



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003168 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Nov 2019 alle ore 10:38

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mezzaluna di provola di Agerola con vellutata di riso Venere, mousse di basilico e colatura di alici

Nel vasto e assortito pantheon della produzione casearia italiana uno dei formaggi più noti ed apprezzati, gradito anche a chi non subisce forti tentazioni nei confronti dei derivati del latte, è senz'altro la provola, il cui nome deriva dalla parola "prova" riferita al pezzo di formaggio che i maestri casari prelevavano nel corso della lavorazione per verificarne la qualità. E' nota fin dal periodo medievale, anche se le prime testimonianze certificate risalgono al XVII secolo quando diviene uno dei principali protagonisti dei presepi dell'epoca. La provola è un formaggio a pasta filata, ottenuta da latte vaccino, la cui produzione appartiene all'industria casearia dell'Italia meridionale (soprattutto in Campania) dove è presente anche la prelibata versione affumicata. Oggi inoltre troviamo ottime qualità in diverse regioni dell'Italia centrale come Lazio, Abruzzo e Molise, oltre che in Lombardia.

E tra le numerose varietà di provola prodotte nel Meridione, una delle più note è la provola affumicata di Agerola (Penisola Sorrentina), realizzata esclusivamente utilizzando latte vaccino crudo, caratterizzata da una superficie ricca di sfumature ramate prodotte dal processo di affumicatura.

Scaldato in padella assume una consistenza cremosa che la rende particolarmente plasmabile, come nel caso di questa ricetta nella quale la mezzaluna di provola si accompagna ad una vellutata di riso Venere e ad una mousse di basilico.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la mezzaluna di provola :

200 g Provola di Agerola (Provola di Agerola Caseificio Ruocco (Agerola, CE))

1 cucchiaino Colatura di alici (Colatura di alici di Cetara (Delfino Specialità Cetaresi, Cetara, SA),)

Per la vellutata di riso:

160 g Riso Venere

1 cucchiaino Nero di seppia (Nero di seppia (Sardegna a Tavola, Cagliari))

1 cucchiaino Colatura di alici (Colatura di alici di Cetara (Delfino Specialità Cetaresi, Cetara, SA))

Per la mousse di basilico::

200 g Basilico fresco

1 cucchiaino Olio evo (Olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale))

100 cc Brodo vegetale

1 g Gomma di Guar (Gomma di Guar biologica e gluten free (Baule Volante, Verona))

qb Sale

qb Pepe

Per le decorazioni:

n. 3 Carotine

10 g Nero di seppia (Nero di seppia (Sardegna a Tavola, Cagliari))

5 g Paprika dolce (Paprika dolce (Cannamela, Zola Predosa, BO))

5 g Curcuma (Curcuma essiccata macinata (Drogheria&Alimentari SpA, Scarperia e San Piero, FI))

1 Oliva Taggiasca

Strumenti di cottura

1 pentola per il riso, 1 padella antiaderente, 2 coppapasta (cm 9 e cm 3), 1 temperino per carote, 1 mixer ad immersione, 1 grattugia, 1 mestolo di legno, 1 pinza da cucina, 1 pentolino, 2 boule di vetro.

Preparazione

Bollire il riso Venere in acqua leggermente salata per circa 30 minuti, senza preoccuparsi del grado di cottura, e lasciarlo raffreddare. Dopo averlo scolato, versarlo nel mixer aggiungendo nero di seppia, olio, colatura di alici, sale, pepe. La consistenza della vellutata non deve essere troppo fluida, ma sufficientemente compatta per assicurare nel piatto una forma dai contorni precisi.

Sbianchire il basilico per alcuni minuti in acqua bollente, con un pizzico di sale, raffreddandolo in acqua e ghiaccio in una boule di vetro. Frullare il basilico nel mixer assieme a olio evo, brodo vegetale, sale, pepe e gomma di Guar il cui effetto addensante consentirà di avere dei dischi molto compatti sia in superficie che lungo i bordi.

Lessare le carote e tagliarle in forme geometriche a scelta (cono, cubo, sfera, etc), verniciando la parte sommitale con nero di seppia.

Scaldare la provola in padella antiaderente con aggiunta della colatura di alici fino a quando non assume una consistenza cremosa; adagiare la pasta di provola tra due fogli di carta da forno e stendere col mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 5 millimetri. Prima che la provola sia completamente raffreddata, sagomarla a mezzaluna utilizzando due coppapasta di diverse dimensioni.

Impiattare aggiungendo qualche oliva e una spruzzata di paprika dolce e curcuma, oltre a della provola grattugiata sulla vellutata di riso.

Vino consigliato

Fiano di Avellino D.O.C.G. Nativ. Vino bianco dall'aroma particolarmente fruttato e dal gusto delicato che si abbina bene ai formaggi duri e a pasta morbida per cui si rivela molto adatto ad accompagnare ricette a base di provola affumicata. Il profumo è gradevole e ricco di sentori di frutta con sfumature di mandorle e nocciole tostate. La temperatura di servizio ottimale oscilla tra gli 8° e i 10°.

La ricetta ha partecipato a:

Bosch Contest "Cucina da Fabula"