Ricetta N. RE003398 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Lug 2020 alle ore 12:07

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

The red theard of passion (Il filo rosso della passione)

Caviale di lumaca su nido di pappardelle con farine di grani antichi di Sicilia aromatizzate al caffè, adagiate su vellutata di patate allo zafferano.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 Confezione di caviale di lumaca da 25 g (Cristel's Pearls)
1 Confezione di zafferano rosso da 5 g (Corleone)
500 g Miscela di farine di Sicilia
Rossello, Senatore Cappelli, Simeto
1 Cialda di caffè
8 g Polvere di caffè già utilizzato per l'espresso
5 Uova
500 g Patate
200 ml Acqua naturale
1 Cipolla di Tropea
1 Mazzetto di erba cipollina
q.b. Fiori di cipollina
q.b. Olio extra vergine d'oliva
q.b. Sale
q.b. Pepe

Preparazione

Aromatizzare la farina al caffè, versare nel contenitore del mix 100 g di miscela di farina e la polvere di caffè e polverizzare per qualche minuto.
Per l'impasto delle pappardelle (pasta fresca): in una ciotola versare le miscela di farina e le uova, mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo, trasferire in un piano e impastare con le mani fino a che si ottiene un impasto morbido e compatto, formare una palla e avvolgere in una pellicola per fare riposare un'ora circa.
Per la vellutata di patate allo zafferano: nel frattempo che si riposa l'impasto passiamo a preparare la vellutata di patate allo zafferano. In una casseruola abbastanza comoda prepariamo un soffritto con olio d'oliva extravergine e la cipolla tagliata a pezzetti, cuociamo a fiamma dolce fino a che la cipolla diventa di colore dorato, aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate a cubetti piccoli, mescolare, aggiungere l'acqua, sale e pepe quanto basta e cuocere per circa 15/20 minuti.
A cottura quasi ultimata aggiungere lo zafferano (è consigliabile ridurre in polvere i pistilli di zafferano), mescolare e continuare per qualche minuto.
Far raffreddare (mettere qualche pezzetto di patata da parte che servirà per completare il piatto). La rimanente parte trasferirla nel bicchiere del mixer per realizzare una vellutata.
Preparazione delle pappardelle: togliere la pellicola dall'impasto e metterla in un piano di legno, con l'aiuto di un mattarello stendere fino ad ottenere una sfoglia abbastanza larga circa 40 cm x 40 cm e di spessore 2 mm. Dopo di che con l'aiuto di un coltello fare dei tagli in verticale di circa 1 cm e lunghe circa 40 cm.
Per la cottura delle pappardelle: in un tegame abbastanza capiente far bollire in abbondante acqua salata e cuocere per circa 6 minuti, scolare e passarle in una padella capiente, maneggiare con un po' di olio di oliva ed l'erba cipollina tagliata

finemente.
Assemblare il piatto: in un piatto dal fondo abbastanza largo disporre la vellutata di patate sul fondo, adagiare le pappardelle formando un nido aiutandovi con un mestolo e un forchettone, rotolandola su tutta la sua lunghezza. Decorare con i pezzetti di patate messe da parte. Completare mettendo le uova di lumaca delicatamente al centro del nido e per finire dei pistilli a filo di zafferano.
Se disponibili adagiare sulla vellutata dei fiori eduli di erba cipollina.