FOOD BLOGGER - 15 MARZO 2013

Moscardini al vapore su crema di invidia

HO ASSAGGIATO QUEST'OLIO DAPPRIMA DA SOLO E POI SU UN'INSALATINA A TAGLIO E HA STIMOLATO LE MIE PAPILLE.

Torniamo oggi, con una settimana di ritardo per contrattempi tecnici, al consueto appuntamento bimensile con la Cucina dell'Extravergine.

L'olio extravergine di oliva presentato oggi è il Brisighella DOP, prodotto nel comune omonimo, situato sul versante dell'Appennino tosco-emiliano, in provincia di Ravenna. Un olio estremamente pregiato che deve la sua eccellenza al clima che si respira nella Valle soleggiata del Lamone, con i suoi poggi protetti dai venti freddi, e alla predominanza della cultivar 'Nostrana di Brisighella', che in gran parte deriva da piante secolari adattatesi perfettamente all'ambiente e selezionate nel corso del tempo.
Ho assaggiato quest'olio dapprima da solo e poi l'ho provato su un'insalatina a taglio. Dalla scodellina iniziale alla fine sono arrivata a mangiarne una quantità industriale tanto quest'olio è riuscito a stimolare felicemente le mie papille. Un olio pregiatissimo che ho pensato di provare in una ricetta in cui fosse assecondata questa sua aromaticità, la delicata nota amara, il profumo intenso. Dopo averlo gustato entusiasticamente sull'insalata, avevo bisogno di un piatto che mi rimandasse esattamente quelle sensazioni provate, non banale, ma semplice ad un tempo, che accompagnasse e non contrastasse le caratteristiche di quest'olio, ideale negli abbinamenti con verdure, pesce o emulsionato fuori fuoco con i liquidi di cottura di carne, pesce e selvaggina. Così ho pensato al delicato amarognolo dell'indivia, al tenue dolce-amaro della nocciola tostata, alla nota profumata del timo e della maggiorana freschi, ai moscardini cotti sottovuoto a vapore, per conservane ed esaltarne gli umori delicati, e al sapore neutro della polenta bramata a tenere insieme il tutto. Volevo che ognuno dei singoli ingredienti richiamasse le caratteristiche di un olio unico, che ho utilizzato in questa preparazione sia in cottura, sia a crudo, e desideravo nel contempo che l'olio esaltasse le loro caratteristiche. Mentre emulsionavo l'indivia con quest'olio un profumo inebriante è arrivato alle mie narici, odore intenso di olive, di erba tagliata di fresco. Una sensazione piacevolissima ed entusiasmante.
Come sempre, vi invito a leggere le altre preziose interpretazioni proposte dalle mie valenti colleghe:
Patrizia Malomo di Andante con Gusto con il suo Pain brioche aromatico
Fausta Lavagna di Caffè col Cioccolato con le sue Cipolline speziate
Stefania Olivieri di Cardamomo & co. con il suo Risotto verza e pancetta
Appuntamento come sempre fra due settimane con la Cucina dell'Extravergine.

MOSCARDINI AL VAPORE SU CREMA DI INDIVIA RICCIA E POLENTA, NOCCIOLE TOSTATE E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRISIGHELLA DOP

250 g di farina di mais bramata (3/4 l di acqua e 6 g di sale grosso)
500 g di moscardini da pulire
olio evo Brisighella DOP
timo e maggiorana freschi

1 cespo di indivia riccia
nocciole tostate
sale

Per la polenta (cottura in pentola a pressione)
Mettere a pioggia la polenta nell'acqua salata fredda. Girare fino a che non bolle. Nel frattempo scaldare lo spargifiamma su un fornello piccolo. Quando bolle chiudere la pentola a pressione e aspettare che inizi ad uscire il vapore. Da questo momento cuocere per 20 minuti, passando la pentola sullo spargifiamma. Una volta cotta, stendere la polenta su un foglio di carta da forno ad uno spessore di circa un centimetro. Ritagliare i cerchi con un coppapasta rotondo.

Per i moscardini
Dopo averli puliti, sciacquati e asciugati bene, condirli con l'olio evo Brisighella DOP, un pizzico di sale, e inserirli nel sacchetto per il sottovuoto insieme ad un rametto di timo e un rametto di maggiorana freschi. Aspirare l'aria.
Nota: non avendo la vaporiera, li ho cotti a Varoma con il Bimby, che ho sempre usato poco in realtà e che ormai utilizzo solo per la funzione a vapore. Se avete la vaporiera o il forno trivalente ancora meglio!
Ho aspettato che iniziasse ad uscire il vapore e ho calcolato 6 minuti. Se non avete la macchina per il sottovuoto, cuocete i moscardini semplicemente a vapore. Se non avete la vaporiera, scottateli in padella con olio, sale e i rametti di erbe fresche. Utilizzate il liquido di cottura del sottovuoto per condire la pasta o per un risotto.

Per la crema di indivia riccia
Scottare in padella le foglie di indivia lavate bene con un po' d'acqua e un giro di olio evo Brisighella DOP. Salare. Lasciare intiepidire. Mettere le foglie nel bicchiere del frullatore a immersione insieme al liquido di cottura e aggiungere l'olio evo un po' alla volta frullando.

Per le nocciole
Tostare le nocciole in forno a 150° per circa quindici minuti. Una volta fredde, sminuzzarle grossolanamente.

Mettere sul fondo del piatto la crema di indivia tiepida, disporre sopra la polenta, i moscardini tiepidi e le nocciole. Un giro d'olio et voilà…

Leggi il post su cook 'n'book