



Ricetta N. RE002508 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 14:52

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Schiacciata al nero di seppia con vele di grana padano e cozze verdi

Ampiamente utilizzato in passato come un normale inchiostro da scrittura prima dell'invenzione della penna a biro, quando si usavano ancora i pennini, il nero di seppia rappresenta oggi uno dei coloranti naturali più diffusi in cucina. Spruzzato come arma difensiva dai molluschi cefalopodi presenti nelle acque temperate e tropicali di tutto il mondo, il nero di seppia può essere estratto direttamente dalla vescica dei molluschi, o consumato nelle pratiche confezioni (in busta o vasetto) che si trovano facilmente in tutti i supermercati. Utilizzato nella preparazione di numerose ricette (risotti, paste all'uovo, pane, panatura di fritti e tempure varie, gnocchi di patate, sfoglie croccanti, gratinature, vinagrette, ecc) il nero di seppia conferisce indubbiamente un tocco originale e accattivante anche ai piatti più semplici. Come ad esempio una normale schiacciata di farina da cuocere in forno, dove il sapore iodato (non molto intenso, ma fortemente sapido) del nero di seppia può essere ulteriormente esaltato dalla farcitura con gustosissimi molluschi di mare come le cozze verdi della Nuova Zelanda.

Queste cozze, molto pregiate, si trovano esclusivamente nel lontanissimo stato insulare dell'Oceania (situato a SE dell'Australia) e sono famose per le loro dimensioni, decisamente superiori a quelle delle cozze normali, e per la ricchezza di particolari mucopolisaccaridi utilizzati nella produzione di integratori alimentari molto efficaci per mantenere sane le articolazioni e consolidare l'integrità del sistema immunitario.

Il sapore deciso del nero di seppia si abbina inoltre alla perfezione con la salsa di ostriche e alla nota piccante (in sintonia cromatica con il colore delle valve) assicurata da alcune gocce di wasabi.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la schiacciata:

300 g di farina tipo 1 con germe di grano

200 ml di acqua minerale effervescente

10 g di sale

1 cucchiaio di olio evo

1 vasetto di nero di seppia da 20 g

Per la farcitura:

10 cozze verdi della Nuova Zelanda

150 g di Grana Padano DOP

1 cucchiaio di salsa di ostriche

13 g di curcuma

13 gr di paprika dolce

13 g di wasabi in polvere

2 ciuffetti di basilico fresco

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

1 peperoncino

sale

Prodotti utilizzati

Farina pizza&focaccia (Molini Spigadoro), nero di seppia (Sardinian Store), cozze verdi (Sanford Greenshell Mussels New

Zeland) distribuite in Italia da Metro Cash and Carry, Grana Padano DOP, salsa di ostriche (Panda Brand Oyster Sauce) dell'Asia Market di Vuong Dinh Xuong (Torino), curcuma macinata di Drogheria&Alimentari, paprika dolce (Cannamela), wasabi in polvere (S&B Foods Inc), olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale).

Strumenti di cottura

Fornelli a gas, 1 padella antiaderente con coperchio in vetro, 1 tegamino antiaderente, mestolo di legno, mestolo piatto, pinze da cucina, 1 spianatoia per impastare, 3 mini-boule di vetro, 1 bilancia digitale per alimenti, 1 coltello multiuso con lama microdentata.

Preparazione

Tre i passaggi fondamentali da seguire nella realizzazione della schiacciata al nero di seppia, che possiamo schematicamente riassumere nella cottura delle cozze, nella realizzazione delle cialde di grana e nella preparazione dell'impasto.

