

CAVATELLI AL RAGU' MEDITERRANEO, CON PEPERONI IN 2 CONSISTENZE, MOUSSE DI STRACCIATELLA E "BRUZZO"



Ricetta per 8 persone

Cavatelli BERRUTO1881 640 gr

Per il ragù mediterraneo: 150 gr melanzane tonde; 150 gr zucchine trombette di Albenga; 150 peperone giallo di Carmagnola; 150 pomodoro cuor di bue; 50 gr scalogno; 20 gr filetti di acciuga del mar ligure IGP; 10 gr basilico; 30 gr olio extra vergine riviera ligure DOP

Mondare le verdure e tagliare a cubetti della misura di 4 mm. Far appassire in padella separatamente per arrivare allo stesso punto di cottura. In una casseruola, far stufare lo scalogno nell' olio, sciogliervi i filetti di acciuga precedentemente dissalati e unire quindi le verdure precedentemente saltate e terminare la cottura, (circa 5 min). a fine cottura aggiungere il pomodoro fresco tagliato a quadretti e il basilico a julienne.

Per la crema di peperone:

200gr peperone rosso di carmagnola; 50 gr panna; 30 gr olio evo riviera ligure DOP; Sale, pepe

Condire il peperone e arrostitirlo in forno a 180° per circa 30 min, avendo cura di non bruciacchiarlo troppo, per mantenere il suo sapore dolciastro, privarlo quindi della pelle e dei semi. Frullare con la panna e l'olio, salare e pepare. Dividere quindi la crema in due parti, una andrà messa in uno squeezer e

usata tal quale, l'altra andrà inserita in un sifone con bocchetta liscia, e acquisirà una consistenza spumosa dopo aver inserito 2 cariche di N2O.

Per la mousse di stracciatella e bruzzo:

100 gr stracciatella

40 gr bruzzo(ricotta fermentata, PAT della valle ARROSCIA)

20 gr olio evo riviera ligure DOP

Sale pepe

Unire tutti gli ingredienti e frullare con un frullatore a immersione, regolare di sale e pepe e inserire in un sac a poche

Cuocere i cavatelli BERRUT01881 in abbondante acqua bollente e salata.

Scolarli molto al dente e saltare in padella con la metà del ragù vegetale.

Intanto, formare su un piatto una spirale di crema di peperone, versare la pasta saltata al centro del coppa pasta più piccolo, quindi, formando una sorta di ciambella, versare il restante ragù tra i 2 coppapasta.

Formare sulla ciambella di cavatelli degli spuntoni di crema di peperone e con l'aiuto del sac a poche dei riccioli di spuma di stracciatella e burrata.

Commento:

Il concept di questo piatto, tipicamente mediterraneo, ha due aspetti fondamentali: un'attenzione particolare alla dieta mediterranea e ai LARN e un occhio di riguardo ai prodotti del territorio, inseriti nella ricetta, con marchi di qualità e presidi slow food (il bruzzo della valle Arroscia ne è un chiaro esempio).

È un piatto fresco, estivo, leggero e con una giusta dose di carboidrati dati dalla pasta uniti a Sali minerali e fibre ottenuti dalle verdure che fanno da contorno al piatto e che ne sono il condimento principale.

Per esaltare i sapori del peperone, non mancano le acciughe salate del mar ligure, nostra IGP e una leggera crema di formaggio fatta con il bruss, una sorta di ricotta fermentata tipica della nostra cucina bianca e della civiltà delle malghe. Un piatto che nasce dalla tradizione e dai prodotti della terra, che vuole al tempo stesso valorizzare le nostre eccellenze e i nostri marchi di qualità con una presentazione moderna e accurata.