



ZUCCA, BURRO E SALVIA

CONCEPT

È un piatto che nasce da un gesto quasi irriverente: prendere uno dei ripieni più iconici della cucina italiana e togliergli la protezione. Via la sfoglia. Rimangono sapori, memoria e struttura. La zucca diventa protagonista, il burro e la salvia non sono più condimento ma architettura, e tutto il resto – Parmigiano, nocciola, senape – serve a ricostruire quella profondità che normalmente sta dentro un tortello.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 ZUCCA DELICA INTERA (CIRCA 1-1,2 KG)
60 G BURRO

PER IL BURRO CHIARIFICATO AROMATIZZATO

300 G BURRO
1 SPICCHIO DI AGLIO (SCHIACCIATO)
8-10 FOGLIE DI SALVIA

PER LA SALSA OLANDESE (DA SIFONE)

4 TUORLI
30 G ACQUA
10 G ACETO DI MELE
10 G SUCCO DI LIMONE
180 G BURRO CHIARIFICATO AROMATIZZATO
Q.B. SALE

PER LO SCIROPPO ALLA SENAPE

100 G ACQUA
100 G ZUCCHERO
Q.B. POCHE GOCCE DI ESSENZA DI SENAPE
(DOSARE CON ATTENZIONE)

PER FINIRE

80 G PARMIGIANO REGGIANO
Q.B. PEPE NERO
12 FOGLIE SALVIA FRESCA
Q.B. OLIO DI SEMI (PER FRIGGERE)
60 G NOCCIOLE TOSTATE
Q.B. SCIROPPO ALLA SENAPE

PROCEDIMENTO

- Cuocio la zucca intera, con la buccia, a vapore, per circa 45-60 minuti a seconda della dimensione. Deve diventare completamente morbida, senza perdere acqua.
- La lascio raffreddare, poi la apro, elimino i semi, la taglio a spicchi e tolgo la buccia. A questo punto ho una polpa asciutta, dolce, concentrata.
- Pennello leggermente con burro fuso e porto gli spicchi sulla griglia del Josper. Fiamma viva, passaggio veloce: voglio solo la reazione di superficie, non cottura. Si devono creare segni netti, una leggera crosta, mentre l'interno rimane cremoso.
- Preparo il burro chiarificato aromatizzato: metto il burro in un pentolino con aglio schiacciato e salvia.
- Lo porto a fuoco dolce e lo lascio andare finché smette di "cantare" e prende un profumo pieno di nocciola, aglio e salvia.
- A questo punto filtro e separo la parte limpida: ottengo un burro chiarificato completamente aromatizzato. Deve essere pulito, senza residui lattici.
- Per la salsa olandese, inserisco nel boccale del Thermomix tutti gli ingredienti e imposto la temperatura a 70°C con velocità 4.
- Inizio a montare, poi verso a filo il burro chiarificato caldo. Lascio emulsionare fino a ottenere una salsa stabile, lucida, leggermente montata.
- La passo in un sifone, carico con 1 carica e tengo a 55-60°C. Deve rimanere fluida ma ariosa.
- Per la salvia, frizzo le foglie in olio a 160-170°C per pochi secondi. Devono diventare croccanti, senza scurire.
- Le scolo e le tengo asciutte.
- Preparo lo sciroppo alla senape portando a bollore acqua e zucchero.
- Spengo e aggiungo poche gocce di essenza di senape. Deve risultare: dolce all'ingresso, leggermente pungente in chiusura. È un dettaglio, non una salsa.

IMPIATTAMENTO

- Alla base adagio gli spicchi di zucca nel piatto, leggermente sovrapposti.
- Sifono la salsa olandese calda, in modo irregolare.
- Grattugio Parmigiano al momento. Aggiungo pepe nero macinato fresco, le nocciole tostate spezzate a mano e le foglie di salvia fritta.
- Finisco con qualche goccia di sciroppo alla senape.

Ti dico una cosa da cuoco...

Questo piatto funziona solo se la dolcezza è sotto controllo.

- la zucca è già dolce
- l'olandese aggiunge grasso e rotondità
- il Parmigiano spinge sull'umami
- la nocciola dà profondità

La senape serve per tagliare tutto questo.

Se non si sente, il piatto è piatto. Se è troppa, rovina tutto. È una linea sottile, ma è esattamente lì che succede il piatto.