



Ricetta N. RE000892

Registrata in data 20 Dic 2016 alle ore 15:51

da MONIKA FILIPINSKA

Mischiato potente di Gragnano racconta la capra felice nell'orto di casa nuova

Un gioco per raccontare un passato di verdure che sposa i caprini dell' Azienda Agricola Santa Margherita di Ville di Corsano (SI)

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di Mischiato potente di Gragnano
150 g di caprino semi stagionato (avrei voluto usare il fresco ma purtroppo non è il momento giusto) di Santa Margherita
50 ml di latte di capra
500 g di zucca gialla
500 g di sedano rapa
200 g di foglie di cavolo nero
30 g di pinoli
200 g di pomodorini
Olio extravergine d' oliva Blend 100% italiano di Dievole
Sale
Zucchero
Brodo vegetale
Zenzero fresco
Acetosella
Timo fresco

Preparazione

Passato di zucca

Mettere a cuocere nel forno a 200° per 20 minuti la zucca tagliata a cubetti, condita con sale grosso, timo e olio. Frullare con il brodo vegetale, olio extravergine d'oliva e zenzero fresco.

Passato di sedano rapa

Soffriggere dolcemente il sedano rapa tagliato a dadini, aggiungere il brodo vegetale e cuocere per 20 minuti. Frullare con olio extravergine e aggiustare di sale.

Pesto di cavolo nero

Sbollentare le foglie di cavolo nero e frullarle con pinoli tostati, olio extravergine d'oliva Blend 100% italiano di Dievole, sale e 10 g di caprino raggiungendo una consistenza cremosa.

Fonduta di caprino

Lavorare il caprino con un cucchiaino o una frusta per ottenere una consistenza cremosa con aiuto di latte di capra

Tartufini di caprino

Preparare piccole sfere di caprino e tuffarle nelle polveri di verdure disidratate (io ho usato le foglie di cicoria, bucce di carote e olive taggiasche)

Pomodorini caramellati

In una padella caramellare velocemente i pomodorini con un cucchiaino di zucchero di canna.

Chips di foglie di cavolo nero

Massaggiare le foglie di cavolo nero con olio d'oliva e mettere al forno a 140° per 15 minuti.

Quando tutti gli elementi sono pronti, mettere a bollire abbondante l'acqua salata e cuocere la pasta.

Nel frattempo appoggiare una bastardella con la fonduta di caprino a bagno maria per averla ben calda. Scolare la pasta e mantecare dolcemente con la fonduta.

Disporre nel piatto come base abbondantemente due passati di verdure e il pesto di cavolo nero. Appoggiare sopra la pasta mantecata con caprino. Decorare con i tartufini di caprino, pomodorini caramellati, chips di cavolo nero, le foglie scottate di cavolini di Bruxelles e foglioline di erbe fresche.

Vino consigliato

Chianti Classico 2014 Dievole