



Ricetta N. RE001141

Registrata in data 09 Mar 2017 alle ore 10:42

da ANDREA ZINNO



Negativo di spaghetti pomodoro e basilico

Dopo la mia prima proposta per la fase preliminare del contest, ho deciso che c'era spazio anche per un altro tentativo, questa volta centrato sulla sperimentazione sfrenata, quasi spregiudicata, dato che più della voglia di vittoria c'è quella di divertirsi, pensando ricette sempre nuove.

Ovviamente, fedele ai precetti del contest, i protagonisti sono sempre la pasta secca e il pomodoro, che qui ho utilizzato, come da titolo, per un negativo di un piatto classico, quale sono gli "spaghetti pomodoro e basilico".

Il termine "negativo" trova la sua spiegazione nel fatto che gli spaghetti sono fatti con il pomodoro, addensandolo con l'Agar Agar e poi tagliato per ricavarne il formato voluto - non avendo un estrusore, ho lavorato di coltello, da cui la forma quadrata degli spaghetti - mentre il condimento è una crema di pasta, lavorata con dell'olio al basilico, un poco di pepe nero e la sua acqua di cottura, anzi della sua seconda cottura, necessaria per ridurre il contenuto di amido, che altrimenti avrebbe portato ad una crema eccessivamente collosa.

Tutto qui, per un piatto dai pochi ingredienti, che però richiede un minimo di tecnica e un tocco leggero, dato che gli spaghetti devono essere ottenuti con tagli molto accurati e poi maneggiati con delicatezza, dato che sono più fragili degli spaghetti classici.

Per quanto riguarda il pomodoro, ho scelto una passata piuttosto fluida e liscia - per capirci, non una passata rustica - necessaria per una sua corretta lavorazione, che ho leggermente diluito con acqua, più che altro per alleggerire leggermente il gusto degli spaghetti, che altrimenti sarebbe stato veramente molto intenso.

Ovviamente il formato di pasta non ha alcuna importanza, visto che poi dovrete frullare il tutto, anche se suggerisco di usare formati piccoli, che rendano agevole l'operazione.

Importante è invece la qualità della pasta - io ne ho usata una di grano duro Senatore Cappelli - dato che la crema è costituita di fatto dalla sola pasta, per cui al gusto sentirete il suo sapore.

Per quanto riguarda l'addensante, come già detto io ho usato l'Agar Agar, dato che volevo stabilità anche a temperatura ambiente, cosa difficilmente possibile, ad esempio con la classica gelatina.

Concludo dicendovi che, per l'olio al basilico, le quantità che vi darò saranno leggermente abbondanti, visto che per poter lavorare al meglio, al di sotto di certi valori non si può scendere. Tenete comunque presente che l'olio si manterrà, se ben chiuso in un barattolino, per parecchi giorni.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per gli spaghetti di pomodoro
250 g di passata di pomodoro
80 g di acqua
8 g di Agar Agar (vedi dopo)
Sale marino q.b. (vedi dopo)
Zucchero semolato q.b. (vedi dopo)

Per la crema di pasta
60 g di pasta secca
n. 4 cucchiaini di olio al basilico (vedi dopo)
Acqua di cottura della pasta q.b.(vedi dopo)
Sale marino
Pepe nero

Per l'olio al basilico
n.30 foglie di basilico
100 g di olio extravergine di oliva
Qualche grano di sale grosso

Preparazione

Partite con la preparazione dell'olio al basilico, mettendo le sue foglie - mi raccomando, non lavatele o, se proprio volete farlo, asciugatele alla perfezione - nel bicchiere del frullatore, tradizionale o a immersione, aggiungendo l'olio extravergine e sei grani di sale grosso.

Fate andare alla massima velocità fino a ridurre il tutto in un composto piuttosto denso, quasi cremoso (se così non fosse, aggiungete altro basilico, mentre se il tutto risultasse troppo denso, aggiungete ancora olio), ma al tempo stesso il più fluido possibile, e di un verde scuro e intenso.

Mi raccomando, fate lavorare bene il frullatore, in modo da ottenere un composto simile al classico pesto, quindi filtrate il tutto usando un colino a maglie molto fitte e aiutandovi con il dorso di un cucchiaino, in modo da raccogliere l'olio in una ciotolina, lasciando i residui più grossi di basilico nel colino.

Mettete l'olio in un barattolino che possa essere chiuso ermeticamente, in modo che se vi dovesse avanzare - cosa probabile, peraltro - lo potrete conservare senza problemi.

Se vi state chiedendo il perché del frullatore al posto del più classico mortaio, tenete presente che in questo caso vogliamo ottenere un composto più fluido, dove l'olio è l'elemento centrale e il basilico deve essere ridotto quanto più possibile, per una consistenza decisamente differente da quelle del classico e meraviglioso pesto.

