

A detailed microscopic view of a red, bubbly liquid, likely a fruit juice or jam, showing numerous small, spherical bubbles and a complex, interconnected network of fibers or cells. The color is a deep, vibrant red.

LA DISPENSA DELLO CHEF

A detailed microscopic view of a green, fibrous structure, possibly a vegetable or fruit pulp, showing a complex network of fibers and cells. The color is a vibrant green.

Stefano Masanti

BIBLIOTHECA CULINARIA



Professional

Sommario

Ingredienti

18	Acciughe e colatura di alici
20	Aglione
22	Alghe e plancton marino
24	Bottarga e uova di pesce
26	Capperi
28	Carta e/o sfoglie di riso
30	Cioccolato
32	Farina di mais
34	Filamenti di peperoncino essiccati
36	Grano saraceno
38	Lardo
42	Legumi secchi
44	Limoni conservati
46	Melassa di melograno
48	Miele
50	Noodles
52	Orzo
54	Pangrattato e panko
56	Peperone del Piquillo
58	Prodotti disidratati e liofilizzati
60	Prodotti ittici in scatola
62	Riso
64	Salsa di soia
68	Semi
70	Spezie
72	Spugnone
74	Wasabi
76	Zenzero

Ricette

Snacks e pane

82	Tartare di branzino croccante con chutney di mango
85	Chips di tortillas con salsa agro-dolce-piccante
86	Bun cinesi al vapore con salmone affumicato
89	Fritelle di Grana Padano con maionese al wasabi
90	Cialda di semi con trota marinata
91	Frutta secca e semi speziati
94	Pagnotta integrale di lievito madre con olive taggiasche
95	Grissini di mais e semi

Insalate

98	Insalata di fagioli e cipolle rosse
101	Insalata di lenticchie, limone conservato, olive e ricotta salata
102	Insalata di patate viola con peperone del Piquillo e salsa allo zafferano
105	Insalata di rape, crema speziata di latte di riso
106	Insalata di pasta, verdure e pesce in conserva
109	Insalata di cavolfiore e peperoni del Piquillo con bagnetto rosso

Antipasti

113	Cappuccino di spugnone, lenticchie fritte e bacon
114	Seitan fritto con salsa di miso piccante
117	Ceviche di legumi
118	Carpione leggero di pesce
120	Carpaccio di radicchio con latte di mandorla, erba grano e liquirizia
122	Polpo con maionese alla soia
125	Tostadas con peperone del Piquillo, tonno all'olio di oliva, verdure e formaggio fresco
126	Pâté di grano saraceno con zuppeta di mele e verze

Zuppe e minestre

130	Minestra italo-coreana
133	Zuppa di magro con panko, crema di lardo e brodo giapponese
134	Ramen di pasta e ceci
136	Dashi al lampone con noodles di riso, baccalà e katsuobushi

Pasta e riso

140	Cappelletti vuoti con vongole, pesto di basilico e alga nori
143	Orzotto con plancton marino e cannolicchi
144	Ravioli di anguilla affumicata con tosazu e cardamomo
146	“Cannelloni” di sfoglia di riso vietnamita ripieni di verdure
149	Spaghetti di riso mantecati al curry, calamaretti sott'olio e coriandolo
150	Risotto al mojito con bottarga

Pesci e crostacei

154	Branzino al curry thailandese
157	Gamberi crudi in carpaccio e gelatina di gamberi
158	Crema di polenta con sgombretti sott'olio
161	Carpaccio di tonno, salsa di frutto della passione al peperoncino e capperi
162	Lucioperca e zucchine con salsa piccante

Carni

167	Coscia di anatra confit in stile “pulled” con salsa BBQ
168	Cotoletta italo-giapponese con maionese all'aglio nero
170	Filetto di manzo con salsa teriyaki
173	Guance di maiale in salsa adobo
174	Rollè di faraona alle erbe, il suo fondo di cottura e verdure acidule
177	Coda di manzo con asparagi in conserva

Dolci

180	Budino di riso rosso al tè matcha
182	Meringhe al pepe di Sichuan e mousse di cioccolato al caramello
185	Biscotti al burro di arachidi e cioccolato
186	Mousse di patate con sorbetto di rape, gruè di cacao, salsa di lattuga dolce
189	Cheesecake al latte di cocco e lamponi

