

SPAGHETTI CAVOLO VIOLA, FONDUTA DI GORGONZOLA E MODDICA ROSSA

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 g di spaghetti
300 g di cavolo viola
1 cipolla
½ limone
200 g di gorgonzola dolce
60 ml di latte
40 gr di mollica di pane raffermo (o pane in cassetta)
1 spicchio d'aglio
una presa di peperoncino
1 cucchiaio di polvere di capperi
olio EVO
sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Sbucciate la cipolla e con una mandolina larga (che sarà utile soprattutto quando dovrete affettare il cavolo), tagliatela finemente e riponetela in un tegame con un filo d'olio EVO, iniziando a soffriggere. Affettate anche il cavolo viola e aggiungetelo alla cipolla; lasciate insaporire per 5 minuti, aggiungete un cucchiaino di sale fino e allungate con ½ lt d'acqua. Cuocete per circa 30 minuti.

Nel frattempo, riponete in un polsonetto o in una bastardella il gorgonzola e il latte, e lasciate scaldare a bagnomaria. Ricordate che affinché l'operazione avvenga in maniera delicata e senza sorprese, dovrete tenere la fiamma bassa e l'acqua nel tegame non dovrà né toccare il polsonetto, né bollire in maniera violenta.

Togliete dal fuoco, filtrate la fonduta, in modo da eliminare le muffe e ottenere un composto più blando e gradevole alla vista e riportate in caldo.

Ricavate la mollica o, se non avete pane avanzato, utilizzate del pane in cassetta, eliminando i bordi. Riducetelo a piccoli tocchetti e scaldatelo in un pentolino con olio, aglio in camicia e peperoncino. Doratelo e insaporitelo e una volta tolto dal fuoco, aggiungete la polvere di capperi.

Accertatevi che il cavolo sia ammorbidito, trasferitelo in una brocca con ulteriori 100 ml d'acqua: frullate con un frullatore a immersione, sino a ottenere una crema. Aggiungete 2 cucchiaini di succo di limone, al fine di conferire un colore più chiaro e invitante.

Porzionate gli spaghetti, cuoceteli e scolateli a metà cottura, trasferendoli nella padella con la crema di cavolo viola – dove li *risotterete*. Qualora la crema asciughi in maniera eccessiva, aggiungete gradualmente l'acqua di cottura degli spaghetti, e proseguite sino a consistenza e cremosità desiderata.

Impiattate, ponendo sul fondo la *moddica rossa*: in questo modo, quando inforcherete i vostri spaghetti la parte piccante e croccante, sarà quella che concluderà l'esperienza. Adagiate la pasta e concludete “*drippando*” generosamente il piatto con fonduta di gorgonzola.