MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002265 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 10:50
da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ricordo di pomodori di mezza estate

L'estate è ormai alle porte. Si sta avvicinando il momento dorato dei pomodori. Quello in cui profumano di orto, di casa, di spaghetti arrotolati e di momenti felici.
Eh sì perché uno dei modi più goduriosi di apprezzare il pomodoro è proprio quello di prepararlo ad hoc per condire la pasta.
E la pasta al pomodoro è un po' più di un semplice primo piatto. Svela l'animo di ogni cuoco, le sue origini e le abitudini di casa e coccola il palato di chi, da un sugo, aspetta un sapore conosciuto.
Avete notato che la pasta al pomodoro della vostra mamma è la più buona? Lei certo sarà bravissima nel prepararla, ma a voi non piace solo per questo. La amate perché in quel sapore avete intriso i vostri migliori ricordi e perché, sin da quando eravate piccoli, avete capito che l'avreste riconosciuta tra altre mille. La pasta al pomodoro mi rimanda a quei giorni di fine Agosto durante i quali tutta la famiglia si riuniva per preparare le conserve di pomodori che ci avrebbero poi accompagnato e ricordato la calda estate, durante il lungo e freddo inverno.
Era proprio in quei giorni che la passata di pomodoro incontrava olio di oliva, aglio, olive di Gaeta, capperi e basilico per dare vita ad uno spaghetto olive e capperi che ancor oggi esalta ingredienti semplici che regalano emozioni e sapori d'infanzia.
Se volete rivivere la tradizione nelle innovazioni che propongo realizzarete una terra di olive e capperi, prepararete una salsa dolce all'aglio, e delle perle al sugo di pomoodoro, e ultima ma non per questo meno importante avrete la giusta ricetta per cucinare una salsa di olive e capperi dorata e carica di sapori d'estate.
Degusterete anche voi il sapore della tradizione dei pomodori di mezza estate, ma in chiave moderna e destrutturata.
Allacciamo i grenbiuli mano ai fornelli provare per credere.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone
320 g di spaghettoni di grano duro di Gragnano

Per la salsa capperi e olive di pomodoro
500 g di passata di pomodoro
Sale q.b.
n. 1 cucchiaio di capperi sotto sale
100 g di olive nere
n. 4- 5 cucchiai di olio EVO
n.1 aglio

Per la terra di olive e capperi
Pane di segale o integrale
200 g di olive nere

Per la salsa all'aglio
200 g d'aglio
Latte q.b.
Olio EVO q.b.

Per le perle al pomodoro ed aglio
170 g di passata di pomodoro
170 g di salsa all'aglio
Latte
Agar Agar 2 g per tipologia di salsa/perla (vedi nota in preparazione)
Olio di girasole

Per la finitura
Germogli di basilico

Prodotti utilizzati

Olio oleificio FAM, Passata di pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

Padelle, pentole

Preparazione

Preparazione della salsa all'aglio
Per prima cosa prendiamo l'aglio, puliamolo, priviamolo dell'anima e mettiamolo in un contenitore completamente coperto di latte e chiuso con la pellicola, lasciamo riposare in frigo una notte intera.
Il giorno dopo, prendete l'aglio, versatelo col latte nel pentolino e portate quasi ad ebollizione, quando il latte sta per bollire spegnete il fuoco, scolatelo e lavatelo bene sotto ad un getto d'acqua fredda, rimettetelo nel pentolino e ricopritelo nuovamente di latte e come prima toglietelo prima del bollore e lavatelo. Ripetete quest'operazione per tre volte in tutto.
A questo punto mettete l'aglio nel bicchiere del frullatore, un goccio di latte e mentre lo frullate aggiungete a filo dell'olio evo, realizzando una emulsione che dovrà risultare cremosa ma non troppo densa.
Mettete da parte.

Preparazione della terra di olive e capperi
Per preparare la terra di olive e capperi, tagliare a fette il pane nero. Preriscaldare il forno a 100°C. In una placca porre le fette di pane e le olive denocciolate ed i capperi. Essiccare per circa 30 minuti.
Togliere dal forno la placca con il pane, le olive ed i capperi. Sminuzzare il pane. Frullare le olive e il pane.
Mettete da parte

Preparazione dello salsa olive e capperi
Eliminate il nocciolo alle olive
Scaldate in padella gli spicchi d'aglio privati dell'anima con l'olio extravergine, appena l'aglio sarà dorato aggiungete le olive, e togliete l'aglio.
Saltatele per qualche secondo e aggiungete quindi i capperi che avrete precedentemente dissalato.
Abbassate il fuoco aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere con coperchio per 5'-7' : vi troverete una salsa ancora un po' liquida ma cotta.
Togliete quindi il coperchio e alzate la fiamma e fate cuocere e rapprendere il sugo a fuoco moderato per altri 10' rimestando di tanto in tanto facendo attenzione che non si attacchi: il risultato è un sughetto denso e corposo. Assaggiate e valutate se necessita di sale (i capperi, seppur dissalati hanno lasciato tanto sapore)
Mettere da parte

Preparazione delle perle di pomodoro e aglio
Mescolare l'Agar Agar con la quantità di sugo di pomodoro come da ricetta
Portare ad ebollizione il composto per 2-3 minuti
Sgocciolare con una siringa senza ago in un bicchiere profondo e riempito con olio vegetale molto freddo (Porre in congelatore l?olio facendo attenzione a non congelare del tutto il liquido).
Ripetere l'operazione con la salsa all'aglio aggiungendo acqua q.b per rendere la salsa più fluida.

NOTA: Le perle saranno perfettamente rotonde e gelatinose quando raggiungeranno il fondo del bicchiere. Il liquido caldo immerso nell'olio freddo fa in modo che l'alga si solidifichi immediatamente: l'olio, infatti, funge da stampo per la preparazione. A seconda della quantità di Agar Agar utilizzato, le perle possono sciogliersi in bocca o essere molto solide.
L'idea è quella di utilizzare la minor quantità di Agar Agar possibile: due grammi di Agar Agar permettono la gelificazione di 170 ml di liquido (circa 2/3 di una tazza), anche se una quantità minore è sufficiente per ottenere buoni risultati.
Una volta ottenute le sfere, possiamo raccoglierle con un cucchiaio, poi portarle in un colino e sciacquarle in acqua corrente. Possono anche essere ben conservate in frigorifero e servite sia calde che fredde. Ma attenzione: se vengono riscaldate a una temperatura superiore agli 80°C si sciolgono. Questa è, infatti, la temperatura di fusione dell'Agar Agar.

Preparazione della Pasta
Per la cottura della pasta utilizziamo il metodo della "risottatura"
Portare a bollore dell'acqua con aggiunta di sale in un tegame molto ampio in modo da poter adagiare gli spaghetti.
Ad ebollizione raggiunta immergere gli spaghetti completamente.

Dopo circa 7 minuti scolare gli spaghetti e continuare la cottura con la tecnica della risottatura direttamente in padella, a fuoco medio aggiungendo salsa di pomodoro.
Controllare che la pasta non sia mai asciutta aggiungendo salsa di pomodoro q.b..
Raggiunto il giusto punto di cottura spegnere il fuoco.

Composizione del piatto
Aggiungere la terra di olive arricchita dalle perle di salsa al pomodoro e aglio. Al centro del piatto sistemare il nido di spaghetti, circa 80 g per porzione. Aiutarsi con una coppa pasta. Completare il con salsa al pomodoro un filo di olio evo, salsa all'aglio e qualche germoglio di basilico.

Vino consigliato

Ischia DOC Biancolella; Tacito Rosso- Falerno del Massico

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