



Ricetta N. RE001333

Registrata in data 22 Mag 2017 alle ore 13:35

da ANDREA ZINNO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Paccheramisù

Non c'è due senza tre, motivo per cui, dopo la prima ricetta e la seconda, non mi sono fermato, lanciandomi nella terza e ultima ricetta - ultima giusto perché il regolamento ne prevede al più tre - che, per una volta, ho deciso dovesse essere un dolce, cosa che ha per me rappresentato una vera sfida, visto che i dolci non li preparo praticamente mai.

L'idea, che ammetto mi era venuta da subito, non appena aperto il pacco dono ricevuto da La Fabbrica della Pasta di Gragnano, dove ho trovato dei particolarissimi paccheri al caffè Kimbo, che mi hanno fatto subito pensare al tiramisù, pensiero che non sono riuscito a scacciare e che, alla fine, ha rappresentato l'essenza del piatto che ho preparato. Quindi, come il nome del piatto suggerisce, i paccheri rappresentano l'involucro esterno del tiramisù, quasi fossero dei cannoli ripieni, per una combinazione croccante-cremoso, che si allontana dalle usuali consistenze del tiramisù classico. I paccheri li ho cotti nel latte, aromatizzato con una stecca di vaniglia e dolcificato in modo che la pasta, già di suo, avesse un retrogusto dolce, e poi li ho fritti brevemente usando una panatura fatta con i savoiardi, altro elemento fondamentale della ricetta classica.

Il tiramisù, invece, l'ho preparato con il sifone, in modo da avere una consistenza più spumosa, ma anche per poterlo poi inserire più facilmente nei paccheri.

Poi il pomodoro, elemento obbligato del contest e che ha messo a dura prova la mia creatività e con il quale, alla fine, ho fatto delle piccole meringhe, da accompagnare ai paccheri, usando nello specifico il classico San Marzano.

Vi anticipo subito, che non avendo ben chiaro quale potesse essere il risultato finale, ne ho fatte due versioni, che di differenziano per la quantità di pomodoro presente e che, nella foto, potete riconoscere per il loro differente colore. Infine, più come elementi di guarnizione che altro, qualche lampone, che comunque con la loro nota acida ben contrastano gli altri sapori del piatto, e qualche chicco di caffè.

Concludo con una nota sull'attrezzatura, che oltre al già citato sifone, dovrà prevedere una sac à poche con beccuccio tondo, necessaria per formare le meringhe, e le fruste elettriche o una planetaria con relativa frusta.

Sulle dosi per le meringhe, infine, sappiate che queste saranno tali da farvene preparare ben più di quelle che utilizzerete - ma sono sicuro che non andranno sprecate - dato che per poterle lavorare al di sotto di certe quantità non si può scendere.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per i paccheri

n. 12 paccheri al caffè Kimbo

2 lt litri di latte fresco

80 g di zucchero semolato

n. 1 stecca di vaniglia

n. 10 savoiardi

n. 1 uovo

Olio di semi di arachide

Per il tiramisù

160 g di mascarpone

160 g di panna fresca

50 g di tuorlo d'uovo (circa tre uova)

80 g di zucchero a velo

Per le meringhe al pomodoro
80 g di albume (circa due uova)
140 g di zucchero a velo
Salsa di pomodoro (vedi dopo)

Per la salsa di pomodoro
n. 1 confezione da 400 g di pelati San Marzano
50 g di zucchero semolato
Sale marino

Per tutto il resto
n. 20 lamponi
Zucchero a velo
Chicchi di caffè

Prodotti utilizzati

Paccheri al caffè Kimbo de "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
Pomodori San Marzano del "La Fiammante"

Strumenti di cottura

Sifone; sac à poche con beccucci; fruste elettriche o planetaria

Preparazione

Preparare per prima cosa la salsa di pomodoro che vi servirà per le meringhe, che a loro volta richiederanno almeno tre ore di cottura.

Prendere una piccola casseruola e metterci i pomodori San Marzano - polpa e pelati - lo zucchero e un pizzico di sale, portare sul fuoco, a fiamma minima e con il coperchio, dando una prima mescolata in modo da distribuire bene lo zucchero.

Fare cuocere per una ventina di minuti dal raggiungimento di un bollore leggero, quindi spegnere e, usando un frullatore a immersione, che qui è decisamente più adatto di quello tradizionale, frullare per bene il pomodoro, in modo da eliminare ogni residuo solido, poi setacciarlo usando un setaccio o un colino a maglie fini, in modo da raccogliere solamente la polpa, trattenendo semi e altri residui.

Sciquare sommariamente la casseruola, rimetterci il pomodoro appena filtrato e riportarla sul fuoco, a fiamma bassissima, facendo ridurre ulteriormente la salsa, fino a quando questa non sarà ben densa, con la sua acqua residua oramai del tutto evaporata.

Quando la densità è quella desiderata, spegnere la fiamma e fare freddare la salsa e, nell'attesa che ciò avvenga, cominciare a preparare il composto per le meringhe.

Separare i tuorli, che poi si useranno per il tiramisù, dagli albumi, che si peseranno alla quantità indicata e poi metterli in una ciotola, cominciandoli a montare usando le fruste elettriche - ovviamente se si ha la planetaria ancora meglio - fino a quando il loro volume non sarà cresciuto di circa quattro volte.

Cominciare ad aggiungere lo zucchero a velo, un cucchiaino alla volta, continuando a montare il tutto, che diventerà sempre più compatto e stabile tanto che va aggiunto lo zucchero.

Una volta unito tutto lo zucchero, continuare a montare per una trentina di secondi, quindi spegnere le fruste o la planetaria, spostare la ciotola e unire gradualmente il pomodoro, lavorando con una spatola, con la quale mescolare il composto con movimenti lenti, dal basso verso l'alto.