Ora dedicatevi agli spaghetti di pomodoro, per i quali spendo qualche parola sulla scelta della passata, dicendovi che dovrete sceglierne una di qualità, che non sia troppo acida, anche se poi potrete usare lo zucchero per mitigarla, considerando che la passata non dovrete cuocerla, come per farci una salsa, ma usarla così com'è.

Certo, volendo potete anche cuocere il pomodoro, ma se lo fate lo dovrete fare in purezza, senza aggiunta di grassi o aromi, dato che gli spaghetti dovranno essere fatti solo di pomodoro.

Comunque, dopo aver deciso sulla passata e sulla sua eventuale correzione e salatura, mettetela in un pentolino, meglio se antiaderente, insieme all'acqua - anche qui, valutate se usarla tutta o solo in parte, in relazione a quanto intenso è il sapore del pomodoro - portando poi sul fuoco, a fiamma bassa.

Tanto che il pomodoro si scalda, prendete un contenitore in ceramica dal fondo piatto e di diametro o larghezza tale da consentirvi di fare uno strato di gelatina molto sottile, di circa tre millimetri. Ovviamente, nel caso non ne aveste di grandi, potete usare più di un contenitore, ricordandovi che il vincolo è lo spessore dello strato di pomodoro.

Foderate il contenitore con della pellicola trasparente, fondamentale per poi poter togliere il composto senza difficoltà, facendo in modo che questa aderisca alla perfezione al contenitore.

Pesate la giusta quantità di Agar Agar - io ne ho usati circa otto grammi - e quando il pomodoro raggiunge una leggera ebollizione, unitelo, mescolando per un paio di minuti, in modo che questo possa sciogliersi completamente ed attivarsi. Spegnete la fiamma, aspettate cinque minuti in modo che la temperatura possa calare leggermente, quindi versate il pomodoro nel recipiente, facendo in modo che questo si distribuisca uniformemente sul fondo.

Lasciate raffreddare, fintanto che il tutto si sarà solidificato, momento in cui estrarrete il composto dal contenitore, mettendolo sul piano di lavoro e, usando un coltello con la lama grande, ben affilata e leggermente inumidita, rinfilate i bordi e poi cominciate a ricavare gli spaghetti, mettendoli in un piatto man mano che li taglierete.

Mettete il piatto con gli spaghetti in un luogo fresco, quindi dedicatevi alla preparazione della crema di pasta, prendendo due casseruole, riempiendole con acqua, salata al punto giusto, e portandole sul fuoco.

Come vi dicevo, l'uso delle due casseruole è necessario per la doppia cottura: la prima per portare a cottura normale la pasta, durante la quale la gran parte dell'amido verrà rilasciato; la seconda per proseguire fino alla giusta morbidezza, lasciandovi alla fine un'acqua con una minima quantità di amido.

Quando l'acqua bolle, tuffatevi la pasta e portatela a cottura normale, poi usando un mestolo o un forchettone, prendete la pasta e spostatela nella seconda casseruola - l'acqua dovrà ovviamente essere a bollore - proseguendo la cottura fino a quando la pasta non sarà decisamente scotta.

Tanto per darvi un'idea, io ho cotto per un tempo complessivo pari a una volta è mezza quello indicato sulla confezione della pasta.

Quando la pasta è pronta, scolatela, senza buttare l'acqua della seconda cottura, passatela in acqua fredda, scolatela nuovamente e mettetela nel bicchiere del frullatore, tradizionale o a immersione, aggiungendo quattro cucchiari di olio al basilico e un mestolo dell'acqua della seconda cottura.

Fate andare il frullatore, lavorando con cura in modo da ridurre la pasta in crema, aggiungendo altra acqua se necessario, dando una generosa macinata di pepe nero e, infine, regolando di sale.

Vedrete che la pasta tenderà ad assorbire abbastanza acqua e alla fine dovrete ottenere una crema piuttosto densa e senza più residui, che quando messa sul piatto si spanda leggermente, rimanendo comunque abbastanza stabile.

Bene, siamo pronti per impiattare, cosa che farete mettendo per prima cosa un paio di cucchiari di crema di pasta in ciascun piatto, distribuendola in modo omogeneo dando qualche leggero colpetto sul fondo dei piatti.

Poi, agendo con molta cautela - gli spaghetti di pomodoro sono decisamente più fragili di quelli tradizionali - avvolgete gli spaghetti, meglio se usando un forchettone con i rebbi arrotondati, e deponeteli delicatamente sopra alla crema.

Se non aveste il forchettone adatto, o per qualche motivo doveste temere di rompere gli spaghetti, potete anche formare i nidi a mano, sul piano di lavoro, e poi prenderli con una spatola e posizionarli nei piatti.

Guarnite come più vi piace e portate a tavola.

Buon appetito.

Vino consigliato

Grigno - Piana dei Castelli