FOOD BLOGGER - 17 GIUGNO 2014

Linguine ai peperoni di Carlo Cracco, all'olio Monticello di Vieste

UNA RICETTA PER PROVARE A GIOCARE ALLA PICCOLA - SI FA PER DIRE :-) - CHEF. TROVATA SU UN VECCHIO NUMERO DE LA GRANDE CUCINA, CUI OLTRETUTTO MI SONO ABBONATA DI RECENTE E DA CUI SPERO DI PRENDERE SPUNTI DA CUI IMPARARE COSE NUOVE.

Come questa: una riduzione di succo di peperone, in sostanza. Una cosa semplicissima, ma in grado di rendere particolarissimo il più semplice dei piatti di pasta. In questo caso, linguine Garofalo (a proposito, avete saputo la novità spagnola?). E poi, alici sotto olio seccate, in modo da renderle croccanti (ne ho tenute da parte un po' per trasfomarle in polvere con cui provare a spolverare qualche preparazione, mi pare un'idea piacevole sia dal punto di vista estetico che del sapore… che ne dite?). Unici cambiamenti che ho apportato alla ricetta, l'impiego di acqua naturale (in quella orginaria era indicata acqua gasata e, parlandone nel forum con Innovidea, eravamo giunti alla conclusione che era un po' la come la faccenda della patata. Pubblicità insomma, e obblighi verso gli sponsor *gasati* del momento. Per cui, ho cambiato senza esitazione e sono andata come dicevo di acqua naturale. Altra variazione, piccolissima, una puntina di miele di arancio alla riduzione di peperone quando questa era ormai giunta a fine cottura. Assaggiandola avevo avvertito un leggerissimo retrogusto amaro, che ho pensato di bilanciare così. E ho fatto benissimo. Per il resto, tutto come da ricetta. A parte – dimenticavo – l'olio che ho frullato insieme a origano fresco per aggiungere una nota profumata.

E a proposito dell'olio, questa ricetta rientra nell'appuntamento quindicinale con la cucina dell'extravergine che – insieme ad altre amiche blogger che vi ricordo in fondo – ormai mi accompagna da quasi due anni, consentendomi un saporitissimo viaggio tra i sapori, e i profumi, degli extravergine di Italia.

Oggi, è la volta dell'olio Monticello. Proviene da Vieste, dal cuore del Gargano, ed è prodotto con Ogliarola Garganica. Una cultivar locale, come si intuisce dal nome, che grazie anche al metodo di raccolta e lavorazione consente di ottenere un olio dalle note fruttate particolarmente intense e per nulla acide. Perfette per accostarsi alla mediterraneità dei peperoni.

g 200 di linguine (io ho usato quelle della Garofalo)
n 7 peperoni rossi
g 50 olio Monticello
g 40 burro
n 4 filetti di acciughe essiccati*
g 400 acqua
miele di arancio, mezzo cucchiaino
un mazzetto di origano fresco

Innanzitutto, il giorno prima ho sgocciolato le acciughe dall'olio e le ho messe tra due fogli di scottex. Poi, in balcone, al sole: avevo dei dubbi ma ha funzionato benissimo, il giorno dopo erano belle secche.

Al momento di preparare, poi, ho pelato a crudo i peperoni e li ho privati della buccia, dei semi e della parte bianca. Li ho poi passati al mixer con l'acqua per 5 minuti ed ho filtrato con un colino fine. Ho quindi messo a ridurre a fuoco lento, in un tegame con l'olio (tenendone un po' da parte per la rifinitura del piatto) ed il burro, fino

a raggiungere una densità sciropposa. A fine cottura ho aggiunto il miele ed ho spento.

Ho quindi cotto le linguine in abbondante acqua salata le ho scolate e le ho passate in padella calda per qualche secondo per farle asciugare. Poi ho spento ed ho condito con la salsa di peperoni. Ed ho servito decorando il piatto con qualche goccia di olio al rosmarino, terminando con qualche pezzo di acciuga essiccato.

Leggi il post su Scatti Golosi