



Ricetta N. RE000463

Registrata in data 03 Mag 2016 alle ore 09:45

da ARIANNA ROGINA

Plin al pomodoro, crema di melanzane, burrata e porri fritti

Il tipico agnolotto piemontese col pizzicotto (plin), la particolarità di un ripieno al pomodoro che "esplode" in bocca e che si accompagna alla cremosità della melanzana, alla dolcezza della burrata e alla croccantezza del porro fritto.

Tempo di preparazione: 180 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di farina 00
n.1 uovo + n. 3 tuorli
400 g di polpa di pomodoro la Fiammante
n. 2 melanzane lunghe
n. 1 porro
n. 10 foglie di basilico
n. 1 spicchio di aglio
n. 1 cucchiaino raso di agar agar in polvere
olio evo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
zucchero q.b.
farina di riso q.b.
olio di semi q.b.

Preparazione

Crema di melanzane

Lavare le melanzane, tagliarle a metà per il lungo e metterle su una teglia rivestita di carta forno, infornare a 150° per 1 ora, poi abbassare la temperatura a 130° e proseguire la cottura per ancora 1 ora, eventualmente coprendo le melanzane con della pellicola di alluminio se tendono a scurire troppo.

Togliere dal forno e lasciare intiepidire, scavare la polpa con un cucchiaio, frullare aggiungendo qualche foglia di basilico, un pizzico di sale e versando a filo un po' di olio extravergine d'oliva delicato.

Ripieno al pomodoro

Versare in un pentolino un filo di olio extravergine d'oliva, aggiungere lo spicchio di aglio e lasciare insaporire a fuoco basso per un paio di minuti. Aggiungere la polpa di pomodoro la Fiammante, alzare la fiamma, aggiungere qualche foglia di basilico e lasciare sobbollire per 10 minuti, aggiungere un po' di zucchero e un po' di sale e lasciare ancora sul fuoco qualche minuto, in modo che il sugo sia piuttosto denso. Frullare e rimettere sul fuoco portando a bollire. Stemperare l'agar agar in pochissima acqua bollente, quindi aggiungerlo al pomodoro, mescolare un paio di minuti, togliere dal fuoco e lasciare intiepidire a temperatura ambiente. Versare il composto in un sac à poche con bocca circolare piuttosto piccola (circa 3-4 mm) e riporre in frigorifero.

Plin

Setacciare la farina in una ciotola ampia o su una spianatoia, fare la fontana e aggiungere le uova. Con la punta delle dita iniziare ad amalgamare le uova e la farina, quando inizia a formarsi un composto asciutto impastare bene sulla spianatoia

(aggiungere uno o due cucchiari d' acqua tiepida se non si riesce ad amalgamare tutta la farina), proseguire fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciare riposare la pasta per almeno 1 ora, coperta con la pellicola trasparente, in luogo fresco o in frigo. Passato questo tempo riprendere la pasta e tagliarne una piccola porzione, farla passare nella macchina per la pasta allo spessore maggiore per un paio di volte, quindi iniziare ad assottigliare la pasta fino ad ottenere una sfoglia molto sottile (io la passo all' ultima tacca, una volta sola). Prendere il sac a poche con il ripieno al pomodoro e creare una striscia a circa 2 cm dal bordo inferiore della sfoglia, ripiegare la sfoglia su sé stessa, in modo da coprire il ripieno e far aderire bene i due lembi di pasta. Pizzicare la pasta tra il pollice e il medio (o il pollice e l' indice) di entrambe le mani, creando delle piccole sacche di pomodoro. Proseguire lungo tutta la striscia ripizzicando con la mano destra dove prima avevate pizzicato con la sinistra (io parto da destra). Con la rotella dentellata tagliare la pasta per il lungo, lasciando 2 mm di pasta dopo il ripieno, quindi tagliare tra un agnolotto e l' altro, dal basso verso l' altro per creare il " plin ", il pizzicotto tipico di questo agnolotto piemontese (se tagliate dall' altro lato non vi verrà, dovete tagliare partendo dal lato ripiegato della pasta verso quello con il bordo frastagliato). Sulla stessa sfoglia di pasta dovrebbe starvi ancora una striscia di ripieno e, quindi, altri plin;. Proseguire fino all' esaurimento della pasta e del ripieno facendo molta attenzione a sigillare bene gli agnolotti, perché il ripieno è piuttosto liquido e la pasta molto sottile.

UN CONSIGLIO: la parte acquosa del ripieno tende a fuoriuscire e a bagnare la pasta. Per minimizzare questo problema, man mano che li fate, metteteli subito in freezer. Non è indispensabile, ma è la soluzione migliore, soprattutto se non avete intenzione di cuocerli subito!

Porri fritti

Lavare bene il porro ed eliminare le foglie più esterne, tagliarlo a rondelle sottili e sfogliarlo dividendo bene gli strati. Passare le rondelle di porro nella farina di riso scuotendole bene in modo da eliminare la farina in eccesso (potete anche farlo mettendo le rondelle in un colino e setacciare per far scendere la farina). Friggere in abbondante olio di semi ben caldo (170-180°) finché diventa dorato e croccante.

Composizione del piatto

Cuocere i plin per un paio di minuti in abbondante acqua bollente salata, scolarli e farli saltare in una padella con un filo di olio extravergine d' oliva. Versare un mestolo di crema di melanzane calda nel piatto (allungarla con un po' di acqua di cottura degli agnolotti se dovesse risultare troppo densa), aggiungere i plin, delle piccole quenelle di burrata (precedentemente tritata al coltello molto finemente) e qualche anello di porro fritto. Completare con una fogliolina di basilico, una macinata di pepe fresco e un filo d' olio.