



Ricetta N. RE003498 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Giu 2021 alle ore 13:14

da **GIORGIO ROSATO**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mussel 3D con patate e cozze

"La ricerca consiste nel guardare ciò che altri hanno già osservato e nel pensare ciò che nessun altro ha mai pensato". Questa asserzione dello scienziato Albert Szent-Györgyi, Nobel per la medicina nel 1937, ha sempre stimolato l'ideazione e la realizzazione dei miei piatti in cucina. Oltre a delineare l'ideale capolinea di partenza di quella seducente esperienza multisensoriale custodita in ogni creazione gourmet.

La classica "Pasta con patate e cozze" rappresenta indubbiamente uno dei piatti tipici più noti e diffusi della cucina del nostro Paese che, salpando dalle sua primitiva origine (confinata nell'ambito della tradizione mediterranea), ha varcato le frontiere nazionali approdando con successo sui maggiori mercati internazionali grazie alla bontà e alla semplicità dei suoi ingredienti.

Tradizione e tecnologia si fondono in questa versione in una magica simbiosi grazie all'utilizzo dell'innovativa pasta stampata in 3D della BluRhapsody, e alla scelta del formato "Mussel" la cui linea riproduce proprio la forma della cozza. Al suo interno è adagiato il mollusco su un cremoso di patate tinteggiato con clorofilla di spinacino la cui tonalità cromatica, oltre a creare un adeguato contrasto con il nero della pasta, esalta anche le sfumature aranciate dei molluschi.

L'aggiunta di colatura di alici rievoca inoltre le atmosfere mediterranee nelle cui profondità sono immerse i mitili. Nella realizzazione di questa ricetta, proposta in una lettura diversa ma ancora saldamente ancorata nel solco della tradizione italiana, ho cercato inoltre di palesare nel piatto il giusto equilibrio tra contenuto e contenitore affinché nessuna delle due componenti potesse prevalere sull'altra.

Per accompagnare la "Pasta, patate e cozze 2.0" verso le vette più elevate del gusto ho inserito un fondo di acqua di cozze al cavolo rosso, adagiando inoltre nei "Mussel" delle noci Macadamia tostate, ideale texture croccante per esaltare ulteriormente il finishing touch nel palato.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

- 12 Mussel 3D (Blu Rhapsody)
- 12 Cozze (Molluschi bivalvi vivi Nieddittas PAT)
- 30 ml Vino bianco secco (Sicilia DOC Anthilia di Donnafugata)
- 2 Spicchi di Aglio rosso di Nubia DOP
- 20 ml Colatura di alici di Cetara DOP
- 100 ml Latte
- 60 g Burro di panna fresca (Beppino Ocelli)
- 80 g Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi) (Parmigiano Reggiano)
- 1 Uovo a pasta gialla BIO
- 1 Noce moscata BIO
- 200 g Patate gialle (Patata di Bologna DOP)
- 200 g Patata americana
- 400 g Spinacino
- 30 g Finocchietto selvatico
- 600 g Un cavolo rosso
- 1 Bergamotto (Bergamotto di Reggio Calabria DOP)
- 100 g Noci Macadamia BIO (Perle di Samarcanda)
- 60 ml Olio evo
- Q.b. Sale

Strumenti di cottura

1 pentola in acciaio, 2 pentolini, 1 padella antiaderente, 1 boule di vetro, 1 pelapatate, 1 schiacciapatate, 1 foglio di carta forno, 1 canovaccio da cucina, 1 garza da cucina, 1 schiumarola, 1 coltello tranciante, 1 colino a maglie strette, 1 mixer, 1 estrattore, 1 mestolo di legno.

Preparazione

La preparazione della "Pasta, patate e cozze 2.0" è relativamente semplice, grazie alla rapidità di cottura della pasta 3D (2 minuti) che può essere effettuata al termine dell'allestimento del piatto, poco prima di procedere al dressage finale. Per una adeguata ottimizzazione del lavoro è consigliabile iniziare dal trattamento delle patate, per procedere successivamente all'estrazione della clorofilla di spinacino e passare quindi alla cottura delle cozze. Quando gli ingredienti sono pronti, non rimane che preparare l'acqua di cozze al cavolo rosso, cuocere la pasta e impiattare.

Patate: per le patate da inserire nella pasta 3D è sufficiente preparare un normale purè seguendo il procedimento tradizionale. Bollire le patate (con la buccia) e, una volta pelate, passarle con lo schiacciapatate e versarle nel pentolino con il latte caldo; amalgamato il composto spegnere il fuoco e aggiungere il burro e lasciare raffreddare. Versare quindi la colatura di alici e la clorofilla di spinacino (senza esagerare, altrimenti il verde risulta troppo scuro) e amalgamare il composto. Per il cono di patata americana utilizzare una preparazione analoga a quella seguita per le patate duchesse, aggiungendo al composto anche il parmigiano, i tuorli d'uovo e un pizzico di noce moscata grattugiata. Invece di ricorrere però alla classica sac à poche con la bocchetta a stella per formare i caratteristici ciuffi di patate duchesse, si utilizzano dei piccoli fogli di carta forno piegati a forma di cono. Riempiti i coni con il composto, cuocere in forno (ventilato) a 180° per circa 20 minuti; per agevolare il distacco della carta a cottura ultimata è consigliabile, prima di arrotolarla, spruzzare la superficie interna dei coni con dello spray da cucina antiaderente.

