



Ricetta N. RE000919

Registrata in data 25 Dic 2016 alle ore 11:03

da LUCA BIAFORA

Vermicelli "dei Campi" terra, cedro e fegato di Podolica

Ho deciso di interpretare un grande prodotto, la pasta, con la vera anima della mia Calabria: la terra. Ero combattuto sull'inserimento del fegato, ma ho deciso di inserirlo per abbassare l'acidità del cedro, ma soprattutto per il mio personale ricordo di bambino quando mia nonna lo cuoceva al camino nelle fredde sere silane.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 2 persone

Per l'infuso di terra:

300 g Terra

15 Funghi porcini seccati

500 g Acqua

10 g Salsa di Soia

Per la schiuma di cedro:

100 g acqua

10 g buccia di Cedro

1 g albumina

Per il fegato:

60 g fegato di Podolica

Olio extravergine q.b.

Sale q.b.

Per la pasta:

100 g Vermicelli

"Butirro" q.b.

Olio all'aglio q.b.

Scorza di Cedro q.b.

Sale q.b.

Preparazione

Per l'infuso di terra: ripulire e setacciare la terra. Pastorizzare la terra in forno a vapore a 65°C per 30 minuti. Tostarla in padella, riscaldare l'acqua a 70°C e versarla sulla terra tostata e miscelata con i funghi secchi. Lasciare in infusione per 12 ore. Filtrare due volte con l'etamina, aggiungere la salsa di soia.

Per la schiuma di cedro: frullare l'acqua con la buccia di cedro, salare leggermente, filtrare. Aggiungere l'albumina e montare.

Per il fegato: pulire il fegato, snervarlo e pararlo. Salare ed arrostito in padella, dopo aver aromatizzato l'olio con gli aromi, lasciandolo rosa all'interno.

Per i vermicelli: cuocere i vermicelli in abbondante acqua salata per 6 minuti. Terminare la cottura nell'infuso di terra per altri 4 minuti, aggiungendo l'infuso qualora fosse necessario. Mantecare con una noce di burro estratto dal "butirro", olio all'aglio, una grattugiata di cedro e regolare di sale.