



Ricetta N. RE000454

Registrata in data 26 Apr 2016 alle ore 14:50

da MARIO SEPE

Linguine nocciola, bufala e broccolo

Questa ricetta ha 5 ingredienti principali, mozzarella e ricotta di bufala, pasta, broccolo aprilatico di Patenopoli e le nocciole di Giffoni la cui mancata reperibilità mi ha fatto ripiegare su una nocciola simile nella persistenza e nella pastosità quale quella tonda gentile romana (dop di Viterbo).

La scelta del broccolo aprilatico è di base gustativa (per la nota amaragnola accennata che complementa in modo elegante la dolcezza della nocciola) ed è una strada naturale per territorialità. La linguina invece con la sua parte piatta ben si presta alla mantecatura facendo così "quadrare" al palato la tonda incisività della nocciola. A legare il tutto un olio pisciottano mediamente fruttato che non si sovrappone all'olio naturale delle nocciole ma lo esalta invece aggiungendovi corpo ed equilibrio.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

280 g di pasta tipo "Linguine dei Campi";
150 g nocciole tonda gentile romana (in alternativa alle nocciole di Giffoni);
250 g mozzarella di Bufala Campana DOP (di due giorni reali dalla sua realizzazione);
180 g ricotta di bufala scolata con gli appositi cestinetti;
30 g olio extravergine di oliva fruttato per emulsionare;
15 g olio di nocciole;
Olio EVO e sale q. b.
poche foglie di maggiorana;

Preparazione

Tostare a 180° per 5 minuti con forno caldo le nocciole.

Prelevare le nocciole e ripulirle per quanto possibile della pellicina. Lasciarne da parte 10 g da tritare a grana grossa per decorazione e le restanti 140 g frullarle con un potente blender insieme ai 15 g di olio di nocciole ed i 3 g di sale.

A parte scaldare i 30 g di olio evo dove in precedenza era stato messo in infusione l'aglio ridotto a lamelle sottilissime (infusione di un'ora).

Portare quindi l'aglio a leggerissima coloritura bionda ed eliminare dall'olio. Incorporare l'olio così aromatizzato al precedente composto (con il blender) alternando con l'acqua minerale fino al raggiungimento di una densità omogenea dalla grana finissima.

Qualora il blender non sia di buona fattura procedere anche ad un passaggio del composto in un colino conico per filtrare eventuali pezzettini grandi che implicano disomogeneità.

Crema di mozzarella di Bufala Campana DOC

Tagliare la mozzarella di Bufala Campana DOP in sfilacci, mescolare con la ricotta di bufala e riscaldare il tutto nel microonde a 350 w per 3 minuti. Frullare quindi nel mixer emulsionando con l'olio di oliva fruttato versato a filo. Mantenere al caldo.

Prelevare i gambi dei broccoli con le infiorescenze che ci occorrono (mediamente calcolati due gambi per piatto) e passare per qualche minuto in acqua e ghiaccio.

Scaldare nel frattempo i 30 g di olio evo, spegnere la fiamma e lasciare in infusione le foglioline di maggiorana per una 30 di minuti;

Riscaldare nuovamente l'olio e saltare velocemente i gambi con le infiorescenze dei broccoletti preventivamente

asciugati dall' acqua e ghiaccio nel quale sono stati messi poco prima.

Portare a ebollizione 3 litri di acqua con 30 g. di sale scarsi.

Saltare in padella la granella di nocciole per completare alla fine il piatto.

Cuocere la pasta per 7 minuti scolarla mettendo preventivamente una tazza di liquido di cottura da parte.

Passare velocemente la pasta in padella dove avremo aggiunto 160 g di composto di noccioia (40 g di composto per persona) e 4-5 cucchiari di liquido di cottura caldo. Saltare per un minuto fino alla completa nappatura.

Impiattare mettendo un fondo di crema di mozzarella, una porzione di linguine alla noccioia, completando con le foglie e le infiorescenze dei broccoletti saltati.

Qualche goccia di olio a crudo ed una manciata di granella di noccioia di fresca tostatura poco prima di servire, per completare l' aspetto olfattivo del piatto con la nota tostata appunto, che arriva al naso insieme al profumo della crema di mozzarella, che calda, emana un effluvio latteo sapido che ha un suo aspetto intrigante pressochè unico.

Vino consigliato

Fiano 100% " Pian di Stio", Azienda agricola San Salvatore 1988