FOOD BLOGGER - 06 MARZO 2014

Vellutata di lattuga con ricotta fritta e popcorn di amaranto

DA QUANDO ABBIAMO INTRAPRESO QUESTA AVVENTURA, HO COMINCIATO A CAPIRE LE DIFFERENZE FRA I VARI OLI. HO COMINCIATO AD ASSAGGIARE GLI OLI DELLE ALTRE REGIONI E HO SCOPERTO CHE ERANO SOLO DIVERSI.

I produttori d'olio d'eccellenza, grazie all'Associazione Città dell'Olio, hanno ricominciato a mandarci l'olio, per testarlo e apprezzarne (o meno) le caratteristiche. Da quando abbiamo intrapreso questa avventura, devo dire che ho cominciato davvero a capire le differenze fra i vari oli. Prima pensavo che fossero tutti brutti tranne quello di Castelvetrano, che prendevamo noi. Poi, assolutamente in maniera empirica, ho cominciato ad assaggiare gli oli delle altre regioni e ho scoperto che erano solo diversi, non cattivi, anzi buonissimi, ma in maniera diversa da quello di Castelvetrano. Ed ogni olio che ho ricevuto è stato una scoperta continua.
Da quando poi abbiamo fatto il corso, tenuto dall'ONAO, ho cominciato ad assaggiare l'olio in maniera diversa. Scoprire quell'aroma particolare, quel determinato gusto, risalire ad un ricordo, scoprire un odore e un sapore conosciuto altrove, diventa quasi una caccia al tesoro riservata non solo alle nostre papille gustative, ma anche ai nostri occhi, al naso e quindi anche al nostro cervello.
E sebbene ogni olio sia diverso dall'altro, è bello quando si capisce che quell'olio viene proprio da quel territorio o da un altro.
Insomma, proprio come per i vini, il gusto, l'olfatto, la vista servono a capire l'olio che stiamo assaggiando e quando si assaggiano degli oli così buoni, come quelli che ci hanno mandato finora, è difficile tornare indietro, se non impossibile, e accontentarsi di oli qualsiasi.
Stavolta è toccato ad un olio pugliese, della provincia di Andria, l'olio extravergine d'oliva Corona delle Puglie.

Mio marito, ormai, mi prende in giro e pensa che io sia diventata "fanatica". Così, quando è arrivato quest'olio, ha aperto lui la confezione, l'ha messo in un bicchiere e poi me l'ha fatto gustare senza farmi vedere l'etichetta, pensando di prendermi in castagna… In castagna, l'ho preso io, perché ho subito capito che si trattava di un olio pugliese…
Insomma di vino non ne capisco niente, ma ormai l'olio non ha più segreti per me (ok, forse ha ragione mio marito è un po' fanatica lo sono per davvero!)

"Per questo olio DOP ho scelto una ricetta delicata, dove il sapore dell'olio a crudo potesse essere determinante, visto che l'olio in questione è davvero ricco di sapore, è intenso e fruttato, ma con la minima nota di acidità. In questa maniera, un antipasto delicato diventa denso di significato grazie all'aroma intenso dell'olio che diventa il vero protagonista del piatto".

Vellutata di lattuga con ricotta fritta e popcorn di amaranto

Per la vellutata
1 mazzo di lattuga romana (cioè quella tenera e rotonda)
1 carota
1 cipolla
1 scalogno
olio extravergine d'oliva Corona delle Puglie

sale

Per la ricotta fritta
250 g di ricotta fresca di pecora
1 uovo
olio evo
sale e pepe

per i popcorn di amaranto
2 cucchiaini di amaranto in grani

Vellutata
Lavate la lattuga e tagliatela a strisce.
Lavate anche le altre verdure, pelatele e tagliatele, anche grossolanamente.
In una casseruola dai bordi alti, mettete due cucchiai di olio e fate soffriggere a fuoco basso la cipolla, la carota e lo scalogno.
Quindi aggiungete la lattuga e abbastanza acqua fino a coprire la lattuga.
Fate cuocere per circa 15 minuti circa.
Quindi frullate fino a ridurre il tutto in una purea.

Ricotta fritta
Il giorno prima fate scolare la ricotta. Più asciutta sarà, più facile sarà tagliarla della forma che voi volete.
Quindi sbattete un uovo e condite con sale e pepe.
Tagliate la ricotta della forma che desiderate e mettetela a bagno nell'uovo.
Scolate e fate cuocere in padellino con dell'olio. Girate anche dall'altro lato e quando è pronta scolatela su un foglio di carta assorbente.

Popcorn di amaranto
Fate riscaldare bene un padellino. Quindi aggiungete i semi di amaranto e coprite con un coperchio. Li sentirete scoppiettare proprio come i popcorn.

Assemblaggio

In un piatto fondo mettete la vellutata ben calda, quindi adagiate 3 pezzi di ricotta, spolverizzate con il popcorn di amaranto e condite con un filo di olio d'oliva a crudo.

Leggi il post su Cardamomo & Co