



## LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA

### RICETTA QUINTA CLASSIFICATA

#### *Zuppa valdostana alla Portofino*

di FRANCESCA VASSALLO – GENOVA

LINK AL BLOG <https://www.lamaggioranapersa.com/>

LINK ALLA RICETTA: <http://www.lamaggioranapersa.com/zuppa-valdostana-alla-portofino/>

#### DOSI PER 4 PERSONE

**TEMPI DI PREPARAZIONE:** Pane: 17 ore; Zuppa Valdostana alla Portofino: 2 ore e 30 minuti

#### INGREDIENTI:

##### PER IL PANE:

Farina di segale integrale, grammi 550 Farina di grano tenero tipo 0, grammi 250 Farina di grano tenero integrale, grammi 200 Acqua grammi 620-650, (ne ho usato gr. 630) Sale grammi, 20 Lievito di birra grammi, 20

##### BRODO VEGETALE (peso delle verdure pulite)

Carote, grammi 100 Cipolla, grammi 70 Sedano, grammi 70 Porro, grammi 20 Patate, grammi 200 Acqua, un litro e mezzo Sale

##### PESTO

Foglie di basilico genovese , grammi 100 Formaggio grana padano, grammi 90 Formaggio pecorino sardo, grammi 50 Pinoli, grammi 25 Aglio, due spicchi medi Sale marino grosso, grammi 4 Olio evo ligure, q.b.

##### ZUPPA VALDOSTANA ALLA PORTOFINO

Pane di segale, grammi 300 (preferibilmente di uno o due giorni prima) Pesto, grammi 170 Fontina valdostana Dop, grammi 120 Brodo vegetale, qb Parmigiano grattugiato, qb Olio evo, grammi 30

#### PROCEDIMENTO:

##### Pane di segale

- Intiepidire l'acqua a 35 gradi circa e sciogliervi il lievito. Impastare tutti gli ingredienti e lavorare a lungo battendo l'impasto sulla spianatoia. Formare una palla, coprire e lasciare lievitare tutta la notte.
- La mattina dopo, intiepidire 180 grammi di acqua, sciogliervi il lievito e diluire l'impasto lievitato. Aggiungere le farine rimaste e poi il sale. Lavorare a lungo prima nel contenitore e poi sulla spianatoia. Coprire e far lievitare per tre ore circa. Formare una pagnotta unica o

due pani: nel mio caso ho formato un filone con cinquecento grammi di impasto e una pagnotta con il restante. Infarinare bene e coprire. Fare lievitare per quaranta minuti circa.

### **Cottura nel forno elettrico**

Portare il forno a 220 gradi statico. Infornare il filone con una ciotolina di acqua calda. Cuocere per quindici minuti, abbassare la temperatura a duecento gradi e proseguire la cottura per trenta minuti. Spegner il forno e lasciare il pane con lo sportello leggermente aperto per 10 minuti.

### **Cottura forno a legna**

Scaldare il fuoco fino a 250 gradi: noi generalmente prepariamo una farinata o una focaccia al formaggio con la fiamma e poi togliamo i residui di legna e cenere. Infornare la pagnotta e cuocere per quarantacinque/cinquanta minuti.

### **Raffreddamento**

Porre i pani di segale su una griglia e coprire con un canovaccio, fino al raffreddamento completo.

### **Brodo vegetale**

Tagliare le verdure a pezzetti, coprirle con acqua fredda e portarle a bollore per circa un ora e mezzo. Salare leggermente. Filtrare, passare le patate allo schiacciapatate e unirle al brodo.

### **Pesto**

Lavare e asciugare delicatamente le foglioline di basilico: non si devono spezzare, altrimenti si ossidano. In un robot, con brevi rotazioni (non si deve assolutamente scaldare), tritare tutti gli ingredienti escluso l'olio. Il trito deve avere una sua leggera consistenza. Versare la salsa in un barattolo, coprire con un filo d'olio, chiudere e conservare in frigorifero.

### **Zuppa Valdostana alla Portofino**

Tagliare il filone di segale a fette spesse un centimetro. Inzupparle nel brodo vegetale tiepido. Tagliare la fontina a fettine. Diluire il pesto con l'olio evo e due cucchiaini di brodo freddo. Allargare qualche cucchiainata di pesto sul fondo di una pirofila da forno. Disporre sopra le fette di pane ammollate, rialzandole leggermente sui bordi. Bagnare ancora con cucchiainate di brodo, in modo che il pane sia ben inzuppato e rimanga morbido anche dopo la cottura. Distribuire la fontina tagliata e sopra il pesto, tenendone da parte un cucchiaio abbondante. Nella salsa rimasta, sbriciolare una fetta di pane bagnata: condirla bene e aggiungere una manciata di grana grattugiato. Coprire la zuppa con il composto, spolverare ancora con del grana e cuocere in forno caldo a 180 gradi per trenta minuti o fino a quando la superficie sarà croccante.

