



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002762 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Feb 2019 alle ore 11:56

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Radiatori alla carbotriciana con polvere di porcino

Tra le varie località che hanno legato in maniera indissolubile il proprio nome ad una delle ricette più note della cucina italiana e internazionale, Amatrice rappresenta indubbiamente una delle più affermate e apprezzate, sia entro i confini nazionali che nell'ambito della gastronomia mondiale. Dal punto di vista storico va ricordato che Amatrice, dopo l'unità d'Italia, venne inserita geograficamente nell'Abruzzo e, solo a partire dal 1927 (in seguito alla creazione della provincia di Rieti), entrò a far parte del Lazio. Le sue ricette tradizionali, dalla classica pasta alla amatriciana fino alla gricia e alla carbonara (nata tra l'Abruzzo e Roma, ma "adottata" nel patrimonio gastronomico locale), rappresentano dei piatti che hanno oltrepassato i confini regionali e sono ormai presenti nei menù dei ristoranti di tutto il mondo. Anche se, assai spesso, arrivano purtroppo a tavola stravolti nella composizione degli ingredienti che (rispetto alla ricetta originale) presentano "variazioni" a volte pesanti (come l'aggiunta della panna nella carbonara), altre volte trascurabili come l'inserimento dell'aglio o della cipolla nel soffritto a base di guanciale (sostituito in alcuni casi con la pancetta). L'idea della ricetta dei "Radiatori alla carbotriciana con polvere di porcino" è scaturita da un viaggio ad Amatrice, realizzato un anno dopo il tremendo sisma che nel 2016 rase al suolo la maggior parte del centro abitato. Tra le prime strutture realizzate all'interno dei prefabbricati in legno allestiti per dare un segnale di ripresa all'intero comprensorio, c'era naturalmente anche l'area food al cui interno si trovano gli otto storici ristoranti della zona che hanno trovato finalmente una casa dopo il terremoto. In uno di questi ristoranti ho avuto modo di gustare, oltre alla pasta all'amatriciana, anche la classica carbonara e la pasta alla gricia. Quest'ultima, realizzata con guanciale e pecorino, può essere considerata il capostipite di tutti e tre i tipi di pasta e si pone in testa ad un ideale "albero genealogico" dei primi piatti a base di guanciale: aggiungendo infatti l'uovo la gricia si trasforma in una appetitosa carbonara, mentre sostituendo l'uovo con il pomodoro nasce la pasta all'amatriciana. La gricia inoltre (nota anche come amatriciana bianca, o con la denominazione locale di "unto e cacio") è il più antico dei piatti e sembra che le sue origini risalgano all'epoca romana (V sec), mentre la ricetta dell'amatriciana è datata a partire dal XVII secolo (quando il pomodoro iniziò a diffondersi in tutta Europa dopo la scoperta dell'America). Più recente è la storia della carbonara che, secondo le teorie più accreditate, sembra abbia avuto origine dalla "pasta cace e ove" (pasta con formaggio e uova) dei pastori abruzzesi, molto diffusa nelle regioni del centro Italia fino al secondo conflitto mondiale. La pasta alla carbonara doveva ancora essere inventata e, fino agli anni Trenta, non si ritrova alcuna traccia della sua esistenza nei più accreditati trattati di gastronomia dell'epoca. Sembra che i soldati delle truppe americane, impegnate lungo la linea Reinhard (l'asse difensivo tedesco situato lungo il tragitto tra l'Adriatico e il Tirreno attraverso i territori dell'Abruzzo e del Lazio), riscoprivano proprio nella "pasta cace e ove" l'atmosfera scaturita dagli ingredienti della loro colazione domestica; mancava solo il bacon per sentirsi un po' più vicini a casa e, aggiungendo quindi la pancetta (presente nelle loro razioni quotidiane da campo) sembra sia nata l'antesignana di quella che sarebbe diventata la pasta alla carbonara, approdata poi a Roma grazie alla transumanza dei pastori abruzzesi. Tornando ad Amatrice, è proprio dalla degustazione dei tre piatti tipici che è nata l'idea di creare un quarto tipo di pasta a base di guanciale che, oltre a fondere le peculiarità della gricia, della amatriciana e della carbonara, fosse in grado di esaltare ulteriormente la bontà delle tre specialità. Mancava solo l'aggiunta di uova alla pasta alla amatriciana e creare un neologismo (carbotriciana) che identificasse senza ombra di dubbio i principali ingredienti della ricetta. Ma l'utilizzo dell'uovo nel sugo (sia nelle classiche uova in salsa di pomodoro che nelle ricette più elaborate, come le uova alla contadina o alla shakshuka, uno dei piatti più diffusi in Israele) potrebbe non essere apprezzato dai palati poco flessibili, per cui la soluzione migliore è sembrata quella di aggiungere i tuorli di uova sode che, una volta sbriciolate, sono versate nel piatto durante la preparazione finale. Per quanto riguarda il tipo di pasta la scelta è caduta sui radiatori, una pasta corta il cui aspetto ricorda molto da vicino quella dei fusilli; la loro struttura, più complessa, ha preso ispirazione dal mondo della meccanica (soprattutto dai vecchi termosifoni industriali e dai radiatori delle automobili) e rivela un design che riproduce la forma di un cilindro con le alette concentriche e ondulate, ideali per trattenere una grande quantità di condimento. Tra i vari tipi di radiatori disponibili sul mercato abbiamo scelto quelli prodotti da Grani Antichi (Senatore Cappelli), un tipo di pasta molto pregiata, appartenente a quella serie di prodotti definiti a "filiera chiusa", dove tutte le fasi

