

PUNTARELLE ALL'ACCIUGA CON ARANCIA E FOCACCIA CROCCANTE SU CREMA DI RICOTTA

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 gr di farina 00
50 gr di lievito madre secco al germe di grano
300 gr di acqua tiepida
60 gr di olio EVO
15 gr di sale
15 gr di zucchero
200 gr di ricotta di mucca
21 filetti d' acciuga sott'olio
2 rametti di maggiorana fresca
250 gr di puntarelle romane
1 arancio
sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate l'impasto per la focaccia, inserendo tutti gli ingredienti nella planetaria e lavorandoli con il gancio alla velocità minima. Non appena avrete ottenuto un impasto liscio ed elastico, riponete la palla in un recipiente, copritelo con un panno e mettetelo a lievitare per 2 ore nel forno spento. Per fare sì che l'impasto lieviti senza seccare, riponete nel forno un pentolino pieno di acqua tiepida.

Preparate una salamoia con acqua tiepida, olio EVO e sale fino, stendete l'impasto su una placca da forno e spennellatela con la salamoia. Lasciate in forno per altre 3 ore.

Infornate a per 4 minuti a 230°. Abbassate il forno a 175° e cuocete per altri 12 minuti.

Nel frattempo preparate la crema di ricotta: tagliate finemente a punta di coltello 5 acciughe e riponetele nel frullatore o nel cutter con la ricotta, le foglioline di un rametto di maggiorana, un pizzico di sale e di pepe. Emulsionate alla massima velocità, per un paio di minuti e trasferite il tutto in una sac à poche.

Con le acciughe rimanenti, formate 16 roselline, che vi serviranno in ultimo per completare il piatto. Pelate l'arancia a vivo e ricavate da ciascun spicchio 3 pezzetti.

Pulite le puntarelle, eliminando le foglie esterne lavando e mondando le cimette interne. Lo chef le prepara con cottura sottovuoto a bassa temperatura - chiudendole con il 10% di acqua rispetto al loro peso, qualche goccia di limone e sale - in un sacchetto sottovuoto da cottura e cuocendole per 6 minuti a 95°.

In alternativa, sbianchitele in acqua bollente per 3 minuti, scolatele con una schiumarola e trasferitele in una bowl con acqua ghiacciata, affinché non perdano la brillantezza del verde.

Asciugatele delicatamente con un panno e rosolatele in un pentolino antiaderente con un filo d'olio EVO.

Contemporaneamente, prendete la vostra focaccia e ritagliate 20 cubotti 3x3 cm. Tostateli in padella con un filo d'olio EVO e dorateli sino a renderli croccanti.

Impattate come da immagine, disegnando col sac à poche due lunghe strisce adiacenti.

Posizionatevi sopra 5 cimette di puntarelle, appoggiatevi altrettanti cubotti di focaccia e completate il piatto con l'arancio, le rosette d'acciuga e qualche ciuffetto di maggiorana. Lucidate con un filo d'olio EVO e spolverizzate qualche fiocco di sale Maldon.