



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001903

Registrata in data 15 Gen 2018 alle ore 11:33

da LIVIO IMPROTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ramen a Sud

Un percorso atto alla valorizzazione di una eccellenza del territorio campano come il Fagiolo di Controne, abbinato ad elementi che un territorio come il Meridione riesce a regalare a noi artigiani della cucina. Un viaggio che parte dalla Campania, si ferma in Puglia e si conclude in Giappone. Un Ramen "terrone".

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Infuso al timo di mare e limonetto

Ingredienti:

150 g acqua

3 g timo di mare

3 g limonetto

Infuso al mirto

Ingredienti:

200 g acqua

30 g foglie e bacche di mirto

Fagioli in "pignata"

Ingredienti:

300 g fagioli di Controne

n. 1 cipolla bianca

n. 1 costa di sedano

n. 2 foglie di alloro

n. 2 pomodorini

n. 1 carota

n. 1 spicchio di aglio

Q.B. acqua

Q.B. olio evo

Q.B. sale

Q.B. pepe

Cozze

Ingredienti:

500 g cozze

n. 1 spicchio di aglio

n. 1 gambo di prezzemolo

Q.B. olio evo

Q.B. pepe

Rape

Ingredienti:

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

300 g cime di rape
1 Lt. acqua
Q.B. olio evo
Q.B. sale
Q.B. peperoncino
Q.B. ghiaccio

Ramen

Ingredienti:

200 g Fresine di Gragnano Pastificio dei Campi
800 g acqua cottura dei fagioli
100 g infuso al timo di mare e limonetto
100 g acqua di cozze
100 g lattuga di mare
n. 2 cucchiaini pasta di Miso
Q.B. infuso al mirto
Q.B. zucchero
Q.B. salsa di soia

Prodotti utilizzati

Fresine di Gragnano "Pastificio dei Campi"

Fagioli di Controne "Azienda Agricola Ferrante Angelo"

Preparazione

Infuso al Timo di mare e Limonetto

Procedimento: mettere in infusione il timo di mare ed il limonetto in acqua e far bollire per circa 10 minuti. Infine filtrare l'infusione con un setaccio in un contenitore.

Infuso al Mirto

Procedimento: mettere in infusione le foglie e le bacche di mirto in acqua, far bollire e lasciar ridurre l'infusione per oltre la metà. Passare l'infusione all'etamine e riporre in un contenitore.

Fagioli in "pignata"

Procedimento: mettere i fagioli a bagno per 12 ore con un pizzico di sale e bicarbonato. Passate le 12 ore, lavare i fagioli e trasferirli in una pentola.

Coprire di acqua e portare a bollore. Giunti a metà cottura, aggiungere il sedano, la cipolla, l'aglio, le carote ed i pomodorini. Aggiungere sale, pepe e continuare la cottura a fuoco lento, regolando di acqua bollente affinché risulti brodosa. Terminata la cottura, eliminare il sedano, la cipolla, l'aglio, le carote i pomodorini e l'alloro, separando i fagioli dalla propria acqua di cottura.

Cozze

Procedimento: in una pentola antiaderente, lasciar riscaldare l'olio evo, lo spicchio di aglio ed il gambo di prezzemolo. Aggiungere le cozze, precedentemente lavate e pulite, e lasciarle aprire. Terminata la cottura, estrarre il mollusco dalle valve e filtrare il liquido rilasciato in cottura dalle stesse.

Rape

Procedimento: cuocere in acqua bollente salata le cime di rape per circa 4 minuti. Terminata la cottura immergere le cime in acqua e ghiaccio.

In una padella antiaderente, a fuoco medio, riscaldare l'olio e rosolare l'aglio con il peperoncino. Aggiungere le rape e saltarle per pochi minuti in modo da mantenere intatti colori e consistenza.

Ramen

Procedimento: portare ad ebollizione l'acqua di cottura dei fagioli, l'infuso al timo di mare e limonetto, l'acqua di cozze e l'infuso al mirto con l'aggiunta della pasta di Miso. Aggiungere la lattuga di mare ed aggiustare il brodo di zucchero e salsa di soia. Cuocere nel brodo le Fresine di Gragnano Pastificio dei Campi. Nell'ultimo minuto di cottura della pasta aggiungere i fagioli di Controne, le cime di rape e le cozze.

Finitura: sistemare nella ciotola il nido di Fresine di Gragnano Pastificio dei Campi ed aggiungere all'interno della stessa la lattuga di mare, i fagioli, le cozze e le rape. Coprire con il brodo a piacimento. Terminare con dei rametti di salicornia.

Vino consigliato

Abbinamenti a cura della sommelier Valentina Ottobre (Ristorante Le Giare - Bari)

Rosa del Golfo Rosato del Salento IGT Uve: Negroamaro 90% - Malvasia Nera 10% Annata: 2016

Gradazione Alcolica: 12,5%

Motivazione abbinamento: Vino fresco, ma di buon corpo; buona acidità, profumi delicati. Tali caratteristiche rendono l'abbinamento con il piatto equilibrato senza mai sovrastarlo, anzi esaltano la freschezza delle erbe spontanee e danno carattere al piatto.

La buona acidità si accompagna bene con i fagioli di Controne che richiedono un vino di carattere e allo stesso tempo non aggressivo.

Enter Sake - Gold Tipologia: Junmai Daiginjo Gradazione Alcolica: 14,9%

Motivazione abbinamento: profumi fruttati e gusto delicato, tra i Sake più pregiati, accompagna il piatto esaltandone i sapori.

Pulisce la bocca e la rinfresca dal gusto sapido delle erbe di mare e delle cozze. Un ponte tra Giappone e Sud Italia che non è poi così inusuale: provare per credere!