



Ricetta N. RE003208 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Gen 2020 alle ore 10:39

da **GIORGIO ROSATO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Kalpis di chioccioline e Burrata di Andria IGP, crema di asparago verde di Badoere IGP aromatizzata con sentori di colatura di alici di Cetara DOP, uova di capelin selvaggio islandese e frammenti di Pergamena Nera**

Ricetta ispirata al territorio delle Langhe e Roero, area dove si trova una delle maggiori aziende produttrici di lumaca, alimento in continua espansione nei piatti gourmet anche se i produttori (quasi a voler attenuare l'impatto verso chi la considera ancora come un cibo troppo borderline) preferiscono nominare questo mollusco con il termine di chiocciola. Consumate fin dalla lontana preistoria, le lumache erano ritenute una vera prelibatezza dai Greci, oltre ad essere molto apprezzate anche dagli antichi Romani come testimoniano le quattro ricette (condite con l'onnipresente garum) inserite da Apicio nel suo famoso "De Re Coquinaria", considerato il primo manuale di gastronomia della storia.

La sua produzione (elicicoltura) rappresenta oggi una delle maggiori attività economiche del comprensorio langarolo che, com'è noto, annovera numerose altre prelibatezze sia nell'ambito dell'offerta casearia (Beppino Occelli) e dell'eccellenza vinicola (Barolo Chinato), che nel settore dell'alta pasticceria dove troviamo le famose nocciole piemontesi IGP utilizzate nella preparazione di un vasto assortimento di dolci.

Per quanto riguarda la pasta, la scelta è caduta su una qualità particolarmente innovativa (e tecnologica) rappresentata dalla Pasta 3D prodotta dalla BluRhapsody. Diversamente dagli altri tipi di pasta presenti sul mercato, questa pasta non viene realizzata con i tradizionali macchinari di produzione oggi utilizzati dai maggiori produttori poiché, in questo caso, la pasta viene stampata con una speciale stampante a 3 dimensioni che utilizza farine ed ingredienti di alta qualità. Venduta esclusivamente nella versione fresca e surgelata, è disponibile in un'ampia gamma di formati ed è acquistabile all'indirizzo: <https://blurhapsody.com/shop-pasta-3d/>.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

#### **Pasta:**

12 Kalpis Pasta 3D (BluRhapsody ©3D Food Srl)

#### **Burrata:**

1 kg Burrata di Andria IGP (Consorzio della Burrata di Andria IGP)

#### **Asparagi:**

800 g Asparagi verdi di Badoere IGP (Fantin Asparagi)

60 g Colatura di alici di Cetara DOP (Delfino Battista)

qb Sale

qb Pepe

10 g Olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))

10 g Gomma di Guar (Ma Vie Sans Gluten)

#### **Decorazioni:**

3 Punte di asparagi (Asparagi verdi di Badoere IGP)

20 g Pane carasau (Pergamena Nera (Cherchi))

30 g Uova di Capelin (Raffinate Freschezze (Pascarella))

3 Foglioline di Vene Cress (METRO Italia Cash and Carry)  
5 g Polvere di barbabietola rossa (Indigo Herbs of Glastonbury)

Chioccioline:

600 g Chioccioline (Chioccioline della Lumacheria Italiana)  
2 Aglio rosso di Nubia DOP (Essenze di Sicilia - Prodotti Tipici)

### Strumenti di cottura

2 pentola, 1 padellino antiaderente, 1 mixer, 1 mestolo in legno, 1 coltello tranciante, 1 spilucchino, 1 siringa da pasticceria, 1 sac à poche, setaccio a maglia fine, 1 spatola

### Preparazione

Chioccioline per il ripieno: per ottimizzare la tempistica della realizzazione di questo piatto è consigliabile iniziare dalla preparazione delle lumache che, a causa della elevata consistenza della polpa, richiedono una lunga cottura in ebollizione (2h). A fine cottura saltare leggermente in padella

le lumache con un filo di olio evo, 2 spicchi di Aglio Rosso di Nubia, sale e pepe.

Crema di burrata: tagliare la burrata e tenere solo il "cuore" centrale, frullando tutto nel mixer assieme ad un po' del suo siero e inserire il contenuto in una sac à poche (4 min.).

Crema di asparagi: bollire gli asparagi (20 minuti per i gambi, 10 per le punte), immergendoli subito dopo in acqua ghiacciata per almeno 2 minuti per mantenere la colorazione verde brillante; frullare nel mixer assieme ad un cucchiaino d'olio, 10 g di gomma di Guar e un cucchiaio di acqua di cottura della verdura (2 min.).

Da segnalare che in questa stagione non sono disponibili gli asparagi verdi di Badoere IGP, per cui in alternativa sono stati utilizzati asparagi (comunque freschi) di provenienza sudamericana (Perù)

Kalpis 3D, pasta fresca venduta esclusivamente in confezioni surgelate: togliere 3 pezzi dalla confezione e versarli direttamente in acqua bollente salata, girando ogni tanto delicatamente con un mestolo per ottenere una cottura uniforme (2 min.); scolare la pasta con una schiumarola, assicurandosi di eliminare anche tutta l'acqua contenuta all'interno delle anfore (1 min.). Inserire 1 lumaca in ogni anfora e riempire con una sac à poche i kalpis con la crema di burrata fino a creare un lieve cono in corrispondenza della sommità dei tre elementi (2 min.).

Descrizione dell'impattamento:

- Disporre nel piatto il fondo di crema di asparagi dallo spessore non superiore ai 3 mm;
- Riempire i kalpis con la polpa di chiocciolina e la crema di burrata, utilizzando una sac à poche o una siringa da pasticceria con beccuccio non segmentato;
- Mettere i 3 kalpis nel piatto, posizionandoli ad una distanza compresa tra i 2,5 e i 4 mm;
- Inserire sulla crema di asparagi i frammenti di Pergamena Nera e le uova di capelin cercando di ottenere una disposizione abbastanza (ma non troppo) simmetrica;
- Aggiungere le foglioline di vene cress, sui manici delle anfore, una leggera spruzzata di polvere di barbabietola rossa e alcune gocce di olio evo sulla superficie della crema di asparagi.

### Vino consigliato

Prosecco Extra Dry "Miòl Écru" Bortolomiol. Servito generalmente come aperitivo questo spumante si abbina solitamente con piatti crudi a base di pesce o con il sushi, ma si sposa altrettanto bene con le lumache che, proprio per le sue peculiarità, si collocano idealmente tra la carne e il pesce. Ricco di aromi fruttati che evocano il profumo della pesca e delle mele più pregiate, esprime al meglio le sue qualità ad una temperatura compresa tra i 6 e gli 8 gradi.

### La ricetta ha partecipato a:

Tesi di esame di "Chef Professionista" presso l'Accademia Italiana Chef Institute di Empoli