

CUCINARE

SALONE DELL'ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ



RICETTA

CREMA DI PISELLI, ASPARAGI E POLVERE DI SAN DANIELE

9 e 10 aprile Show Cooking per i Soci



PORZIONI: 4 persone

PER LA CREMA DI PISELLI

500gr di piselli freschi già sgucciati (oppure 1kg abbondante in baccello)

300gr di cipolla bianca o dorata

Olio, Aceto, sale q.b.

2 patata bollite solo se serve

Sul fondo di una pentola larga e con bordo alto versare l'olio, unire le cipolle (tagliate della dimensione simile ai piselli) e i piselli a fuoco basso. Aggiungere sale q.b. Quando la cipolla inizia ad appassire, aggiungere dell'acqua calda (o brodo vegetale) fino a coprire. Cuocere per almeno 20 minuti, almeno per metà tempo coperto, poi scoprire per regolare i liquidi. Se troppo liquida aggiungere una o due patate bollite.

Passare con il frullatore a immersione e poi ancora con una spatola su di un setaccio a maglia media, raccogliere la crema in un recipiente.

PER GLI ASPARAGI

10/15 asparagi verdi

Ghiaccio

Olio, aceto

Pulire gli asparagi spezzando il terminale duro ove presente, gettarli in acqua acidulata abbondante e molto bollente. Cuocere per 3/5 minuti a seconda del diametro. Al termine dovranno risultare tenaci alla masticazione.

Scolarli e immergerli subito in una bacinella con acqua e molto ghiaccio, poi asciugarli delicatamente con carta da cucina.

Tagliare le punte lasciandole un po' abbondanti, tagliare il gambo in pezzi più piccoli.

PER LA POLVERE DI SAN DANIELE

4 fette di crudo di San Daniele non fini

Preriscaldare una padella antiaderente, quando ben calda posizionare le fette di crudo in modo che non si tocchino né si sovrappongano, senza alcun condimento.

Lasciare che il prosciutto diventi prima trasparente e poi inizi a rosolare. Cuocere entrambi i lati ponendo attenzione che non si bruci.

Tolto dalla padella poggiarlo sulla carta da cucina, attendere 10 minuti e quando è asciutto e croccante, sbriciolarlo con le dita.

PER L'OLIO AROMATIZZATO

Olio evo q.b.

Aglione

Peperoncino Jalapeno

Alloro, salvia e rosmarino

Pulire bene l'aglio e togliere l'anima, tagliare a metà per lungo il peperoncino.

Mettere tutti gli ingredienti in abbondante olio evo, scaldare delicatamente a fiamma molto bassa, spegnere non appena l'olio inizia a fare le prime bollicine. Far raffreddare e poi ripetere l'operazione sempre stando attenti a tenere temperature molto basse.

Filtrare con un colino e versare l'olio in una bottiglia o un biberon da cucina.

PER IL PANE AROMATIZZATO

2 fette grandi di pane tipo Altamura (con abbondante e densa mollica)

Olio, sale, pepe

Togliere la crosta del pane e sbriciolare in un recipiente la mollica, aggiungere olio, sale e pepe. Mettere le briciole in una teglia da forno e cuocere con il grill per pochi minuti, attenzione che brucia facilmente. Fosse così buttare via tutto e ripetere l'operazione.

Scaldare a fuoco basso la crema di piselli, nel caso sia troppo densa si può allungare con poca acqua calda. In una padella saltare a fuoco vivo gli asparagi (sia le punte che i gambi), condendo con l'olio aromatizzato, sale e pepe.

In un piatto fondo versare a specchio la crema, posizionare gli asparagi, distribuire un po' di polvere di San Daniele (fare attenzione perché è molto sapida) e il pane croccante. Terminare con un filo d'olio aromatizzato e, se piace, qualche seme di zucca (senza buccia e appena scaldato in padella).