

Maionese ribelle? Ecco il trucco per «domarla»

PER CHI NON HA GRANDE DIMESTICHEZZA, REALIZZARE LA MAIONESE È SPESSO UNA «MISSION IMPOSSIBLE». Non manca però la soluzione per ottenerne una sana e sempre perfetta. Il frullatore a immersione, più comunemente conosciuto come minipimer, fa al caso nostro e ci aiuta a realizzare questa salsa con estrema facilità.

Basta inserire in un contenitore alto e stretto 1 cucchiaino di senape dolce, 1 uovo intero e 200 ml di olio di girasole freddi, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di aceto bianco e 1 di limone. Azioniamo ora il minipimer e in meno di 1 minuto otterremo una maionese perfetta. Provare per credere. Possiamo inoltre decidere di sostituire il tuorlo dell'uovo con dell'estratto di verdura a piacimento, ottenendo una maionese vegetale, proprio come nella ricetta proposta.



CUOCERE NELL'OLIO MANTIENE GLI AROMI

L'oliocottura, o cottura confit, è una tecnica che ha origini francesi. Con questo sistema, che prevede basse temperature, costanti, tra i 40 e gli 80 °C, gli alimenti cotti nell'olio trattengono tutti i loro aromi naturali e restano morbidi, in quanto proprio l'olio crea attorno al prodotto una barriera che impedisce la fuoriuscita di liquidi.

LA RICETTA

Baccalà in oliocottura con carciofi e maionese vegetale

Ingredienti per 4 persone

500 g baccalà bagnato; olio evo q. b.; alloro, ginepro e timo; 20 capperi; 1 limone; 2 carciofi; 2 acciughe; 1 spicchio d'aglio; 1 albume d'uovo; 200 g olio di semi di girasole; 1 cucchiaino senape; 1 carota in sostituzione del tuorlo d'uovo; 1 cucchiaio aceto bianco; 1 cucchiaino sale.

Preparazione

Preparate la maionese in un contenitore alto e stretto, con gli ingredienti nel seguente ordine: senape, albume freddo di frigo, olio, sale, aceto ed estratto di carota. Utilizzate un frullatore a immersione a due lame e azionate alla massima velocità per meno di 1 minuto. Sfilettate il baccalà e ricavate dei cubi. Prendete una padella di un materiale che potrete trasferire in forno, riempiendola adeguatamente di olio. Aggiungete i profumi, i capperi, le zeste di limone e portate il pentolino sul fuoco facendolo arrivare a una temperatura di 60 °C. Immergete i cubi di baccalà (dovranno essere coperti dall'olio) e proseguite la cottura in forno preriscaldato (sempre a 60 °C) per 15 minuti. Pulite i carciofi e ricavate da ciascuno 4 spicchi. In una padella versate un filo d'olio, l'aglio senza anima, un rametto di timo, le acciughe e cuocete per 10 minuti. Infine impiattate.

L'extravergine più «alto» d'Italia

La Lombardia dei prodotti di qualità non finisce mai di stupire. In tal senso una citazione speciale spetta di diritto alla Valtellina che, grazie a Carlo Baruffi, rivenditore d'auto prestato all'olivicoltura, vanta oggi il primato dell'olio d'oliva «più settentrionale» d'Italia. Viene coltivato infatti oltre il 64° parallelo, sui costoni delle Alpi. Li Baruffi è riuscito a concretizzare il suo sogno, arrivando a coltivare più di 16 mila piante, su oltre 50 mila metri quadri di terreno e a produrre un extravergine di grande qualità e certificato dalla Coldiretti.



Per approfondimenti scrivete a stefania@mangialedadio.it o visitate www.mangialedadio.it