Carta e/o sfoglie di riso

Note dello chef

Una volta reidratate, le sfoglie di riso possono essere consumate così come sono, oppure fritte. Se la preparazione finale prevede la frittura, molti cuochi vietnamiti consigliano di aggiungere all'acqua un po' di birra, zucchero o miele per ammorbidirle. Questo le aiuterà a ottenere un bel colore dorato oltre a renderle più croccanti. Nella versione frita possono anche assumere un ruolo puramente decorativo, aggiungendo un elemento estroso, simile a una nuvola, alla presentazione dei piatti. I "Cannelloni" a p. 146 presentano le sfoglie di riso in due modi, accentuando la versatilità di questo ingrediente. Al posto della pasta, costituiscono un involucri quasi impalpabile per un ripieno vegetariano e, nella loro versione frita, sono una guarnizione interessante dal punto di vista della consistenza. In entrambi i casi è proprio la neutralità di questo ingrediente la sua caratteristica vincente. Offre struttura senza interferire in modo gustativo con gli altri elementi del piatto.

Gli involucri di carta di riso sono disponibili in diverse forme e dimensioni. Essenzialmente si tratta di una sottile striscia (o sfoglia) di riso cotta al vapore ed essiccata. Tradizionalmente, l'essiccazione avveniva su stuoie di bambù o su una sorta di stenditoio che creava un motivo intrecciato; i produttori industriali hanno scelto di replicarla con altri mezzi per richiamare il prodotto artigianale.

La preparazione artigianale è effettuata con riso crudo macinato, acqua e sale, mentre la maggior parte dei prodotti industriali contengono quantità variabili di amido di tapioca che rende più facile l'utilizzo. Maggiore la quantità di riso in questi involucri, più sono opachi e spessi. Quelli prodotti con amido di riso e tapioca sono più traslucidi e sottili e si ammorbidiscono comodamente in acqua calda o tiepida, mentre quelli più spessi richiedono acqua molto calda per diventare malleabili.

Sono da evitare le sfoglie super sottili prodotte con la sola farina di tapioca. Mancano del tutto di gusto e si rompono molto facilmente.

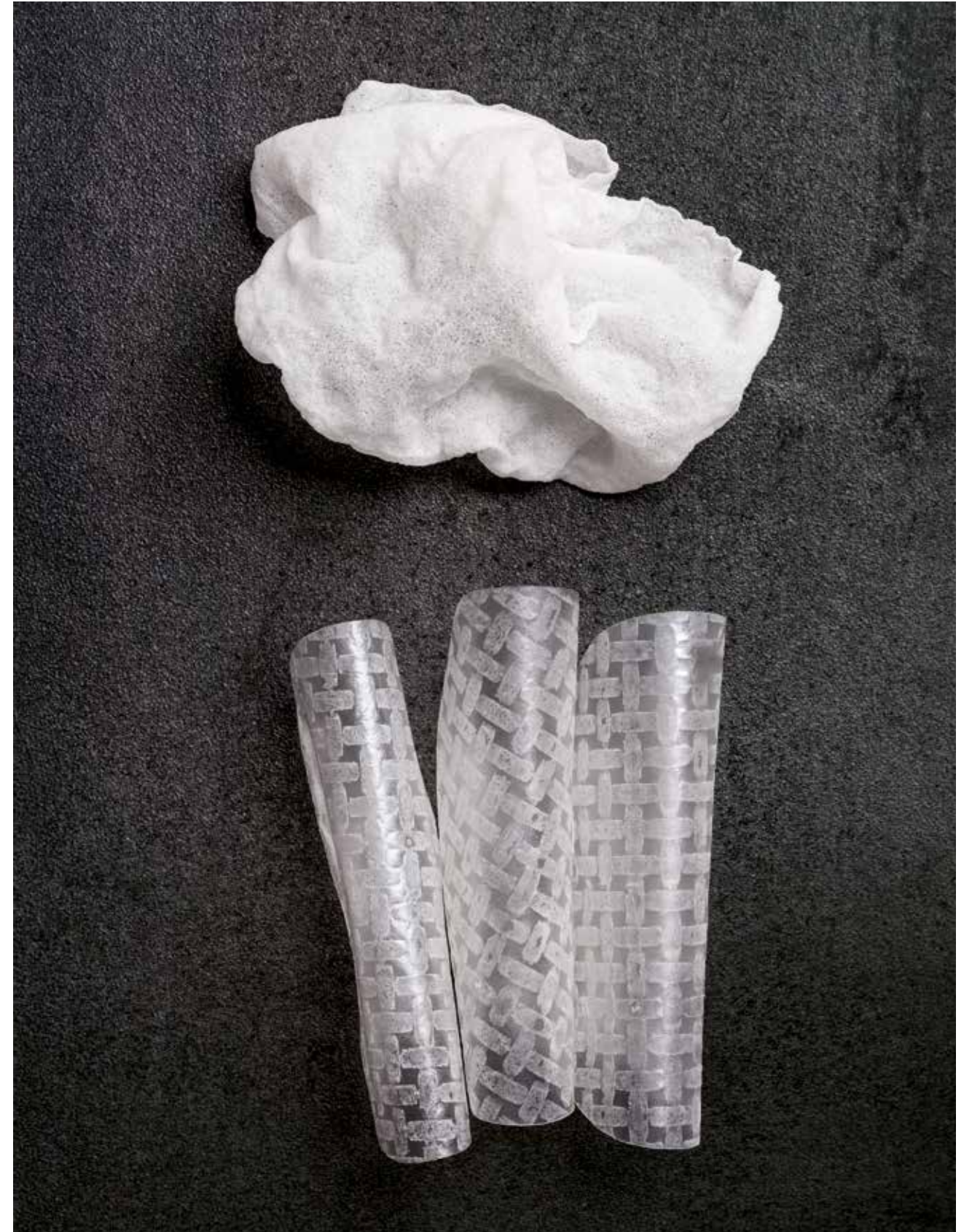
Altri nomi: bánh tráng, spring roll wrappers, edible rice wrappers.

