



Ricetta N. RE000913

Registrata in data 23 Dic 2016 alle ore 11:00

da LORENZO BARSOTTI

Mafaldina delle apuane: fagiolo schiaccione, baccalà e rosmarino

Una pasta e fagioli che rappresenta una cucina "moderna" con l'idea di rappresentare il nostro territorio racchiuso tra il mare e le Alpi Apuane.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g di pasta tipo "mafaldine di Gragnano" del Pastificio dei Campi

350 g di fagioli schiaccioni

1 filetto di baccalà con pelle

20 muscoli (cozze) pulite

80 g sedano

80 g cipolla

80 g carota

n. 5 foglie di salvia

n. 2 spicchi d'aglio

n. 1 fetta di lardo di Colonnata

n. 2 mazzetti di rosmarino

n. 500 g aghi rosmarino

n. 1 limone

n. 200 g sale

200 g zucchero

Vino bianco q.b.

Olio evo

Sale q.b.

Pepe q.b.

Preparazione

Per la marinatura del limone

Prendere un limone non trattato, inciderlo con dei tagli ed inserire in un sacchetto sottovuoto con sale e zucchero e lasciare marinare in frigo per 15 - 20 giorni. A marinatura avvenuta prendere il limone, tagliarlo a brunoise e mantenere in olio.

Per la crema di fagioli

Cuocere i fagioli in abbondante acqua. Fare rosolare in un tegame un fondo di sedano, carota, cipolla, salvia, 2 mazzetti di rosmarino, lardo, aglio e olio extravergine d'oliva. Quando i fagioli sono cotti prelevarne 50 g scolati e mettere da parte. Mettere il resto dei fagioli con 2 litri della loro acqua di cottura nel tegame con il fondo e lasciare ridurre. Frullare il composto e passare con lo chinoix. Aggiustare la crema con sale, pepe e olio.

Per la polvere di cozze

Far aprire i muscoli in una padella con olio e sfumare con poco vino bianco. Essiccare in forno i muscoli stendendoli su una teglia, in forno a 90°. Frullare al cutter, e poi setacciare per ottenere una polvere di muscoli.

Per la pelle del baccalà

Essiccare sempre in forno a 90° anche la pelle del filetto di baccalà stesa. Tagliarne dei triangoli una volta essicata.

Per l'estratto di rosmarino

Passare gli aghi di rosmarino nell' estrattore.

In una pentola portare a bollore l'acqua per la pasta. Nel frattempo cuocere il filetto di baccalà in oliocottura a 82° per 8 minuti. Scolare il baccalà.

Cuocere la pasta, scolare al dente e saltare in padella con la crema di fagioli.

Impiattare un nido di mafaldine cremoso dove adagiare qualche fagiolo schiacciato intero. Prendere delle scaglie di baccalà e disporre sulla pasta. Aggiungere della polvere di cozze e delle punte di limone marinato ed estratto di rosmarino. Finire con qualche triangolino di pelle di baccalà.

Le mafaldine sono pronte!