1) Cottura delle cozze verdi: diversamente dalle cozze tradizionali, quelle verdi richiedono qualche ulteriore accorgimento prima di procedere alla cottura poiché, proprio per le loro dimensioni, hanno una sacca intestinale molto voluminosa che dev'essere eliminata per evitare sensazioni sgradevoli al palato. E' sufficiente una piccola incisione con un coltello a lama microdentata, dalla parte opposta a quella apicale dove si trova il foro del gambo di ancoraggio alla valva, ed asportare la sacca intestinale (di colore nero, è facile da individuare). Durante questa operazione verificare che non vi siano residui di "fili di bisso", la fibra vegetale utilizzata dalla cozza per attaccarsi durante lo sviluppo alla sua superficie di crescita; nel caso vi fossero ancora dei filamenti, occorre tirarli verso il basso e poi verso l'esterno per eliminarli completamente. Dopo un accurato lavaggio in acqua corrente (consigliabile anche nel caso di prodotto congelato) si può procedere alla cottura in padella con olio, aglio, peperoncino, prezzemolo tritato e sale. Le dimensioni delle cozze, la cui lunghezza può arrivare anche a sfiorare i 10 cm, richiede una cottura più lunga (ca 10/15 minuti) rispetto a quella delle cozze normali.

2) Cialde di Grana Padano: dopo aver scaldato un padellino antiaderente a fuoco lento, senza alcun condimento, versare il Grana Padano grattugiato e, con un mestolo di legno, stendere il contenuto su tutta la superficie del padellino fino a formare una sorta di "piadina" di grana dal diametro di una decina di centimetri. Sollevare i bordi con un mestolo piatto e, quando la superficie a contatto col fondo è ben dorata, rigirare e far cuocere l'altro lato. A cottura ultimata, mettere la cialda (non ancora perfettamente solida) a raffreddare in un piatto. Una volta fredda la cialda assume la giusta consistenza solida che consente di spezzarla per ottenere le quattro vele necessarie per la farcitura.

3) Impasto per la schiacciata: mescolare su una spianatoia la farina con l'acqua e il nero di seppia, e aggiungere solo sale e un cucchiaino di olio evo. Ottenuto una massa compatta la avvolgiamo in una pellicola trasparente, lasciandola riposare per circa 20 minuti anche se non abbiamo messo lievito nell'impasto. Questa soluzione consente di avere una schiacciata non eccessivamente alta e leggermente croccante, mentre l'aggiunta di olio (oltre a consentire una migliore diffusione del nero di seppia nell'impasto) assicura una buona elasticità alla schiacciata, caratteristica che si mantiene anche quando la pietanza si raffredda. Trascorsi i venti minuti stendiamo a mano l'impasto dando una forma circolare, ma non troppo simmetrica, e inforniamo per 20 minuti a 200° C. Nel frattempo prepariamo in tre mini-boule di vetro la curcuma, la paprika dolce e il wasabi per ottenere, grazie a una leggera diluizione con acqua minerale effervescente, una lieve consistenza cremosa. Tirata fuori dal forno la schiacciata si aggiungono le cozze (senza le valve), spennellate con un leggero filo d'olio, e si inforna di nuovo per altri 7/8 minuti abbassando leggermente la temperatura del forno (180°). A fine cottura aggiungiamo le vele di Grana Padano, alcune decorazioni cromatiche realizzate con le tre spezie addensate, la salsa di ostriche, due ciuffetti di basilico e la schiacciata è pronta per essere gustata.

Vino consigliato

Marlborough Sauvignon Blanc "Black Label" 2017 - Babich Wines New Zealand. Bianco secco e asciutto, profumato con essenze di frutta verde, agrumi ed erbe aromatiche. La cantina Babich Wines, fondata nel 1916 in una delle aree vitivinicole più note e apprezzate del Paese, rappresenta oggi una delle realtà storiche più consolidate nel panorama economico neozelandese. I vitigni, costantemente ampliati nel corso degli ultimi decenni, si basano su una produzione internazionale che gravita soprattutto attorno al sauvignon blanc e al pinot noir. Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesci e molluschi, questo vino si abbina bene anche a pizze e focacce di mare. Servire freddo ad una temperatura compresa tra i 6 e gli 8°.