

De Gustibus

Gnocchi di patate del Pollino e fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola, con baccalà e borragine su fonduta di caciocavallo podolico



Data: 12 mag 2020

Gnocchi di patate del Pollino e fagiolo rosso scritto del Pantano di Pignola con baccalà e borragine su fonduta di caciocavallo podolico è il piatto presentato al Premio “Sirino in Transumanza” dagli allievi dell’IIS Gasparrini di Melfi Francesco Macchia, Gianluca Sterpellone, Vittorio Capobianco e Angelo Lopriore.

La sfida tra le cinque scuole alberghiere della Basilicata, ideata e promossa dallo chef Luigi Diotaiuti, è stata vinta dall’IPSSAR di Maratea, ma sono stati ritenuti meritevoli di un riconoscimento tutti gli ambasciatori lucani del gusto del futuro.

A ospitare la cena di gala è stato il Midi Hotel di Lagonegro, con la giornalista di Rai 1 Barbara Capponi impeccabile conduttrice della serata, insieme a Peppone Calabrese di Linea Verde. La musica del maestro Ambrogio Sparagna ha impreziosito ulteriormente la cornice dell'evento che ha fatto registrare il sold out.

Il piatto presentato dagli allievi dell'Alberghiero di Melfi, oltre a essere buono, si è distinto per il tipo di farina utilizzato per la pasta. Gli gnocchi sono stati realizzati con la farina Carosella del Pollino, di cui l'Alsia ha seguito il processo di caratterizzazione e certificazione.

Ecco la ricetta:

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la pasta degli gnocchi

- gr. 525 Patate (cotte e passate)
- gr. 225 Farina *carosella*
- gr. 150 Fagiolo rosso scritto (cotti e passati)
- gr. 40 Parmigiano
- n. 3 Tuorli d'uovo
- q.b. Sale

Per la salsa

- g. 300 Baccalà dissalato
- g. 300 Borrachine
- g. 15 Scalogno
- g. 15 Peperoni secchi di Senise
- q.b. Olio EVO Lucano
- q.b. sale e pepe bianco

Per la fonduta

- dl. 450 Latte intero
- g. 300 Caciocavallo Podolico
- g. 15 burro

PROCEDIMENTO

Per la pasta degli gnocchi

Cuocere le patate e passarle ancora calde allo schiacciapatate, incorporare la farina, i fagioli cotti e passati al passatutto, i tuorli, il parmigiano e il sale, amalgamare il tutto fino a rendere il composto omogeneo.

Lasciare riposare per 15 minuti, dopodiché formare dei cilindri, tagliarli a mo' di gnocchi e passarli sul riga gnocchi.

Per la salsa

In una padella far rosolare con dell'olio extravergine di oliva e lo scalogno tritato il baccalà tagliato a dadini e la borragine lessata, regolare di sale e pepe.

A parte tagliare a julienne i peperoni cruschi e friggerli in olio extravergine di oliva fino a farli diventare croccanti.

Per la fonduta

Fondere a bagnomaria il Caciocavallo Podolico nel latte, aggiungere una noce di burro.

Finitura e presentazione

Cuocere gli gnocchi e saltarli nella salsa, disporli sul piatto di portata insieme con la fonduta, terminare con i peperoni cruschi, decorare e servire.

Margherita Agata

Fpa srl



La locandina di Basilicata in transumanza.



La premiazione di Basilicata in transumanza.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it