



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

RICETTA PRIMA CLASSIFICATA

Salmerino con salsa di pane e olio al rosmarino

di CINZIA DONADINI – NEMBRO (BERGAMO)

LINK AL BLOG: <http://essenzaincucina.blogspot.it/>

LINK ALLA RICETTA: <http://essenzaincucina.blogspot.it/2017/09/salmerino-con-salsa-di-pane-e-olio-al.html>

DOSI PER 4 PERSONE

- ✓ 2 salmerini di media dimensione
- ✓ 60 g di pane nero di segale
- ✓ 300 ml brodo di verdure
- ✓ 30 g noci
- ✓ 1 scalogno
- ✓ 3 rametti timo
- ✓ 1 bicchiere di vino bianco secco
- ✓ poca farina 00
- ✓ 100 ml olio extravergine d'oliva
- ✓ 3 rametti di rosmarino
- ✓ sale, pepe

PROCEDIMENTO

Riducete il pane in cubetti e ponetelo in forno sotto il grill a 200° per circa 5 min, ma sorvegliate! Pulite e affettate lo scalogno, tritate il timo, soffriggete il tutto in poco olio ed aggiungete anche i cubetti di pane tostato. Dopo qualche minuto sfumate con poco vino bianco. Continuate la cottura del pane aggiungendo brodo fino a che il pane sarà morbido. Regolate di sale e pepe, passate il tutto al *minipimer*. Se lo riterrete necessario, potrete passare al setaccio la salsa per ottenere una crema molto liscia.

Preparate l'olio aromatizzato: scaldate l'olio in una padellina, aggiungendovi anche il rosmarino ben tritato. Portate alla temperatura massima di 62° quindi spegnete e lasciate intiepidire. Gli oli essenziali del rosmarino passeranno così nell'olio extravergine, profumandolo meravigliosamente.

Cuocete il salmerino al vapore: in una pentola mettete a scaldare due dita di acqua, con mezzo bicchiere di vino e due grani di pepe. Al bollore, inserite la griglia per la cottura al vapore, con il salmerino e qualche fettina di limone nella pancia. Cuocete circa 15 min. Sfilettate il pesce facendo MOLTA ATTENZIONE a conservare qualche lembo di pelle del pesce. Mantenete al caldo i tranci sfilettati, mentre per la pelle, infarinate e friggete ciascun pezzetto per un attimo, finché diventi molto molto croccante, sembrerà a delle *chips*.

Preparate il piatto, possibilmente caldo, disponendo la salsa, il trancio di salmerino, disponete in maniera estrosa un paio di chips di pelle e, per finire, qualche fogliolina aromatica verde a decorare. Prima di andare in tavola, mettete qualche goccia di olio caldo al rosmarino.

PANE NERO VALDOSTANO

Dosi per due filoni

- ✓ Farina di segale integrale g 550
- ✓ Farina di grano tenero tipo 0 g 250
- ✓ Farina di grano tenero integrale g 200
- ✓ Acqua g 620/650
- ✓ Sale g 20
- ✓ Lievito di birra secco g 10

PROCEDIMENTO

Preparate il pane il giorno prima: dal quantitativo di acqua totale destinato alla ricetta, prendete 100 g, portatela a temperatura tiepida e scioglietevi il lievito di birra secco, con una punta di cucchiaino di zucchero, che serve per attivare la lievitazione. In una grande ciotola miscelate il lievito attivato, con le farine ed il rimanente quantitativo d'acqua, meglio se tiepida.

Impastate molto bene fino ad ottenere una grossa "pagnotta" dalla consistenza molto plastica e malleabile -una consistenza che a me ha ricordato quella della pasta di sale!-. Ponete l'impasto nella ciotola e lasciate riposare fino al raddoppio.

Passato questo tempo di lievitazione, che per me è stato di circa 6 ore, fate la pezzatura che preferite e procedete a fare le pieghe: io ho spezzato il composto in due porzioni, per due filoncini. E per le pieghe semplicemente ho appiattito con il palmo delle mani l'impasto, allargandolo bene. Quindi ho ripiegato il lembo di sinistra e poi quello di destra (come fossero i lembi di un foglio), e successivamente il lembo superiore e quello inferiore. Ho ruotato l'impasto di 90° ed ho ripetuto questa sequenza per quattro volte.

Ho lasciato lievitare l'impasto fino al raddoppio, in forno precedente riscaldato e poi spento.

Ho cotto questo pane per circa 40 min. a 200° ponendo sul fondo del forno una padellina con dell'acqua per umidificare la cavità di cottura. A fine cottura si ottiene un pane molto asciutto, compatto e dalla lunga conservabilità; può essere consumato anche quando è molto molto secco. Se lo desiderate più morbido, toglietelo dal forno dopo circa mezz'ora di cottura e lasciatelo intiepidire avvolto in un canovaccio.

