



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001131

Registrata in data 03 Mar 2017 alle ore 12:20

da ANDREA ZINNO



Spaghetti con ricotta di bufala, briciole di pomodoro, olio al basilico e pinoli tostati piccanti

Che dire, un contest al quale è stato difficile dire di no, considerando che ruota intorno a due capisaldi della cucina italiana, quali sono appunto la pasta e il pomodoro.

Due ingredienti semplici, se volete anche poveri - termine che non mi è mai piaciuto, a essere sincero - che però sono l'essenza della tradizione e con i quali, almeno io, sono praticamente cresciuto, visto che la "pasta al pomodoro" era, nella mia adolescenza, un piatto presente quotidianamente sulla tavola.

Bene, considerate le premesse, culinarie ed emozionali, ho pensato ad un piatto che, pur nella sua semplicità, una semplicità che ritengo sia d'obbligo quando si lavora con questi due ingredienti, potesse giocare su una loro differente gestione e, se per la pasta nulla mi è venuto in mente, per il pomodoro ho pensato ad una diversa consistenza, che lo portasse dal suo stato liquido a quello solido e croccante.

Il pomodoro, quindi, l'ho lasciato disidratare lentamente in forno - ho usato una classica passata - fino ad ottenere una cialda croccante e dal sapore molto concentrato, che ho poi ridotto in briciole, unite alla pasta alla fine della sua mantecatura.

Come elemento cremoso, poi e considerando che pasta e pomodoro rendono immediato un pensiero alla meravigliosa Campania, ho scelto la ricotta di bufala, setacciata insieme ad un olio al basilico ben concentrato, che porta profumi e colore, per un condimento quasi patriottico, visti i colori dei suoi tre elementi principali.

Completano il tutto i pinoli, tostati in padella con sale marino e peperoncino macinato, in modo da avere, non solo un elemento croccante, ma anche un sapore deciso, similmente a quanto si otterrebbe usando il peperoncino nel modo tradizionale.

Come formato di pasta ho scelto i classici spaghetti, qui nella versione di grano duro Senatore Cappelli, un po' perché ritengano sia uno dei marchi italiani, ma anche perché la pasta lunga mi piace decisamente di più di quella corta.

Concludo dicendovi che, per l'olio al basilico, le quantità che vi darò saranno leggermente abbondanti, visto che per poter lavorare al meglio, al di sotto di certi valori non si può scendere. Tenete comunque presente che l'olio si manterrà, e ben chiuso in un barattolino, per parecchi giorni.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

300 g e venti di spaghetti

200 g di ricotta di bufala

n. 4 cucchiaini di olio al basilico (vedi dopo)

Sale marino grosso q.b.

Pepe nero q.b.

Per le briciole di pomodoro

n. 8 cucchiaini di passata di pomodoro

Sale marino (opzionale)

Zucchero semolato (opzionale)

Per l'olio al basilico

n. 30 foglie di basilico

100 g di olio extravergine di oliva

Qualche grano di sale grosso

Per i pinoli tostati

n. 2 cucchiaini ben colmi di pinoli già sgusciati

n. 1 cucchiaino di sale marino

1/2 cucchiaino rado di peperoncino macinato

Preparazione

Partite con la preparazione dell'olio al basilico, mettendo le sue foglie - mi raccomando, non lavatele o, se proprio volete farlo, asciugatele alla perfezione - nel bicchiere del frullatore, tradizionale o a immersione, aggiungendo l'olio extravergine e sei grani di sale grosso.

Fate andare alla massima velocità fino a ridurre il tutto in un composto piuttosto denso, quasi cremoso (se così non fosse, aggiungete altro basilico, mentre se il tutto risultasse troppo denso, aggiungete ancora olio), ma al tempo stesso il più fluido possibile, e di un verde scuro e intenso.

Mi raccomando, fate lavorare bene il frullatore, in modo da ottenere un composto simile al classico pesto, quindi filtrate il tutto usando un colino a maglie molto fitte e aiutandovi con il dorso di un cucchiaino, in modo da raccogliere l'olio in una ciotolina, lasciando i residui più grossi di basilico nel colino.

Mettete l'olio in un barattolino che possa essere chiuso ermeticamente, in modo che se vi dovesse avanzare - cosa probabile, peraltro - lo potrete conservare senza problemi.

Se vi state chiedendo il perché del frullatore al posto del più classico mortaio, tenete presente che in questo caso vogliamo ottenere un composto più fluido, dove l'olio è l'elemento centrale e il basilico deve essere ridotto quanto più possibile, per una consistenza decisamente differente da quelle del classico e meraviglioso pesto.

Dopo l'olio, dedicatevi alla preparazione delle briciole di pomodoro, prendendo una teglia e mettendo sul suo fondo un pezzo di carta da forno tagliato a misura.

Distribuite nella teglia la passata di pomodoro, nella quantità indicata, avendo cura che questa formi uno strato di almeno un paio di millimetri di spessore, cosa che vi metterà al riparo dalla formazione di eventuali buchi durante il processo di essiccazione.