Per preparare due diversi tipi di meringhe, unire inizialmente circa un terzo della salsa preparata - valutare anche visivamente, considerando che le prime dovranno avere un colore rosa tenue - quindi prendere la Sac à Poche, montarci un beccuccio con l'apertura circolare, e riempirla con la metà del composto.

Prendere una prima teglia - se si ha il forno grande, è possibile forse usare una sola teglia - metterci un foglio di carta da forno e cominciare a formare le meringhe, che dovranno essere piuttosto piccole.

Completare le prime meringhe, tornare al composto, aggiungerci ancora pomodoro - valutare quanto, tenendo presente che il suo sapore si sentirà in modo piuttosto netto - quindi prendere un'altra sac à poche, montarci il solito beccuccio e formare le nuove meringhe, sulla stessa teglia, se ci fosse spazio, o su di una seconda.

Scaldare il forno a circa 80° - se elettrico - quindi informare le meringhe e lasciarle asciugare per almeno tre ore, e comunque fino a quando non saranno ben asciutte e leggerissime, momento nel quale toglierle dal forno.

Intanto che le meringhe sono in forno, preparare il composto per il tiramisù, mettendo il mascarpone, i tuorli e lo zucchero a velo in una ciotola, lavorandoli gentilmente con una frusta, in modo da amalgamare il tutto e, allo stesso tempo, eliminare i grumi del mascarpone.

Unire la panna fresca, continuando a lavorare con la frusta - visto che poi si userà il sifone, non occorre montare il composto, ma solo amalgamarne gli ingredienti - fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo e fluido, che va messo in frigorifero per un'oretta.

Trascorso il tempo, riprendere il composto dal frigorifero, poi prendere un imbuto, infilarlo nel sifone, quindi poggiare sopra l'imbuto un colino a maglie molto fitte, nel quale versere il composto per il tiramisù, in modo che venga setacciato alla perfezione prima di finire all'interno del sifone, cosa assolutamente importante affinché questo possa poi lavorare al

meglio.

Chiudere il sifone, agitarlo per una decina di secondi, poi aggiungere una carica di gas - per chi ha un sifone da mezzo litro - tenendo il sifone con il tappo rivolto verso il basso, così che il gas, entrando, attraverserà tutto il composto, facilitando l'incorporamento dell'aria.

Mettere il sifone in frigorifero, dove dovrà riposare almeno un paio d'ore.

Ora è il momento della cottura dei paccheri, per la quale occorre prendere una casseruola o una piccola pentola, meglio se anti-aderente, mettendoci il latte, lo zucchero e la stecca di vaniglia.

Portate il latte sul fuoco, a fiamma bassa e con il coperchio, facendogli raggiungere un bollore leggerissimo, momento nel quale unire i paccheri, facendoli cuocere per il tempo indicato, comunque fino a quando non saranno cotti ma ancora ben al dente, in modo che possano mantenere la loro forma una volta scolati.

Quando sono cotti, scolare i paccheri e passarli in acqua fredda, in modo da fermarne la cottura, quindi farli asciugare su di un telo in cotone.

Mentre i paccheri si asciugano, mettere i savoiardi nel mixer e farlo andare alla massima velocità, fino a quando i savoiardi non si saranno ridotti in una sorta di pangrattato molto fine.

Sbattere per bene l'uovo in una scodella, quindi prendere un pacchero, passarlo nell'uovo, fare colar via da esso l'eccesso di uovo e passarlo delicatamente nei savoiardi, in modo che questi possano coprirne uniformemente la superficie esterna, quindi metterlo in un piatto o su di un pezzo di carta da forno.

Ripetere la sequenza fin a esaurire i capperi, quindi prendere una padella per friggere, di dimensione tale da poter contenere i paccheri senza che questi siano a contatto tra di loro.

Mettere l'olio di arachide nella padella, avendo cura che questo abbia un livello pari almeno alla metà del diametro dei paccheri, in modo che questi possano essere fritti girandoli una sola volta.

Portare la padella sul fuoco e, quando l'olio avrà raggiunto i 160°, cominciare a friggere i paccheri, cosa che richiederà giusto un paio di minuti, visto che questi sono già cotti e che la loro panatura è molto sottile e delicata.

Scolare i paccheri e metterli in un piatto, sul quale si sarà messo qualche foglio di carta da cucina o per frittura, in modo che l'eventuale olio in eccesso possa essere assorbito.

Bene, se le meringhe sono pronte e il sifone ha riposato in frigorifero per il tempo minimo, si può procedere con la composizione dei "paccheramisù" e il successivo impiattamento.

Prendere il sifone, agitarlo nuovamente per una decina di secondi e montarci un beccuccio sottile, che possa entrare all'interno dei paccheri.

Operando un pacchero alla volta, poggiarlo sul piano di lavoro, in modo che una delle sue estremità sia chiusa, quindi sifonarci all'interno il tiramisù, facendo in modo che questo fuoriesca di circa un centimetro dall'estremità superiore del pacchero e, volendo, mettere un chicco di caffè sulla sua sommità, cosa che ovviamente ha fini puramente decorativi.

Ripete per tutti i paccheri, quindi procedere con l'impiattamento, mettendoli nei piatti e disponendo accanto a essi le meringhe dei due tipi, i lamponi, sui quali far cadere un poco di zucchero a velo, e i chicchi di caffè.

Guarnire come più piace, quindi servire velocemente, dato che il tiramisù sifonato tende a smontarsi al crescere della temperatura.

Buon appetito.

Vino consigliato

Moscato d'Asti