ICONA

CICCIO SULTANO CON **MARCO CORALLO**

Salsiccia e cipolla

con pomodori e caciocavallo fresco



INGREDIENTI

PER IL PANE

1 panino Russello circa 100 g

PER LA FARCITURA E LE SALSE

salsiccia di maialino nero dei Nebrodi 100 g
caciocavallo fresco 50 g
radicchio arrosto 40 g
cipollata 25 g
senape 15 g
5 olive nere denocciolate

PER I POMODORI CONDITI

pomodoro a fette 60 g
origano
olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione

Per il condimento e la cottura

Condite le fette di pomodoro con olio extravergine d'oliva, sale e origano. Passate la salsiccia di maialino nero dei Nebrodi sulla griglia al carbone e piastrate il caciocavallo fresco.

Assemblaggio

Rigenerate il pane Russello in forno per 6 minuti a 205°C, tagliatelo a metà e conditelo internamente con olio extravergine d'oliva, sale e origano. Alla base del panino adagiate la cipollata, le olive nere, il radicchio arrostito, le fette di pomodoro condite, il caciocavallo piastrato e la salsiccia. Completate con la senape e chiudete con la calotta del pane.

Questo panino nasce di notte, quando il servizio è finito e la cucina lascia spazio al momento più bello della giornata: quello dello stare insieme. In birreria con gli amici, ordinavo sempre lo stesso panino. A forza di chiederlo, ha smesso di essere "quel panino" ed è diventato il Panino Sultano. È un panino che racconta il dopo servizio, un momento che ogni cuoco conosce bene: quello in cui il lavoro finisce e resta solo il piacere di condividere un tavolo, una birra e qualcosa di buono da mangiare. Salsiccia, cipolla, pomodoro, Caciocavallo Ragusano, radicchio arrostito e olive nere: ingredienti semplici che parlano tutti la stessa lingua, quella della Sicilia. Questo panino nasce da un ricordo personale ma rappresenta un rito condiviso da tanti cuochi. Non cerca effetti speciali, cerca quel sapore che resta in mente perché è legato a un momento preciso.

Preparazione di base

IL PANINO RUSSELLO

INGREDIENTI

per circa 15 panini da 100 g l'uno
farina Russello macinata a pietra 750 g
farina "Tenera ma Forte" di Sicilia 250 g
lievito di birra fresco 15 g
biga di grano duro 200 g
acqua (75% di idratazione) 750 g
olio extravergine d'oliva 50 g
sale 25 g

PROCEDIMENTO

Per preparare l'impasto, versate nella ciotola della planetaria le farine insieme alla biga di grano duro spezzettata; quindi, aggiungete circa l'80% dell'acqua e iniziate a lavorare a bassa velocità fino a far idratare bene i lieviti e i grani. Sbriciolate il lievito di birra e versate a filo l'acqua rimanente; quando la massa inizia a prendere forma e a incordare, incorporate il sale fino. Completate la lavorazione versando l'olio extravergine d'oliva a filo e impastate fino a ottenere una struttura liscia, lucida e molto estensibile.
Trasferite la massa in un contenitore e lasciatela fermentare in blocco per 1 ora a 28°C. Trascorso questo primo riposo, riponete l'impasto in frigorifero a 4°C per 12 ore di maturazione. Al termine del riposo refrigerato, procedete con lo staglio formando le monoporzioni da 120 g ciascuna e lasciatele lievitare in appretto per 2 ore e 30 minuti a 28°C. Infornate e cuocete i vostri panini in platea a 280°C a valvola chiusa.

TECNICA

Grado di difficoltà: medio
Tempo di preparazione: 20 minuti
Tipologia di pane: panino Russello
Parametri dell'impasto:

- % idratazione: 75%
- Lievitazione: 1 ora di fermentazione in massa dell'impasto a 28°C, 12 ore di maturazione in frigorifero a 4°C, 2 ore e 30 minuti di lievitazione finale dei panetti porzionati a 120 g a 28°C

Temperatura e tempo di cottura/rigenerazione: cottura in forno statico/platea a 280°C a valvola chiusa per 8-10 minuti; rigenerazione al momento del servizio in forno misto a 205°C per 6 minuti
Attrezzatura: forno, griglia al carbone, fornello
Food Cost indicativo: medio

GESTIONE OPERATIVA, SERVIZIO E PACKAGING

Allergeni presenti: glutine, latte, senape
Stagionalità ideale: annuale

ABBINAMENTI E BEVANDE CONSIGLIATI

Birra: 3 Fonteinen, Oude Geuze (Birra acida belga)
La vena acida e le note citriche bilanciano perfettamente le parti grasse e aromatiche della cipolla e della salsiccia.

Vino/Bollicine: Contessa Franca Metodo Classico Brut 100% Chardonnay.
L'effervescenza, la forte aromaticità e la lunga persistenza sostengono la spinta aromatica di cipolla e salsiccia.

Analcolico/Mocktail: gin analcolico, succo di carota e lime.
La freschezza e la facilità di beva richiamano il boccone con vigore e piacevolezza.