Distribuite la polpa sbattendo delicatamente (scusate l'ossimoro) la teglia sul piano di lavoro o dandogli qualche colpetto sul fondo, evitando invece di usare un cucchiaio, cosa che renderebbe difficile ottenere uno strato di spessore costante. Prima di procedere, assaggiate un poco della polpa rimasta nella bottiglia e valutate il suo gusto, in termini di sapidità e acidità, usando eventualmente sale marino e zucchero semolato per correggerne l'equilibrio, tenendo comunque presente che, dopo l'essiccazione, il gusto del pomodoro sarà molto concentrato, motivo che vi deve suggerire di essere molto cauti con il sale.

Infornate a 70° per almeno due ore, controllando ogni tanto e comunque fino a quando il pomodoro non si sarà assottigliato e, al contempo, avrà assunto un colore rosso scuro e sarà diventato croccante, cosa che potrete verificare toccando delicatamente il pomodoro con un dito.

Mi raccomando, non abbiate fretta e non alzate la temperatura, dato che il pomodoro deve disidratarsi e non cuocersi e 70° sono la giusta temperatura per far evaporare l'acqua in modo non traumatico.

Fate freddare il pomodoro - vedrete che la sua croccantezza aumenterà leggermente durante il raffreddamento - poi mettetelo nel mixer e fatelo andare alla massima velocità, in modo appunto da ridurlo in briciole, che raccoglierete in una ciotolina, tenendola poi in luogo ben asciutto fino al momento di usarle.

Tanto che il pomodoro è in forno a disidratarsi, preparate i pinoli, mettendoli in un padellino antiaderente, insieme al sale marino, meglio se macinato al momento, e al peperoncino, portando poi il tutto sul fuoco.

Fate scaldare a fiamma media e proseguite, girando spesso in modo che sale e peperoncino possano essere sempre a contatto con i pinoli e la tostatura sia uniforme, fino a quando questi non cominceranno ad assumere un bel color bruno tenue, segno che la tostatura è arrivata al giusto punto.

Spegnete, travasate i pinoli in un piatto, mettendoli ben distesi e separati e facendoli freddare in modo che recuperino la loro croccantezza.

Per ultimo la ricotta, che metterete in una ciotola e poi lavorerete con una piccola frusta, in modo da renderla più fluida e cremosa, quindi insaporitela con quattro cucchiaini di olio al basilico, mescolando ancora in modo da armonizzare il composto, che vedrete assumerà una tonalità verde chiaro molto tenue.

Per quanto riguarda il sale, considerando il sapore deciso della ricotta di bufala, questo non dovrebbe servire, ma voi assaggiate e regolatevi di conseguenza.

Mettete sul fuoco l'acqua per la pasta - che sia abbondante, mi raccomando - salandola (io la salo sempre subito, più che altro per evitare di scordarmi di farlo dopo) e, quando è a bollore, tuffateci gli spaghetti, facendoli cuocere e mantenendoli bene al dente.

Nel frattempo prendete una padella molto ampia, tale da poter contenere la pasta per la mantecatura finale, e metteteci la ricotta, poi, quando mancano un paio di minuti alla cottura della pasta, portate la padella sul fuoco, a fiamma bassa.

Prendete mezzo mestolo dell'acqua di cottura della pasta e usatela per diluire la ricotta, poi riempite un'altra tazza, che terrete a portata di mano per la mantecatura finale.

Un modo alternativo, e direi anche preferibile visto che non vi costringe a mettere da parte l'acqua di cottura è quello di prendere la pasta direttamente dalla sua pentola, usando un forchettone o un mestolo a seconda del formato della pasta, e unirla direttamente nella padella con il condimento. In questo modo avrete a disposizione tutta l'acqua di cottura, senza dover fare considerazione su quanta ve ne serva, con il rischio di sbagliare.

Quando la pasta è ben al dente, scolatela velocemente e, senza perdere tempo ad eliminare completamente l'acqua di cottura, unitela nella padella con la ricotta, alzando la fiamma e procedendo con la mantecatura, usando l'acqua di cottura

messa da parte.

Mantecate con accuratezza, facendo in modo che la pasta risulti ben cremosa e interrompendo la mantecatura quando vedete che il fondo comincia, per effetto della completa evaporazione dell' acqua residua, a ridursi troppo.

Quando la mantecatura è al punto giusto, spegnete la fiamma e unite le briciole di pomodoro, i pinoli tostiti e una generosa macinata di pepe nero, dando un' ultima mescolata (il pepe, come tutte le spezie secche, ha bisogno di un minimo di idratazione per poter sviluppare i suoi profumi, per cui unitelo sempre nella fase finale della mantecatura e mai direttamente sui piatti).

Per quanto riguarda briciole di pomodoro e pinoli, se volete, tenetene da parte una piccola quantità, che poi potrete usare come ulteriore guarnizione dei piatti.

Impiattate velocemente, per evitare che la pasta si asciughi - con i condimenti a base di ricotta questo rischio è particolarmente elevato - guarnendo nel caso con qualche pinolo e un po' di briciole di pomodoro, fatte cadere a pioggia su ciascun piatto, poi fate cadere anche qualche goccia di olio al basilico, che accentuerà i profumi e darà anche una nota di colore.

Portate immediatamente in tavola e buon appetito.

Vino consigliato

Follia Bianco

Piana dei Castelli

Lazio