

De Gustibus

Fagottelli cacio e pepe su fagioli di Sarconi, chips di cardoncelli e croccante di suino nero lucano



Fagottelli cacio e pepe su fagioli di Sarconi, chips di cardoncelli e croccante di suino nero lucano.

Data: Tue Oct 26 10:27:26 CEST 2021

L'autunno, con i suoi colori caldi, ci invita a passeggiare per boschi in cerca di relax ma anche di castagne e funghi. Tra i funghi più pregiati che si possono incontrare nei boschi lucani ci sono i porcini e gli ovuli (*Amanita caesarea*) mentre i cardoncelli crescono prevalentemente nella murgia. Prima di procedere con la raccolta però, bisogna essere sicuri al cento per cento di averli ben identificati. In alternativa, meglio ricorrere al... fruttivendolo.

Ingredienti per quattro persone

Per la farcia:

250 g di panna fresca

100 g di pecorino di Moliterno

35 g di parmigiano

2 fogli di colla di pesce

Sale e pepe q.b.

Per la pasta all'uovo di fagioli:

150 g di farina 00

85 g di semola

65 g di farina di fagioli

8 tuorli

1,5 uovo

Utensili consigliati: planetaria, spianatoia, un contenitore, pellicola, tagliapasta zigrinato, un pennello.

Per i fagioli

100 g di fagioli di Sarconi

10 g di carote

10 g di sedano

1 spicchio di aglio

1 foglia di alloro

Timo q.b

Sale e pepe q.b.

20 g di olio evo.

Per l'olio aromatico

100 ml olio oliva, timo q.b., 1 foglia di alloro, 1 scalogno, rosmarino q.b., 2 spicchi di aglio.

Per i funghi

50 g di funghi cardoncelli, 1 rametto di timo, 1 spicchio di aglio, 10 g di olio evo.

Per il croccante di suino nero

30 g di capocollo di suino nero lucano.

Preparazione della farcia

Scaldare la panna, versare il formaggi grattugiati precedentemente, aggiungere la colla di pesce messa in ammollo in acqua fredda, il sale ed il pepe. Emulsionare il tutto, mettere in un *sac à poche* e abbattere.

Utensili: padellino da 18, frusta, marisa (spatola).

Preparazione dei fagioli:

Per prima cosa, in una casseruola aggiungere l'olio e fare un soffritto di sedano, carote e aglio precedentemente tritati.

A questo punto aggiungere i fagioli precedentemente ammollati, l'acqua, il timo, l'alloro il sale e il pepe.

Fare cuocere per un'ora a fiamma moderata.

Prelevare una parte dei fagioli, frullarli e riunirli a quelli interi.

Utensili: macina pepe, casseruola, frullatore ad immersione.

Preparazione dell'olio aromatico

Inserire l'olio e gli aromi in un sacchetto sottovuoto, sigillarlo e farlo cuocere in microonde per 3 minuti.

Utensili: busta sottovuoto o un contenitore per microonde.

Preparazione dei funghi cardoncelli

Mondare e lavare i funghi, tagliarli per il lungo, adagiarli in una placca, cospargere con olio sale e timo, essiccare per 30 minuti a 70°.

Utensili: placca, carta forno, carta assorbente, pinza, spatolina.

Preparazione del croccante di suino nero

Tagliare a julienne il capocollo, rosolare bene in padella, far raffreddare e frullare in un cutter molto finemente.

Utensili: padella da 20, cutter, cucchiaio e pinza.

Impiattamento

Bollire i fagottelli in abbondante acqua salata. Scolarli ed adagiarli su letto di fagioli. Aggiungere i funghi e il capocollo croccante.

Giuseppe De Rosa

Team manager Unione Regionale Cuochi Lucani

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