

la Puglia che mangia

DIFFERENTE

#RICETTARIO DI CUCINA INCLUSIVA



Praline di cardo gobbo

con quenelle di pomodoro



Cosa ci metto?



/ per le praline

- > 300 g di cardo gobbo interrato
- > 300 g di ricotta di pecora
- > 50 g di pecorino canestrato
- > filetti di mandorla Filippo Cea
- > germogli di ravanello
- > olio, sale, pepe
- > aglio
- > semolino

/ per le quenelle

- > 500 g di pomodori datterini
- > 200 g di mollica rafferma di pane di Altamura
- > 50 g di pecorino canestrato
- > 20 g di capperi dissalati
- > origano fresco
- > prezzemolo
- > basilico
- > aglio
- > olio

Come lo cucino?



Monda il cardo eliminando tutti i filamenti, lessa in acqua salata e raffredda in acqua e ghiaccio, poi taglialo in piccola brunoise e ripassalo in padella con olio, aglio in camicia, sale e pepe. Setaccia la ricotta, aggiungi il cardo, il pecorino e amalgama il tutto, forma delle praline da far rotolare nei filetti di mandorla, spolvera con semolino e friggi in abbondante olio.

Taglia i pomodori a metà e condiscili con sale, pepe e olio. In una padella rosola uno spicchio d'aglio con olio, aggiungi i capperi tritati, poi la mollica rafferma di pane e lasciala appena tostare. Aggiungi pecorino, origano e prezzemolo tritati, cospargi il composto sui pomodori e gratina in forno. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione crea un amalgama soda e forma delle quenelle con l'aiuto di due cucchiari. Disponi in un piatto praline e quenelle, decorando con germogli a piacere.

MANCINITÀ



Curiosità:

Il cardo è un ortaggio tipicamente invernale appartenente alla stessa famiglia del carciofo. Poco calorico e ricco di potassio, è depurativo e protettivo per il fegato grazie alla presenza di una sostanza chiamata silimarina.



i
INFO

x 4
PERSONE

1H 15 MIN

INVERNO

ANTONIO LASTELLA

CORATO
CORTE BRACCO
DI GERMANI

Darnetta di baccalà

su cicoriella della Murgia



Cosa ci metto?



/ per la darnetta

- > 800 g di baccalà di prima salatura e dissalato
- > 50 g di pomodori secchi
- > 500 g di funghi cardoncelli
- > olio, aglio
- > sale, pepe
- > vino bianco
- > basilico fresco
- > prezzemolo, timo
- > germogli di rucola e ravanello

/ per il tortino

- > 100 g di pomodori al pendolo
- > 500 g di cicorielle selvatiche della murgia
- > 1 sponsale
- > zeste di arancia
- > olio, aglio
- > sale
- > peperoncino piccante
- > zucchero di canna

Come lo cucino?



Ricava dal baccalà 4 darnette, asciuga bene e marina con olio, pepe, timo, basilico e prezzemolo per un'ora. Scalda una padella e lascia rosolare piano il baccalà dal lato della pelle. Scotta i pomodori secchi in acqua acidula e tagliali in piccola brunoise. Pulisci i funghi e scottali in forno con olio, sale, pepe e vino bianco per 10 minuti e tagliali in piccola brunoise. Rosola uno spicchio d'aglio, aggiungi pomodori secchi, funghi e sfuma col vino, regola di sale e pepe e porta a cottura completa con l'acqua di governo dei funghi. Taglia i pomodori al pendolo a spicchi, scolali e condiscili con olio, sale, pepe, zucchero di canna e zeste d'arancia e lascia candire in forno caldo per qualche minuto. Monda le cicorielle e lessale in acqua salata, raffredda in acqua e ghiaccio, scola e ripassa in padella con olio, peperoncino piccante e sponsale a julienne. Ungi uno stampino e distribuisce le cicorielle. Versa in un piatto fondo la zuppettina di funghi, adagia il tortino di cicorielle, i pomodori e la darnetta di baccalà e decora con germogli di rucola e ravanello, irrorando con un filo d'olio extravergine.

MANCINITÀ



Curiosità:

In Puglia, nelle masserie o sui mercati, si possono trovare i pomodori al pendolo o appesi. I pomodorini raccolti a fine luglio vengono legati per il peduncolo con il filo di cotone a formare le ramasole, e appesi alle volte delle masserie. Questa tecnica permette di conservare e consumare il pomodorino anche nella stagione invernale, fino alla nuova produzione.



INFO



PERSONE



1H 15 MIN
•1H CRIPOSO



INVERNO



CATALDO TARANTINI



CORATO
CORTE BRACCO
DEI GERTANI

Abbiamo cucinato con...



Cataldo Tarantini e Antonio Lastella / Corte Bracco dei Germani

Entrambi coratini doc, chef con la passione della cucina nel sangue, sin dalla più tenera età. "Abbiamo girato in lungo e in largo l'Italia ma poi, dopo aver affinato sempre più la nostra arte culinaria, siamo ritornati nella nostra amata Puglia. La nostra filosofia? Sperimentare tecniche innovative di cucina, mantenendo inalterate le ricette della cucina mediterranea legate alla tradizione e privilegiando le materie prime che offre il territorio che ci circonda, con uno occhio alle varie esigenze alimentari o, se preferite, mancinità".

Chef
cortebracco.it