



Ricetta N. RE000895

Registrata in data 21 Dic 2016 alle ore 09:20

da ELISA IALLONARDI

La Campania va in montagna - Mischiato delicato di Gragnano con Seirass di pecora della Valle Gesso, brodo di fieno, patate della Bisalta, finto fieno di verza, polvere di patata "bruciata" e olio al pepe di Giava

La pasta mischiata rappresenta l'esigenza di un tempo di utilizzare ciò che veniva avanzato nei vari formati: i rimasugli di pasta venivano raccolti dal fondo dei contenitori e fatti cuocere tutti insieme, soprattutto nelle minestre. Questo piatto nasce proprio dall'idea di coniugare due culture gastronomiche popolari, geograficamente lontane ma entrambe povere: da un lato quella di Napoli, appunto, e dall'altro quella delle valli cuneesi, caratterizzate, in passato, da un'alimentazione povera, fatta di pochi ingredienti. Un viaggio, dunque, dalla Campania alle montagne della provincia di Cuneo, per un piatto dal gusto semplice ma che scalda, dai profumi che fanno pensare ai pascoli e al fieno.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il finto fieno di verza:

80 g di verza

Olio extravergine di oliva ligure q.b.

Sale q.b.

Per l'olio aromatizzato al pepe:

Olio extravergine di oliva ligure 200 g

Pepe di Giava (Cubeba) un cucchiaio

Per la polvere di patata "bruciata":

100 g di patate della Bisalta

Olio extravergine di oliva ligure q.b.

Sale q.b.

Per la spuma di Seirass:

100 g di ricotta Seirass di pecora del caseificio Valle Gesso

Latte fresco intero q.b.

Per il brodo di fieno:

1 l di acqua

1 bustina di fieno da brodo La Granda

Per la pasta e patate:

160 g di Mischiato delicato del Pastificio dei Campi

250 g di patate della Bisalta

1 spicchio di Aj 'd Caraj (aglio di Caraglio)

40 g di burro della Morra del caseificio Val Macra

Sale q.b.

Brodo di fieno q.b.

Preparazione

Lavare bene le foglie di verza e privarle della parte più dura. Asciugarle molto bene con della carta assorbente. Tagliarle finemente e disporle su una leccarda ricoperta di carta da forno. Condire con un pizzico di sale e un filo di olio extravergine di oliva. Far essiccare in forno a 90° C per due ore.

Per l'olio aromatizzato, scaldare l'olio in un pentolino, portandolo alla temperatura di 80° C e spegnere il fuoco.

Schiacciare il pepe in un mortaio e aggiungerlo all'olio, giunto a temperatura.

Per la polvere, sbucciare e lavare le patate. Tagliarle a fette molto sottili. Disporle su carta assorbente per asciugarle. Spostare le patate su una leccarda coperta con un foglio di carta da forno, spennellarle con un filo d'olio, salarle e cuocerle in forno a 190° C per 30 minuti, finché avranno raggiunto un colore marroncino (non devono bruciare davvero, ma abbrustolirsi e seccare completamente). Quando sono pronte, farle raffreddare e tritarle in un mixer, fino ad ottenere una polvere grossolana.

Preparare la spuma, montando la ricotta Seirass, leggermente diluita con un goccio di latte. Mettere il composto in un sac à poche e conservare in frigo fino all' utilizzo.

Per il brodo, portare ad ebollizione l' acqua, spegnere il fuoco e mettere la bustina di fieno in infusione per 10-15 minuti. Preparare la pasta e patate: pelare e lavare le patate, tagliarle a strisce sottili, cercando di ottenere una dimensione simile a quella dei formati di pasta del mischiato delicato. In una casseruola, far rosolare lo spicchio d' aglio, pelato e tagliato a fettine, con il burro. Spegnere il fuoco e lasciare insaporire per qualche minuto. Togliere l' aglio e riaccendere il fuoco: aggiungere le patate, far rosolare per un minuto e coprire con il brodo di fieno (fatto nuovamente scaldare e salato). Aggiungere la pasta e, se necessario, altro brodo. Cuocere per 7 minuti, controllando che il liquido sia sempre sufficiente. Impiattare: disporre al centro di un piatto fondo la pasta e patate, privata del liquido di cottura, aggiungere un mestolo di brodo, tenuto da parte, caldo, qualche ciuffo di spuma di Seirass, la polvere di patata "bruciata", il finto fieno di verza e qualche goccia di olio aromatizzato al pepe di Giava.