

Crostini con macco di fave e aringa

UN OLIO CHE PARLA DI SOLE, DI VENTO CALDO, DI MARE. LA SICILIA E LA VALLE DEL BELICE PER CELEBRARE UN PRODOTTO NOBILE.

Ho utilizzato l'[olio extravergine di oliva biologico Centonze](#) in una preparazione che parlasse di questa terra meravigliosa in alcuni dei suoi ingredienti principali: macco di fave, arance, mandorle. Ancora una volta ho impiegato l'olio sia a crudo, sia nella cottura al fiasco per il macco. Ancora una volta volevo assecondare il prodotto accompagnandolo nella ricetta con ingredienti che lo ricordassero, come le mandorle, il cui sentore si avverte alla degustazione. Componenti che esaltassero la nobiltà delle cose semplici e la maestosità di una terra e di una civiltà antiche. Mi è tornata alla mente una serata siciliana, in un luogo non lontano dalla terra di produzione di quest'olio, serata trascorsa nel patio di un ristorante magico, dove agli alberi di arancio e limone erano appesi alcuni scacciaguai. Tirava un piacevolissimo vento caldo che li faceva risuonare. Uno di quei momenti che segnano i ricordi di una vita. Potere evocativo dei sapori veri in cui si avvertono cura, passione e dedizione.

CROSTINI CON MACCO DI FAVE E ARINGA

Per il macco di fave

250 g di fave secche decorticate

40 g di finocchietto selvatico fresco

olio evo biologico Centonze

sale

Tenere a bagno le fave in acqua fredda per una notte. Il giorno dopo sciacquarle, metterle nel fiasco o in un tegame, coprire con acqua fredda. Unire il finocchietto selvatico, il sale e l'olio evo. Disporre il fiasco sullo spargifiamma e far cuocere a fuoco basso per almeno 3 ore da quando inizia il bollore. Una volta cotto, lasciar raffreddare il macco e frullarlo con il frullatore a immersione aggiungendo altro olio evo a filo. Coprire con pellicola a contatto.

Per l'aringa

200 g di filetti di aringa affumicata (già pronti)

olio evo biologico Centonze

prezzemolo

1 spicchio d'aglio

1 punta di peperoncino in polvere

Se risultano troppo salati, mettere i filetti a bagno in acqua tiepida per qualche ora. Asciugarli bene con carta da cucina. Preparare una salsa con olio evo, prezzemolo tritato, un pizzico di peperoncino in polvere, uno spicchio d'aglio tagliato a metà. Emulsionare gli ingredienti e condire i filetti coprendoli. Lasciarli insaporire per un giorno.



Per il pane home-made con pasta madre (ricetta delle sorelle Simili, tratta dal libro "Pane e roba dolce")

65 g di lievito madre
75 g di farina di forza
40 g di acqua
Lavorare bene e fare riposare 3 ore al caldo.
2° rinfresco
180 g di lievito madre - cioè tutto l'impasto precedente
90 g di farina di forza
45 g di acqua
Lavorare bene e fare riposare 3 ore circa al caldo
impasto
315 g di lievito madre - cioè tutto l'impasto precedente
850 g di farina di forza
500 g di acqua circa
25 g di sale

Impastare a lungo battendo finché l'impasto sarà molto teso e fate riposare 30 minuti. Dividete l'impasto in 2 parti e fate la preforma a filone stretto col pollice, mettetelo steso verticale davanti a voi e fate di nuovo un filone stretto. Fate riposare 15-20 minuti poi formate una palla rotonda semplicemente inserendo sotto le due punte appena accennate e arrotondando brevemente. Mettere un canovaccio su di un vassoio, cospargetelo di abbondante farina e metteteci uno dei pani tenendo la chiusura sotto, cospargete ancora di farina e coprite con un canovaccio; poi copritelo con della plastica per ripararlo dall'aria senza però avvolgerlo troppo perché deve avere spazio per crescere. Fate lo stesso con il secondo pezzo e fate lievitare in ambiente caldo per 8-10 ore. Scaldare il forno statico a 240° e subito prima di infornare abbassate a 200°. Capovolgete i pani sulle teglie e cuocete per circa 45 minuti. In alternativa, se non volete fare il pane in casa, utilizzate per i crostini un pane a mollica densa.

1 arancia non trattata (scorza e succo)
mandorle senza pelle tostate

Tagliare il pane a fette sottili. Tostarle per qualche minuto. Lavare la scorza dell'arancia, asciugarla e con un rigalimoni ricavarne delle scorzette. Emulsionare l'olio con qualche goccia di succo di arancia. Spalmare un po' di macco di fave sul pane tostato. Disporre sopra l'aringa a pezzettini, scolata dalla salsa, qualche scaglia di mandorla tostata, poche scorzette di arancia, condire con l'emulsione di olio evo e succo di arancia e guarnire con una cimetta di finocchietto selvatico.

Leggi il post su [cook 'n' book](#)