



Primosale a Primavera

di Redazione 21/05/22



Primosale su crema di baccelli di piselli, "tagliatelle" di porro, crumble di aglio nero, radici di porro croccanti e fragole è una ricetta "sostenibile" ideata dallo chef Raffaele Mancini, insegnante di *Cucina Piazza dei Mestieri* a Milano. Lo abbiniamo all'Etna Bianco Alta Mora 2020 Cusumano.

Il piatto valorizza i prodotti del territorio e il "non" spreco alimentare. Tutti gli ingredienti sono a chilometro zero e inoltre i piselli e i porri sono stati utilizzati nella loro totalità: radici, parte bianca, parte verde e baccelli.

Questa ricetta è stata creata per il **Progetto A lezione di Sostenibilità**, che si rivolge alle principali Scuole di cucina amatoriali e professionali in Italia e vuole dare il proprio contributo nel diffondere una cultura di vita eco-sostenibile in cucina. Rispettare la stagionalità degli ingredienti, ridurre gli sprechi alimentari recuperando anche le parti meno "nobili", scegliere gli ingredienti in base alla sostenibilità del packaging e alla filiera. Il Progetto conta già molti *Ambassador*, tra cui Raffaele Mancini.

Ingredienti per 4 persone:

400 g. formaggio Primosale, 8 porri piccoli, 10-11 piselli in baccello, 8 spicchi aglio nero, 2 spicchi aglio bianco, pangrattato q.b., farina 00 q.b., 12 fragole, olio del Garda DOP sponda bresciana, sale fino, sale grosso, pepe nero.

Procedimento:

Preparazione ingredienti:

Primosale: schiacciarlo leggermente con una forchetta al fine di ottenere un granulato grossolano.

Porri: lavare e dividere i porri in radici, parte verde, parte bianca. Tagliare quest'ultima per il lungo, a mo' di "tagliolini".

Piselli: sgranare, lavare e tenere da parte anche i baccelli.

Aglio: sbucciare gli spicchi.

Fragole: lavare e tagliare a spicchi.

Esecuzione:

Cuocere in acqua bollente i baccelli di pisello e la parte verde dei porri finché diventano morbidi. Aggiungere metà dei piselli e cuocere ancora per 2 minuti. Frullare con l'acqua di cottura e poco olio fino a ottenere una crema moderatamente densa. Passare al setaccio.

Preparare il *crumble* tostando in padella il pangrattato.

Frullare gli spicchi di aglio nero con poca acqua tiepida per ottenere una crema ben densa, aggiustare di sale e pepe e unirlo al *crumble*.

Saltare in padella i "tagliolini" di porro con l'aglio bianco finché risultano morbidi.

Infarinare e friggere in poco olio le radici del porro.

Composizione:

Porre in un piatto la crema di verdure e posizionarvi sopra il Primosale schiacciato. Coprire con la crema *crumble* e le radici croccanti.

Accostare al Primosale i "tagliolini" di porro a mo' di nido e gli spicchi di fragola. Decorare con i piselli crudi a pioggia e completare con sale, pepe nero e un filo di olio.



Vino in abbinamento:

(a cura di Stefania Vinciguerra)

Etna Bianco Alta Mora 2020 Cusumano

Giallo paglierino con riflessi verdi. Naso fine e intenso, erbaceo, frutta gialla, note di cedro e sfumatura fumé. Sorso tagliente, fresco e agrumato, piacevole, di buona lunghezza.

Zona di produzione: sulle pendici del vulcano Etna, a Milo, contrada Praino sul versante sud, e a Castiglione di Sicilia, in contrada Verzella, versante nord.


Vitigno: 100% Carricante, varietà autoctona coltivata a spalliera con una densità di 6.500 piante per ettaro in circa 8 ettari di vigneti, a una altitudine di 600 metri s.l.m. L'età media dei vigneti è quasi 20 anni e la resa è di 65 quintali per ettaro.

Vendemmia: manuale nella seconda decade di ottobre.

Vinificazione: raccolta in cassette, pressatura soffice, decantazione statica, travaso. Fermentazione a 18-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8°C.

PRODOTTI CORRELATI

Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
 Cusumano		21/12/12	Redazione	+ Q

