



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000924

Registrata in data 26 Dic 2016 alle ore 09:39

da ANTONIO PETRONE

La Ramata tra i Campi: mezzi occhi di lupo Pastificio dei Campi, estratto di genovese, cipolla ramata di Montoro, alici di Cetara e nocciola tonda di Giffoni

Un piatto nato ed ideato per la partecipazione al Contest Primo Piatto dei Campi 2017 e LSDM .Il prodotto principe della ricetta sono la Pasta Dei Campi e la cipolla ramata di Montoro, eccezionale prodotto di nicchia del nostro territorio. Un percorso di gusto, storia e tradizione contadina di un intero territorio rinchiuso in un piatto. Parte dei prodotti di eccellenza di una provincia, quella salernitana, che contribuiscono a completare e rendere il Made in Italy sempre più famoso in tutto il mondo.

In questo piatto ho cercato di unire armoniosamente i prodotti che rappresentano il mio territorio, prodotti che circondano i campi della cipolla ramata di Montoro, uniti ai Mezzi Occhi di Lupo del Pastificio dei Campi cucinati in estrazione di genovese classica, che di solito lasciamo cucinare fino a 12 ore, in questo caso però solo 6 ore per ottenere un'estrazione maggiore e permettere di cucinarci dentro la pasta, unendo in un secondo momento la nocciola tonda di Giffoni presidio Slow Food per l'eccezionale aroma e sentore di tostato, l'acciuga di Cetara per il bellissimo contrasto terra-mare, l'enorme sapidità che dà spinta alla salivazione e che ripulisce il palato in modo da ricominciare ad ogni boccone, e il ritorno della cipolla ramata cucinata agrodolce per donare la croccantezza e l'acidità, in un piatto che sa di storia, territorio e tradizione.

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 4 persone

200 g di Mezzi Occhi di Lupo Pastificio dei Campi
n.1 cipolla ramata di Montoro
n. 4 filetti di alici di Cetara dissalate
80 g di nocciola tonda di Giffoni
20 cl di latte di bufala campana
10 cl di Fiano di Avellino
10 cl di aceto bianco
80 g di miele di castagno

Per la genovese di cipolla ramata
1.200 g cipolla ramata di Montoro
500 g di gamboncello di Podolica
n.1 spicchetto di aglio novello
n.1 carota
n.1 gambetto di sedano
Olio extravergine di oliva Dop Cilento
n. 2 foglioline di alloro
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Tutta la preparazione si basa sulla cottura della genovese che è un ragù napoletano che varia dal ragù classico preparato con il pomodoro. Come da tradizione prevede una cottura lunga e deve, come si dice a Napoli, "pippiare". Una volta ottenuta la genovese e fatta l'estrazione del suo liquido, il tempo necessario per l'elaborazione del piatto è di 15 minuti. Alcuni suggerimenti per la preparazione: in una pentola abbastanza capiente, a bordi alti, fare rinvenire in olio extravergine d'oliva, l'aglio novello e aggiungere il gamboncello di podolica precedentemente legato quindi lasciare rosolare.

Aggiungere la carota e il sedano tagliati grossolanamente, l' alloro, e unite la cipolla ramata di Montoro tagliata finemente, un pizzico di sale e cucinate per circa 6 ore a fuoco lento lasciando che la cipolla rilasci tutto il liquido di vegetazione e si consumi fino ad ottenere una salsa densa.

Estrazione di genovese: sfruttando la forza di gravità e l' ausilio di una etamine otteniamo un estratto della nostra genovese lasciandola colare lentamente e naturalmente senza pressione alcuna per almeno 3 ore. Una volta ottenuto questo liquido limpido ed ambrato lo utilizzeremo per cucinare al suo interno i Mezzi Occhi di Lupo del Pastificio dei Campi. La restante genovese invece la stiremo tra due fogli di carta da forno e la disidreremo a 70°C con una lenta essiccazione e risulterà croccante, tanto da sbriciolarsi.

Per la cipolla ramata di Montoro agrodolce: in un pentolino piccolo uniamo vino, aceto e miele e portiamo ad ebollizione, immergiamo la cipolla ramata privata dei catafilli esterni, tagliata in 4, copriamo con coperchio e lasciamo raffreddare lentamente.

Latte di nocciola: lasciare in infusione la nocciola tonda di Giffoni leggermente sminuzzata nel latte di bufala per una notte, frullare, setacciare e usare il latte denso ottenuto come fondo del piatto, sul quale adagiare i Mezzi Occhi di Lupo del Pastificio dei Campi.

Composizione del piatto:

Cucinate i Mezzi Occhi di Lupo in un pentolino con l' estrazione di genovese, tenete la pasta al dente e nel frattempo ponete al centro di un piatto fondo il latte di nocciola, adagiate nel mezzo la pasta e completate unendo, le briciole di genovese disidratata, catafilli di cipolla ramata di Montoro agrodolce, Acciuga di Cetara e qualche Nocciola, completate il piatto con un cucchiaino di olio extra vergine Cilento Dop.

Vino consigliato

Le Serole Pallagrello Bianco-Terre del Principe
Vigne della Congregazione-Villa Diamante