



**Ricetta N. RE002691 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Dic 2018 alle ore 11:00**

**da GAETANO RUSSO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Vermicello di rinforzo

A nzalata 'e rinforzo (insalata di rinforzo) è la tipica portata in uso a Napoli durante il cenone della Vigilia di Natale, il pranzo natalizio ed i pranzi di tutte le altre festività natalizie ed affini.

Si tratta di un piatto semplice, una sorta di insalata di cavolfiori e sottaceti, di cui esistono numerosissime varianti. Le radici di questa ricetta sono molto antiche, e affondano nella tradizionale ricchezza di cavoli e verdure prodotte nella fertile "Campania felix". La ricchezza e la fama delle verdure campane era tale che, un tempo, prima del trionfo della pasta e della pizza, i Napoletani erano soprannominati dagli altri Italiani "mangia erbe".

La prima codificazione dell'insalata di rinforzo, tuttavia, è relativamente recente e risale all'Ottocento, quando Ippolito Cavalcanti, nel suo libro Cucina teorico-pratica (1839), parla di una "caponata semplice" (da non confonderle con le odierne caponate). A dispetto del nome, è una ricetta assai barocca, a base di pane biscottato inzuppato in aceto, olio extravergine d'oliva, sale, pepe e zucchero, ricoperta di lattuga e scarola tagliate finissime. E poi l'aggiunta di alici, olive nere, capperi, peperoni sottaceto, cetrioli, patelle lessate, melanzane sottaceto e uova sode. La cucina popolare rielaborò la ricetta, togliendo il pane biscottato e assegnando ai cavolfiori un ruolo di primo piano. Fu così chiamata in quanto pietanza servita originariamente durante il cenone della Vigilia di Natale, cenone notoriamente di magro, che anche quando comportasse portate di pesce, si riteneva dovesse esser rafforzato con questa insalata, mancando in tavola carni e/o prodotti caseari.

Il "rinforzo" in termini di gusto e sostanza che questo piatto dà al cenone della vigilia partenopeo, si presta come contorno o antipasto. Ma l'avete mai provata come primo? Seguite la ricetta passo passo e potrete realizzare una rielaborazione di questo grande classico della cucina Partenopea. Allacciate i grembiuli e prepariamo insieme il "Vermicello di rinforzo" di casa Russo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

320 g di Vermicelli Pastificio Di Martino  
n.8 papaccelle piccole fresche sott'aceto  
Alici di menaica sott'olio 120 g  
n. 1 cavolfiore bianco di medie dimensioni  
30 g di olio extravergine di oliva fruttato per emulsionare  
12-15 g di pangrattato a piccole briciole (opzionale)  
n.1 aglio  
Olio EVO q.b  
Sale

### Prodotti utilizzati

Vermicelli Pastificio Di Martino

### Preparazione

Preparazione delle papacelle

Incidere le papaccelle sulla parte alta rimuovere i semi all'interno e passarle sotto l'acqua corrente fredda.

Metterle quindi in acqua e ghiaccio per 2 ore almeno, cambiando l'acqua ogni 30 minuti circa, per eliminare quanto più e possibile l'aceto, lasciandole al tempo stesso belle sode, nel caso non si usino quelle fresche. A seguire scolarle asciugando all'occorrenza con carta assorbente. Tagliare a pezzetti una papaccella, una per ogni piatto.

Nel frattempo in una padella antiaderente scaldare 50 g di olio evo, in cui, precedentemente, è stato messo in infusione di un'ora l'aglio ridotto a lamelle sottilissime, aggiungere le alici mettere. Portare quindi l'aglio a leggerissima coloritura bionda ed eliminare dall'olio. Aggiungere, ad olio caldo, la papaccella tagliata a falde. Frullare e lasciare in infusione per 30 minuti. Passare l'olio aromatizzato allo chinois.

#### Crema di cavolo

Mondare il cavolo e cuocere in acqua e sale. Frullare una metà nel mixer emulsionando con 30 g di olio evo fruttato versato a filo e sale e metà lasciato a cimetete per rosolarle. Mantenere al caldo.

#### Preparazione del piatto

Portare ad ebollizione 2 litri di acqua con 25 g di sale scarsi. Cuocere la pasta per 5 minuti, scolarla e passarla velocemente in padella dove avremo aggiunto l'olio aromatizzato con la papaccella, le olive denocciolate, e la crema di cavolo. Saltare a fiamma viva la pasta per un paio di minuti.

Impiattare mettendo un fondo di crema di cavolo, appoggiando un nido di spaghetti al centro, completando il top della pasta con una papaccella ed inserendo nello spesso strato di crema qualche cima di cavolo croccante.

#### Consiglio

E' preferibile usare padelle in alluminio antiaderente per un'ottima ed uniforme distribuzione del calore. Quando si salta la pasta è fondamentale avere omogeneità di calore per consentire alla cottura di essere completata senza difformità di sorta.

#### Vino consigliato

Prendendo in esame le caratteristiche principali di questo contorno ricco e saporito possiamo mettere in evidenza due note gustative su tutte: una tendenza acida piuttosto percettibile al palato e una succulenza che induce una salivazione da non sottovalutare. Da segnalare anche la presenza di una buona aromaticità, data dall'uso delle verdure e soprattutto della papaccella, e di una sensazione di sapidità, arricchita e rinforzata grazie all'acciuga. Tutte componenti che sfidano il calice in abbinamento, in un gioco di equilibrio tra salato e acido, per raggiungere l'armonia gustativa attraverso un'etichetta che faccia del "morbido" il suo biglietto da visita, andando quindi a compensare con la sua avvolgenza tutto il palato,