Origine: Vietnam, Thailandia.

Conservazione: una volta aperta la confezione, conservare in un luogo fresco e asciutto in un contenitore o sacchetto a chiusura ermetica.

Shelf-life: la maggior parte dei produttori suggerisce un utilizzo entro 30 giorni. In realtà, possono rimanere inalterate per diversi mesi.

Consigli per l'acquisto: la migliore selezione si trova nei negozi specializzati in prodotti orientali, ma sono reperibili anche in alcuni grandi supermercati oppure on-line. Quando si acquistano di persona, è buona norma esaminare attentamente le confezioni per verificare che le sfoglie non siano state incrinare o frantumate durante il trasporto.



Peperone del Piquillo

Note dello chef

Il gusto leggermente affumicato, conferito dalla cottura alla griglia, è uno degli aspetti più interessanti del profilo gustativo di questi peperoni. Naturalmente sarà attenuato da un'ulteriore cottura, ma aggiunge comunque una interessante complessità a qualsiasi piatto. Il loro aroma non è meno importante e la sua persistenza dovrebbe essere considerata in qualsiasi piatto in cui vengono utilizzati senza ulteriore cottura. In Italia siamo abituati ai peperoni conservati in una salamoia leggermente acida, quindi la dolcezza dei peperoni del Piquillo può sorprendere alcuni palati. L'Insalata di patate viola con peperone a p. 102 unisce due ingredienti con lontane origini sudamericane in un piatto del forte impatto visivo. La consistenza setosa dei peperoni fornisce un eccellente contrasto a quella amidacea delle patate, mentre il loro leggero sentore affumicato regala profondità e interesse a questo piatto. Il sapore caratteristico e il colore acceso di questi peperoni sono elementi chiave anche nella Salsa a p. 109. Questo bagnetto rosso dona vivacità a una insalata di ortaggi invernali. Anche le Tostadas a p. 125 beneficiano dall'abbinamento con il Piquillo. Le note tostate del mais fritto si sposano bene a quelle affumicate del peperone.

Tutti i peperoni, che appartengono al genere *Capsicum*, sono originari delle Americhe anche se, con il tempo e la selezione botanica, molti sono diventati così saldamente associati ad altre regioni da essere considerati prodotti autoctoni. È il caso del Piquillo, che in Spagna gode dell'equivalente della DOC e trova il suo centro di coltivazione a Lodosa (territorio di Navarra) e in otto comuni limitrofi.

