



Ricetta N. RE000471

Registrata in data 11 Mag 2016 alle ore 08:55

da GIUSEPPE GUIDA

Semi di annurca, assoluto di piselli, soppressata, caciocavallo e olio di cenere di cipollotto

Una ricetta improvvisata durante una serata di " Indovina Chi viene a cena " del pastificio Di Martino. La ricetta è questa, la foto anche, la marca pure. Buon divertimento a casa perché stavolta si usano i semi, quelle che a casa chiamavamo " le puntine con effetto risotto ".

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

280 g di semi di annurca
60 g soppressata
100 g caciocavallo
100 g latte
800 g di piselli puliti dal baccello (tenere qualche baccello da parte)
n. 2 cipollotti
50 g di pancetta
olio evo q.b.
pepe nero q.b.

Preparazione

Preparare la cenere di cipollotto, mettendo a bruciare in forno la parte verde tagliata a rondelle, a 170 gradi. Una volta che è ben secca, ridurla in polvere con un frullatore. Setacciare e mescolare con un po' di olio e pepe nero.

Con i baccelli tenuti da parte, preparare una farina di piselli sbollentandoli velocemente (tenere da parte il brodo) e mettendoli a raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolarli e asciugarli bene e metterli a seccare in forno a 60 gradi fino a quando non appaiano ben secchi. Ridurli in polvere con un macinacaffè e setacciare.

Preparare l' assoluto di piselli, sbollentandone ca. 700 g per 3/4 minuti e passandoli in acqua e ghiaccio.

In una larga pentola far sudare i cipollotti tritati con la pancetta tagliata a dadini in poco olio evo, aggiungere i piselli scolati e far stufare per pochi minuti. Portare quindi a cottura aggiungendo un po' di acqua calda. Frullare e setacciare il tutto.

Preparare la fonduta di caciocavallo grattugiando il formaggio e facendolo sciogliere nel latte portato a 60 gradi, fino a quando non appaia ben cremoso, e passare al setaccio.

Al momento della preparazione, cuocere i semi di annurca in assoluto di piselli (diluìto con un brodo preparato con dei baccelli).

Appena la pasta è pronta, aggiungere i piselli crudi.

Servire rifinendo il piatto con l' aggiunta della soppressata tagliata a dadini, l' olio di cenere di cipollotto e qualche goccia di fonduta.

Vino consigliato

Scegliamo un abbinamento prettamente territoriale con un bianco prodotto sulle colline vicane: il Sireo Bianco 2013 di Abbazia di Crapolla, frutto di un uvaggio di Falanghina 60% e Fiano per il 40%.