della loro acqua di cottura e fate andare alla massima velocità, lavorando con cura in modo da eliminare qualsiasi residuo solido e regolando infine di sale.

Se avete fatto lavorare con cura il frullatore, il composto dovrebbe essere molto omogeneo e non sarà necessario setacciarlo, ricordandovi che per quanto riguarda la densità finale, questa dovrà essere simile a quella di una passata di pomodoro.

Riunite la ricotta in una ciotola, aggiungete la scorza del limone grattugiata e un pizzico di semi di coriandolo macinati, quindi usando una forchetta o una piccola frusta, lavorate il composto, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti e, al tempo stesso, ottenere una consistenza quasi cremosa.

Mettete la ricotta in una sac à poche, alla quale eliminerete la parte finale, in modo da avere un foro di uscita piuttosto piccolo, che possa infilarsi agevolmente nei raggi del Sole di Capri.

Bene, tutti gli elementi sono pronti e non resta che procedere con la cottura della pasta, mettendo sul fuoco l'acqua, salandola, cosa che io faccio sempre subito, più che altro per evitare di scordarmi di farlo dopo.

Quando l'acqua è a bollore, immergeteci la pasta, facendola cuocere per il tempo indicato, in modo che rimanga comunque al dente.

Tanto che la pasta è in cottura, riprendete i gamberi rossi dal frigorifero e preparate la tartare, mettendo la polpa sul tagliere e battendola fino ad ottenere una consistenza piuttosto fine.

Raccogliete la polpa dei gamberi in una ciotola e conditela con due cucchiaini di olio extravergine, un poco di pepe di Sichuan e il fior di sale, mescolando accuratamente.

Tornate alla pasta e, quando è cotta, scolatela prendendo un pezzo alla volta con un mestolo bucato e immergendolo in acqua fredda, in modo da fermarne la cottura, quindi fatela asciugare.

Procedete con l'impiattamento, mettendo ciascun pezzo di pasta al centro del rispettivo piatto, avendo cura che la pasta poggia bene sul fondo, e poi, usando sac à poche e biberon, cominciate a riempirne i raggi, alternando come ho fatto io - la foto vi aiuta in tal senso - o come piace a voi.

Riempite infine la parte centrale con la tartare di gamberi rossi, sulla quale distribuirete un poco della polvere ottenuta dai carapaci.

Quando avete completato tutti i pezzi di pasta, distribuite la crema di piselli - anche in questo caso sarebbe meglio usare un biberon da cucina - uniformandola dando qualche leggero colpo sul fondo dei piatti, quindi disponete il crumble di pane e olive di Gaeta e i pomodorini disidratati.

Se volete, guarnite come meglio credete, quindi portate in tavola.

Buon appetito.

Vino consigliato

Falanghina del Sannio