Di colore rosso vivo e di forma triangolare, questo peperone è relativamente piccolo (raramente supera i 10 cm di lunghezza) rispetto ad altre varietà dolci, ma ciò che gli manca in termini di dimensioni è più che compensato da altre qualità. La sua polpa soda ha una consistenza setosa quando viene cucinata, mentre il suo sapore e il suo aroma sono intensi e persistenti. Per conservare questi frutti per il consumo futuro, il disciplinare prevede che vengano puliti prima di essere cotti a fiamma diretta e successivamente spellati e privati dei semi manualmente prima di essere suddivisi per colore e dimensione per il confezionamento e la sterilizzazione.

Origine: Spagna.

Conservazione: mantenere in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare. Una volta aperto, conservare in frigorifero (0-4 °C).

Shelf-life: fino a 2 anni a confezione chiusa, 3 giorni dopo l'apertura. Come sempre, è consigliabile controllare l'etichetta perché il tipo di confezione (vetro o latta) può presentare periodi diversi.

Consigli per l'acquisto: i peperoni sono venduti sia in lattina che in barattoli di vetro. I prodotti di alta qualità possono essere identificati dalla presenza in etichetta della denominazione d'origine: *Pimiento del Piquillo de Lodosa*, il logo dell'Unione Europea per i prodotti DOC e il sigillo numerato conferito dal *Consejo Regulador* (l'ente responsabile della supervisione di tutti i prodotti DOC spagnoli).

Vale la pena notare che il disciplinare non consente l'uso di acqua nelle fasi di pelare e privare i peperoni dei semi o in quella di confezionamento. Le etichette che includono acqua o ingredienti diversi dal sale e dall'acido citrico sono un indicatore di peperoni non preparati secondo le specifiche DOC.



Insalata di patate viola con peperone del Piquillo e salsa allo zafferano

Per 4 persone

Patate

- 500 g di patate viola
- 1,5 litri di acqua
- 100 g di sale grosso*

Peperone del Piquillo

- 16 falde di peperone del Piquillo

Salsa allo zafferano

- 200 g di yogurt bianco intero
- 50 g di panna
- 1 bustina di zafferano in polvere
- 3 g di sale
- Pepe

Salsa di peperone del Piquillo

- 20 g di olio extravergine di oliva
- 10 g di sale
- 10 g di erba cipollina
- 200 g di peperone del Piquillo

** La quantità del sale può sembrare elevata, ma la concentrazione impedisce alle patate di assorbire acqua e risultare molli a fine cottura.*

Patate

Lavare le patate sotto acqua corrente e trasferirle in una casseruola capiente. Versare una quantità di acqua fredda sufficiente a coprirle di 10 cm, aggiungere il sale e mettere sul fuoco. In base alla grandezza delle patate il tempo di cottura può variare da 30 a 60 minuti.

Salsa allo zafferano

Sciogliere la bustina di zafferano nella panna intiepidita in microonde (60 secondi), aggiungere sale e pepe, mescolare bene e, infine, versare lo yogurt mescolando ancora.

Salsa di peperone

Frullare tutti gli ingredienti.

Finitura e presentazione

Sbucciare le patate cotte e ricavarne dei cubetti, tagliare il peperone del Piquillo in segmenti regolari; mischiare i due elementi e condirli con sale, pepe ed erba cipollina. Distribuire in maniera ordinata i due ingredienti e, infine, "sporcare" il piatto con le due salse.



“Cannelloni” di sfoglia di riso vietnamita ripieni di verdure

Per 4 persone

Cialde di riso croccanti

- 2 sfoglie di riso
- 500 g di olio di semi di girasole

Besciamella

- 300 g di latte
- 15 g di burro
- 15 g di farina
- 4 g di sale
- Noce moscata
- 40 g di formaggio Casera grattugiato
- 1 bustina di zafferano

Cannelloni

- 12 sfoglie di riso
- 1 carota
- 1 mazzo di asparagi
- 1 scalogno
- 50 g di funghi champignon
- 300 g di patate viola cotte e passate al setaccio
- 1 zuccina
- 50 g di piselli
- 250 g di spinacini
- 100 g di besciamella con Casera (vedi sopra)
- 10 g di sale
- Pepe
- Noce moscata
- 1 mazzetto di coriandolo tritato
- 50 g di olio extravergine di oliva per il soffritto

Finitura

- Foglie di coriandolo essiccate e frullate
- Foglie di cannella

Cialde di riso croccanti

In una casseruola, portare l'olio alla temperatura di 190 °C, immergervi una sfoglia per volta per pochi secondi. Rimuoverle e scolarle su carta assorbente.

