



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001365

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 15:12

da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Neve a Capri

Neve a Capri, fiocchi in Piazzetta, lungo il belvedere di Tragara e tra i tornanti di via Krupp.

E' uno spettacolo insolito quello offerto ai cittadini e turisti di Capri la mattina, del 10 gennaio del 2017. I fiocchi hanno imbiancato strade e giardini dell'Isola azzurra.

Neve a Capri un piatto che vuole rievocare quell'insolito incontro tra il caldo sole di Capri e la fredda neve.

Questo piatto che vede l'incontro di eterni elementi, il caldo ed il freddo offre la possibilità di gustare un eterno viaggiatore, compagno di mille ricette e sapori, il baccalà.

Il baccalà, un cittadino del mondo, che dopo essere partito dalla Norvegia ha fatto un giro enorme che l'ha portato sulle tavole di tanti paesi, ognuno dei quali lo ha arricchito con una preparazione diversa.

Neve a Capri oggi offre un nuovo modo di assaporare il baccalà, anche grazie al formato speciale de La Fabbrica della Pasta di Gragnano, soli di Capri, ed il pomodorino di Corbara la Fiammante.

Seguendo passo dopo passo la ricetta, che di seguito sarà descritta, porterete a tavola uno spicchio di sole di Capri, imbiancato dal freddo ghiaccio in una fredda mattinata norvegese. Neve a Capri, è servito, un piatto che rievoca momenti invernali ma adatto a tutte le stagioni.

E allora indossiamo il nostro grembiule e mano ai fornelli.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 Soli di Capri Fabbrica de La Pasta di Gragnano

Basilico q.b.

Zucchero di canna q.b.

Olio evo q.b.

Per la salsa di pomodorino e basilico.

n. 1 barattolo di pomodori di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP La Fiammante

1/2 aglio privato dell'anima

Germogli di basilico q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio EVO q.b.

Per la mouse di baccalà.

n.1 mozzarella di bufala campana DOP da 150-200 g

n.1 filetto di baccalà norvegese di circa 200 g

n. 8 capperi

Origano fresco q.b.

Prezzemolo fresco q.b. fresco

Latte di bufala (ricavata dalla mozzarella utilizzata per la neve di bufala)

Per la neve di Bufala.

n. 1 mozzarella di bufala campana DOP da 150-200 g

Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP la Fiammante - Linea Gourmet
Soli di Capri Fabbrica della Pasta di Gragnano
Mozzarella di bufala Campana dell'Azienda Agricola Barlotti

Preparazione

Preparazione neve di Bufala

Abbattere una mozzarella fresca di giornata (la mozzarella deve essere fresca perché anche se sarà congelata ci occorre che resti l'elasticità della mozzarella fresca che ritroveremo appena si sarà mescolata agli altri ingredienti) a -15°C. Se non avete un abbattitore potete usare anche il congelatore di casa.

Preparazione latte di Bufala

Per ottenere circa 50 ml di latte possiamo utilizzare delle mozzarelle non di giornata e riscaldarle a microonde per uno o due minuti 150 g di mozzarella. Pressando in un colino uscirà il latte.

La restante parte della mozzarella possiamo utilizzarla per degli impasti o per la pizza in quanto sarà priva di siero.

Preparazione salsa al pomodoro e basilico

Prelevare alcune bucce di pomodoro dai pomodorini queste andranno messe in forno per un'ora a 100°C per fare un confit con lo zucchero di canna non trattato e un filo d'olio.

In una padella larga e alta lasciate soffriggere nell'olio extravergine di oliva lo spicchio d'aglio privato dell'anima e toglietelo prima che bruci.

Aggiungere i pomodori.

Dopo pochi minuti, salare e proseguire la cottura per circa 15 minuti, la salsa dovrà risultare liscio.

A fine cottura aggiungere qualche fogliolina di basilico frullare con un mix ad immersione.

Passare al colino e coprire.

Preparazione della mouse di baccalà

Cuocere il filetto di baccalà condito con olio, un po' di latte di mozzarella foglie di prezzemolo, e fiori di capperi per circa 40 minuti ad una temperatura costante di circa 70°.

Sfogliarlo e frullarlo delicatamente con la sua acqua di cottura con 150 g di mozzarella ed emulsionare aggiungendo altro latte di mozzarella, olio a filo e infine pepe. Il risultato dovrà essere una crema non troppo liscia.

Riempire una "sac'a poche" con il composto ottenuto e mettere in luogo fresco.

Preparazione della pasta

Portare a bollore dell'acqua con aggiunta di poco sale

Cuocere la pasta in abbondante acqua che porteremo al bollore e saleremo leggermente.

Riscaldare a fuoco molto basso il salsa di pomodoro precedentemente preparato.

Prelevate la pasta volta a volta con una schiumarola ancora al dente. Scolare e riporre i Soli di Capri in acqua e ghiaccio, dovranno essere al dente e integri.

Prelevate la pasta asciugatela e farcite con il composto di baccalà e mozzarella.

Rifinitura del piatto

Adagiare qualche cucchiaino di salsa e stenderlo nel piatto.

Adagiare un sole di capri con sopra le bucce di pomodoro confit.

Decorare con le erbe fresche (basilico, timo), e infine grattugiare la mozzarella fredda creando un effetto neve.

Vino consigliato

Si consiglia in abbinamento un vino bianco di grande equilibrio, tra la percezione fresca dell'acidità e quella calda dell'alcool; sapido, ma morbido nel finale, con buona persistenza aromatica.