



Ricetta N. RE003468 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mar 2021 alle ore 09:10

da **GIORGIO ROSATO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tonnarelli di carruba su bolle di burrata ai fiori di mimosa

Tra le numerose ricorrenze ufficiali istituite dall'ONU, una delle più note a livello internazionale è senz'altro quella della "Festa della donna" che si celebra ogni anno l'8 marzo.

In realtà il termine di festa risulta forse inadeguato poiché in questa data (che nella definizione delle Nazioni Unite viene indicata come "Giornata internazionale dei diritti della donna") si vuole ricordare da un lato le conquiste sociali, economiche e politiche dell'universo femminile (innescate agli inizi del secolo scorso negli Stati Uniti), e dall'altro sensibilizzare l'opinione pubblica verso le discriminazioni e le violenze nei confronti delle donne, perpetrate purtroppo ancora oggi in diverse parti del mondo.

In Italia l'8 Marzo viene celebrato ufficialmente a partire dall'immediato dopoguerra (1946) per iniziativa di alcune parlamentari che per l'occasione designarono inoltre la mimosa come fiore ufficiale da offrire alle donne nel corso dell'evento. La scelta della mimosa era legata sia al modesto costo della pianta sia al suo periodo di fioritura, tra febbraio e marzo, che solitamente anticipa la primavera.

Originaria delle Tasmania, la mimosa (diventata ormai il simbolo italiano della "Giornata internazionale dei diritti della donna") si è propagata rapidamente in tutta Europa a partire dal XIX secolo, trovando inoltre una particolare diffusione lungo la Riviera ligure e nelle aree dell'Italia meridionale.

Ma la mimosa ha anche un'altra importante peculiarità, molto apprezzata dagli chef, in quanto si tratta di una pianta dai fiori edibili per cui ho voluto rendere omaggio a tutte le donne con una ricetta nella quale l'elemento frontman è rappresentato proprio dai fiori di mimosa.

Anche in questo caso, come per la maggior parte degli ingredienti usati in cucina, il parametro essenziale è legato principalmente all'elevato standard qualitativo dei prodotti utilizzati, soprattutto per quanto riguarda la sicurezza alimentare legata alla tipologia di produzione.

A tale proposito va sottolineato che per la realizzazione dei "Tonnarelli di carruba su bolle di burrata ai fiori di mimosa" non bisogna utilizzare le mimose acquistate dai fiorai per il classico regalo alle nostre persone care, coltivate soprattutto nei vivai e quindi potenziali vettori di sostanze non ecocompatibili, ma è necessario usare solo fiori provenienti dalla pianta eventualmente presente nel proprio giardino. In alternativa ci si può rivolgere al proprio fioraio di fiducia per ottenere dei rametti di mimosa non coltivata per i tradizionali canali destinati alla vendita.

Tempo di preparazione: 75 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la pasta:

100 g Farina di carruba (Carobpulver - Rapunzel)

70 g Farina 00 (Molino Caputo)

30 g Semola rimacinata (De Cecco)

1 Uovo a pasta gialla (AIA)

1 Cucchiaino di olio evo

Per la salsa:

200 g Burrata di Andria IGP

50 g Fiori di mimosa

20 g Panna liquida

Q.b. Sale

Per le vongole:

2 Spicchi di aglio

1 Scalogno di piccole dimensioni

100 g Vongole veraci nostrane (Niedditas)

1 Peperoncino

1 Ciuffo di prezzemolo

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Per le decorazioni:

1 Tuorlo di uovo sodo

10 g Fiori di mimosa

Strumenti di cottura

1 tagliere in legno, 1 mattarello, 1 taglierino da pasta fresca, 1 boule di vetro, 1 pentolino in acciaio, 1 padella antiaderente, 1 coltello tranciante, 1 mixer, 1 coppapasta (6/8 cm), 1 pinza da cucina, 1 mestolo in legno.

Preparazione

Per la realizzazione della pasta ho scelto la farina di carruba (mescolata a farina 00 e semola rimacinata), mentre per il formato la preferenza è caduta sul tonnellino, il classico "spaghettoni" a sezione quadrata che si presta molto bene ad un impiattamento gourmet.

Mescolati i vari ingredienti in una boule di vetro, lasciare riposare il composto a temperatura ambiente avvolto in un foglio di pellicola trasparente, dopodiché stendere la sfoglia (spessore di almeno 3 mm) e procedere al taglio dei tonnellini.

Nel frattempo scaldare dell'olio in una padella antiaderente con l'aglio, lo scalogno e il peperoncino e, successivamente, aggiungere le vongole. Quando le vongole sono aperte, asportare i gusci, togliere l'aglio, aggiungere prezzemolo, sale e pepe, e mescolare delicatamente dopo aver spento la fiamma.

Per la salsa, tagliare la burrata a metà e mettere in un mixer l'equivalente di 200 grammi (assieme al siero interno) e alla panna liquida; aggiungere i fiori di mimosa, un pizzico di sale e azionare il mixer fino a raggiungere una consistenza cremosa, ricca di bolle in superficie. Lasciare la crema così ottenuta nel mixer fino al momento dell'impiattamento, per prolungare il più a lungo possibile la stabilità delle bolle.

Prima di iniziare il dressage, sgusciare l'uovo sodo e separare l'albume dal tuorlo che verrà sbriciolato e utilizzato come fosse del parmigiano.

Per l'impiattamento dei "Tonnellini di carruba su bolle di burrata ai fiori di mimosa" è preferibile usare il classico piatto noto come "cappello del prete" in porcellana bianca, depositando sul fondo uno strato di cremoso di burrata e fiori di mimosa sul quale si adagia il nido di pasta formato dai tonnellini; una spruzzata di tuorlo sodo sbriciolato, qualche fiore di mimosa, e il piatto è pronto.

Vino consigliato

Trento Brut DOC "Millesimato" 2016 - Canine Altemasi. La scelta di questo pregiato spumante, ricco di sfumature di mela, lime e mandorla, consente un ideale abbinamento con un primo a base di frutti di mare, ma si sposa altrettanto bene con i sentori al cioccolato rilasciati dai tonnellini realizzati con farina di carruba.

La temperatura di servizio è compresa tra gli 8 e i 10 gradi.