Besciamella

In una casseruola, scaldare il latte e aggiungere il sale. A parte, sciogliere il burro, unire la farina e cuocere per 2 minuti. Quando il latte giunge a bollore versarlo sul composto di farina e burro e frustare bene per evitare la formazione di grumi. Aggiungere la noce moscata, portare a bollore e cuocere per altri 2 minuti. Terminata la cottura dividere tra due contenitori: in uno versare lo zafferano, nell'altro il Casera. Frustare entrambi per ottenere delle salse lisce e omogenee.

Cannelloni

Mondare le carote e gli champignon e tagliarli a brunoise. Pelare gli asparagi. Tagliare finemente lo scalogno, preparare con esso un soffritto e aggiungere gli champignon. Sbianchire invece le altre verdure in base ai tempi specifici di cottura di ognuna e raffreddarle in acqua ghiacciata per preservarne il colore vivace. Tagliare gli asparagi a rondelle e saltare tutte le verdure insieme nel soffritto di scalogno.

In una bacinella capiente, mescolare la besciamella addizionata di Casera e le patate viola passate al setaccio, aggiungere le verdure cotte e insaporire con il coriandolo tritato, il pepe, la noce moscata ed eventualmente del sale. Trasferire il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia. Mettere a bagno in acqua fredda le sfoglie di riso per 20 secondi, dopodiché disporle su un canovaccio di cotone, farcirle al centro e arrotolarle su sé stesse.

Cuocere i "cannelloni" nella vaporiera per 4 minuti.

Presentazione

Disporre i "cannelloni" nel piatto e condire con la besciamella allo zafferano. Finire posando un pezzo di cialda croccante su ciascuna, cospargere con la polvere di coriandolo essiccato e decorare con qualche foglia di cannella.



Si può scoprire molto su un cuoco dando un'occhiata alla sua dispensa. Ciò che viene conservato è rivelatore non solo delle preferenze gastronomiche, ma anche di una serie di altre caratteristiche, dalla capacità organizzativa alla propensione a sperimentare. Sicuramente rivelerà se ha una passione per il foraging o la fermentazione, se il suo palato ha "viaggiato" oppure no.

Oggi, l'economia digitale offre un mondo di ingredienti a portata di clic, ma eventi recenti hanno anche dimostrato quanto sia fragile il regolare flusso di questi beni, riportando la dispensa a luogo di primaria importanza. Questo libro è stato concepito per stimolare una riflessione attenta su ciò che si tiene a portata di mano. Offre i profili di ventotto ingredienti che lo chef Stefano Masanti ha trovato particolarmente interessanti e che utilizzati in una serie di ricette. La selezione non pretende in alcun modo di rappresentare una dispensa ideale, ma piuttosto di essere un invito ad approfondire la propria conoscenza di ingredienti più o meno famigliari e di usarli in modi nuovi e insospettati.

La dispensa ha un fascino tutto suo. I suoi colori sono smorzati e i suoi aromi sono imprigionati, ma i sapori concentrati degli alimenti conservati possono aggiungere profondità e complessità a molti piatti anche se usati in quantitativi minimi. Ciò che scegliamo di mettere in dispensa non costituisce un semplice approvvigionamento, può segnare la differenza tra piatti banali e brillanti improvvisazioni.

Stefano Masanti è uno chef giramondo con la testa sempre un po' altrove. Nei mesi invernali lo si trova ai fornelli del suo ristorante "Il Cantinone" a Madesimo (SO), in estate in California alla V.Sattui Winery di St. Helena, Napa Valley, dove si occupa degli eventi enogastronomici.

www.bibliothecaculinaria.it

€ 42,00

ISBN 979-12-80715-24-1



9 791280 715241