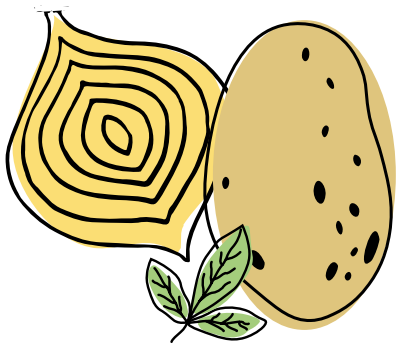
Pasta, patate e provola sottozero



LA CREMOSITÀ NON ARRIVA DALLA PANNA: ARRIVA DALL'AMIDO, DALLE PATATE E DALLA PASTA COTTE INSIEME.

Roberto Di Pinto

Ingredienti

Pasta mista 360 g
Patate a pasta gialla 700 g
Provola affumicata congelata 1 intera
Brodo vegetale q.b.
Cipolle 70 g
Sedano 70 g
Carote 70 g
Parmigiano Reggiano 60 g
Olio extravergine di oliva 50 ml
Basilico 8 foglie
Sale e pepe q.b.

Il consiglio dello chef

Congela la provola per almeno 24 ore, deve essere molto dura per poterla grattugiare.

Procedimento

1. Soffritto. Rosola cipolla, sedano e carota tritati. Aggiungi le patate tagliate a cubi piccoli (le eventuali parature affettale molto sottili) e falle insaporire.
2. Cuoci risottando. Quando le patate saranno traslucide, copri a filo con brodo vegetale e cuoci per 12 minuti. Cuoci la pasta per metà del tempo in acqua salata e la restante metà assieme alle patate, aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale.
3. Manteca. Spegni quando è ancora leggermente brodosa. Manteca con Parmigiano, basilico e pepe. Copri per 2 minuti e servi grattugiando un'abbondante dose di provola precedentemente congelata.

QUANTITÀ
4 persone

TEMPO
45 minuti

DIFFICOLTÀ
media



Brodo vegetale

Acqua fredda 10 l
Sedano verde 1,5 kg
Carota 1,5 kg
Cipolla bianca 1 kg
Pomodori ramati 500 g
Zucchine 1 kg
Prezzemolo 100 g
Basilico 1 mazzetto
Aglio 5 spicchi
Pepe bianco 20 grani

Procedimento

1. Pulisci le verdure e tagliale. Monda tutte le verdure, tranne l'aglio da lasciare in camicia; pela bene sia le carote sia il sedano. Tagliale tutte a mirepoix, ad eccezione dei pomodori, che devi dividere a metà, e inserisci tutto in una pentola capiente con acqua fredda, tranne gli aromi.
2. Cuoci e lascia in infusione. Porta a ebollizione, quindi cuoci a fuoco medio per 1 ora. Spegni e aggiungi le erbe in infusione per 2 minuti.
3. Filtra. Passa il brodo al colino cinese a maglia fine e poi all'etamina.

La provola, componente fondamentale

La provola è un formaggio a pasta filata, dal gusto lattico e dalla consistenza elastica, che nella versione affumicata acquista note aromatiche più intense. Utilizzarla congelata e grattugiata è un accorgimento pratico che permette di distribuirla con maggiore uniformità nella preparazione. A contatto con il calore, infatti, il formaggio si ammorbidisce e si integra con l'amido rilasciato dalla pasta e dalle patate, contribuendo alla consistenza avvolgente del piatto. Un esempio di come anche la lavorazione di un ingrediente possa influire sul risultato finale.

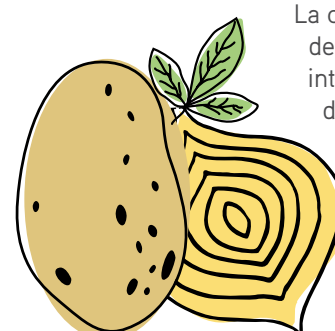


La cremosita' non e' una questione di panna

Quando definiamo cremoso un piatto, spesso pensiamo a una salsa ricca o a un ingrediente grasso. In realtà, la cremosità può nascere anche dal modo in cui gli ingredienti interagiscono durante la cottura. Pasta, patate e provola è esattamente così: pochi elementi, ma ciascuno con una funzione precisa. Le patate, cuocendo, si ammorbidiscono e possono cedere parte della loro struttura al liquido circostante. La pasta rilascia amido, che contribuisce a legare il fondo. La provola porta sapore, una componente grassa e una consistenza diversa, che può diventare filante se trattata correttamente. Il risultato ideale non è una minestra acquosa con ingredienti galleggianti, né una massa eccessivamente compatta: è una preparazione nella quale il liquido, la pasta e le patate formano un insieme coerente. Per ottenere questo equilibrio, la quantità di liquido non va considerata un dato immutabile. Così come dal formato di pasta, dalla pentola, dall'intensità del calore, dal tempo di cottura e anche dalla tempistica in cui si aggiunge la provola. Ogni elemento contribuisce a rendere la densità una parte imprescindibile di questo piatto!

Il segreto?

La consistenza non è un dettaglio finale: è parte integrante del sapore e dell'identità del piatto.



Roberto Di Pinto