Clorofilla: l'estrazione della clorofilla dalle verdure a foglia verde è relativamente semplice ed è basata su tre passaggi fondamentali che richiedono complessivamente una ventina di minuti; dalla dose di spinacino della ricetta si ottengono circa 30 ml di clorofilla (pari a 2 cucchiaini da cucina). Lavato accuratamente lo spinacino in acqua fredda, si lascia asciugare (è sufficiente un comune canovaccio da cucina o dei fogli di carta assorbente), utilizzando un estrattore per ottenere del succo di spinacino. Versare il succo in un pentolino, aggiungere mezzo bicchiere di acqua e portare lentamente ad ebollizione. Man mano che la temperatura aumenta, affiora in superficie un composto schiumoso di colore verde, la clorofilla non raffinata, che a poco a poco si separa nettamente dalla componente liquida sottostante. A questo punto si procede al filtraggio del prodotto, usando un colino a maglie strette adagiato su una boule piena di ghiaccio; versare il contenuto del pentolino nel colino per eliminare tutto il liquido di cottura. Il composto denso che rimane all'interno del colino è la clorofilla di spinacino. Mischiare la quantità desiderata al purè di patate che verrà a formare il tappeto verde all'interno dei Mussel; nel caso dovesse avanzare della clorofilla, essendo un prodotto a rapida ossidazione, occorre metterla subito in un vasetto e ricoprirlo di olio.

Cozze: lavare accuratamente i mitili per eliminare il bisso, e gli eventuali denti di cane presenti sulla superficie esterna delle valve; questi ultimi, dalla forma simile a dei piccoli crateri, derivano dall'accumulo dei parassiti che si depositano sulla cozza e sono presenti solo sui mitili di scoglio (di qualità migliore, anche se dalle dimensioni più contenute). Preparare un sauté di cozze, cuocendo i molluschi a fuoco vivo per 3/4 minuti in olio, aglio (privato di camicia e germe centrale), sale e pepe in un'ampia padella di acciaio con coperchio. A fine cottura eliminare le cozze non aperte e sfumare leggermente con del vino bianco secco. In questo caso, dovendo utilizzarle per un primo piatto gourmet, si può eludere la spolverata a base di prezzemolo fresco tritato.

Acqua di fondo: filtrare l'acqua di cottura delle cozze, trasformatasi in un brodo a fine cottura, servendosi di un colino ricoperto di uno strato di cotone leggero per eliminare le impurità ancora eventualmente presenti e versare nel brodo la stessa quantità dell'acqua ottenuta dalla bollitura del cavolo rosso. Questo liquido, ottenuto dopo una decina di minuti, è di colore viola intenso e non attenua la spiccata sapidità delle cozze e il profumo di mare tipico di questi molluschi.

Noci Macadamia: tostare le noci in forno (statico) per circa 10 minuti ad una temperatura di 60/80°, fino a quando non assumono una lieve colorazione ambrata; volendo utilizzare delle semisfere da inserire nei Mussel, è consigliabile tagliare le noci a metà prima di metterle in forno altrimenti (dopo la tostatura) si rischia di frantumarle.

Cottura della pasta: togliere i Mussel dalla confezione (è disponibile solo nella versione surgelata) e immergerli direttamente in acqua bollente. Dopo due minuti di cottura bisogna scolare delicatamente, usando un mestolo forato in acciaio (o una schiumarola), e capovolgerli in un piatto per eliminare ogni traccia di acqua.

Per l'impiattamento versare nel piatto l'acqua di cozze, fino a formare una piccola laguna di 2/3 millimetri di profondità. Adagiare i tre Mussel (riempiti all'interno di purè alla clorofilla di spinacino) disponendoli con un assetto triangolare; includere la cozza nell'estremità apicale, e la Macadamia su quella opposta.

L'inserimento di una noce posta sull'estremità del cono conferisce inoltre al dressage una nota di verticalità, non invasiva, che armonizza la coreografia circolare della composizione. Per completare la decorazione aggiungere un ciuffetto di finocchietto selvatico, inserito nel foro del muscolo adduttore posteriore della cozza, come fosse una randa protesa a traghettare idealmente il palato alla scoperta di nuovi orizzonti del sapore.

L'effetto finale a sorpresa è assicurato dall'aggiunta nell'acqua di cozze di alcune gocce di bergamotto (versato nel piatto direttamente dal maître, a tavola) che, a contatto con l'acqua di cottura del cavolo rosso presente nel fondo, innesca un singolare cromatismo cangiante facendo assumere all'acqua di cozze insolite sfumature fucsia dalle tonalità molto accese.

Vino consigliato

Bourgogne Blanc 2015 - Domaine Henri Boillot. Questo vino, considerato tra i migliori bianchi francesi dai più blasonati sommelier internazionali, è prodotto nel comprensorio di Meursault (Borgogna).

Origina da uve Chardonnay coltivate all'insegna del più rigido protocollo bio (senza alcun utilizzo di insetticidi, né erbicidi), e si riconosce subito per il caratteristico colore giallo oro che, in base all'intensità e all'angolo di illuminazione, evidenzia gli altrettanto tipici riflessi verdi. Gli intensi profumi di limone caramellato, miele e pera, sono ulteriormente esaltati dai persistenti sentori di mango e bergamotto.

La temperatura ottimale di servizio è compresa tra i 6 e gli 8 gradi.

La ricetta ha partecipato a:

Questa ricetta ha partecipato al concorso ?Un tuffo tra le Stelle Michelin?.