della lavorazione (dalla semina del grano al packaging) vengono realizzate all'interno dell'azienda produttrice. Per l'impiattamento infine, la scelta più adeguata per servire i "Radiatori alla carbotriciana con polvere di porcino" non poteva che essere quella della opzione del tradizionale piatto da sushi a forma di barca, vettore perfetto per "traghettare" idealmente tre dei migliori piatti della tradizione culinaria italiana verso nuovi orizzonti e nuove atmosfere di gusti e di sapori. E per "veleggiare" verso questi nuovi orizzonti poniamo a prua una randa realizzata da una crosta di pecorino (serrata in un pomodorino crudo), mentre nel pozzetto di poppa sistemiamo tre boe parabordi formate da due pomodorini e un tuorlo di uovo sodo.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g di radiatori
500 g di pomodorini concassé
500 g di guanciale
300 g di pecorino romano
100 g di parmigiano
n.1 cipolla rossa
30 ml di vino bianco secco
20 g di polvere di porcino
n. 4 uova sode (solo i tuorli)
olio evo
sale
pepe nero

Prodotti utilizzati

Radiatori Grani Antichi (Senatore Cappelli), pomodori Pachino, Guanciale Amatriciano (Salumificio Sano Amatriciano, Accumoli, RI), pecorino romano DOP (Caseificio Storico Amatrice), parmigiano reggiano Parmareggio DOP 30 mesi, funghi porcini secchi Extra (Filotei Group Srl, Arquata del Tronto, AP), uova a pasta gialla AIA, olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale).

Strumenti di cottura

1 padella antiaderente, 1 mini-padella antiaderente, 1 pentola per la pasta, 1 pentolino, 1 mini boule di vetro, 1 mestolo in legno, 1 pinza da cucina, 1 coltello, 1 piatto da sushi.

Preparazione

Analogamente a quanto avviene nelle ricette relative a gricia, amatriciana e carbonara, anche in questo caso la prima operazione da fare è quella della preparazione del guanciale che, per gustare appieno la ricetta, dev'essere accuratamente trattato prima di passarlo in padella. Sia per rimuovere le parti di grasso più spesse e completamente prive di carne, sia per asportare tutta la cotenna farcita di pepe; quest'ultima operazione è fondamentale per due motivazioni: la prima è di ordine igienico in quanto la cotenna, anche se il guanciale è acquistato in confezione sottovuoto, può essere venuta a contatto con vari elementi inquinanti durante la stagionatura o nelle fasi di trasporto che precedono il confezionamento; la seconda serve ad evitare che, mentre il guanciale rosola, il pepe si scioglia nel grasso e bruci conferendo un aroma amarognolo a tutta la salsa. Contemporaneamente si mette a bollire l'acqua per la pasta, le uova (10 min) e i pomodorini (2/3 min) che, grazie alla tecnica concassé, si possono spellare con estrema facilità; immergendoli inoltre in acqua e ghiaccio, dopo l'ebollizione, i pomodorini mantengono il caratteristico colore rosso intenso. Triturato il guanciale a pezzettini, si versa in padella antiaderente assieme ad una piccola cipolla rossa tagliata a dadini. Man mano che il grasso del guanciale fonde, raccogliere in una tazza alcuni cucchiari di grasso al quale si aggiunge il pecorino grattugiato fino ad ottenere una salsa densa. Quando la rosolatura ha fatto assumere al guanciale un aspetto croccante, dopo aver sfumato con del vino bianco secco, versare la polvere di porcino e i pomodorini spezzati a metà che, nel corso della successiva cottura, possono essere ulteriormente frantumati nelle dimensioni con la semplice pressione del mestolo in legno. Sbriciolare in una mini-boule di vetro 3 tuorli di uova sode, lasciando intero il quarto per la decozione finale. A cottura ultimata della pasta (8 min.), versare i radiatori nel guanciale aggiungendo il pecorino, le uova sode tritate e la salsa ottenuta miscelando il formaggio nell'olio ottenuto dal grasso di cottura del guanciale. Prima di servire a tavola, grattugiare del pepe nero (meglio se leggermente tostato) e una dose abbondante di parmigiano, aggiungere le decorazioni di "prua" e di "poppa", e il piatto è pronto.

Vino consigliato

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Villa Gemma. Vino delle grandi occasioni, questo Montepulciano (prodotto al 100% con uve Montepulciano d'Abruzzo) presenta un colore rubino intenso, caratterizzato da forti aromi di liquirizia, tabacco e cioccolato. Ideale per accompagnare arrosti e carni alla griglia, si presta benissimo anche per abbinamenti con primi piatti a base di ragù di carne, o con sapori forti come quelli offerti dal guanciale di Amatrice. Servire a temperature non superiori ai 18/20° C.

La ricetta ha partecipato a:

Casa Alice Insieme (Alice TV)