

7A7A7

Dalla terra alla tavola

Calogero Rifici – socio AIFB

LIVORNO (LI)

Social:

<https://blog.giallozafferano.it/peperonciniedintorni/>
<https://www.facebook.com/PeperoncinieDintorni>
<https://www.instagram.com/calorifi>

Link ricetta:

<https://blog.giallozafferano.it/peperonciniedintorni/linfa-vitale/>

LINFA VITALE

INGREDIENTI (4 PERSONE, DUE ALBERI)

Per Pan Ner

- 550 g di farina di segale integrale
- 250 g di farina di grano tenero Tipo 0
- 200 g di farina di grano tenero integrale
- 650 g di acqua
- 20 g di sale
- 20 g di lievito di birra fresco

Per il tronco del melo

- 500 g di Pan Ner duro
- 1 carota
- 1 cucchiaio di capperi
- 40 g di pomodori secchi
- 40 g di olive in salamoia
- erbe aromatiche a piacere (io ho utilizzato dragoncello e origano fresco)
- acqua
- polvere di caffè

Per la linfa

- 50 g di pomodori verdi sott'olio
- 50 g di peperoncino di 7 anni sott'olio

Per le foglie del melo

- 250 g di pane nero
- 100 g di salicornia pulita
- 50 g di basilico
- una noce di burro

Per la mela con sgombro

- 4 mele Jonagold
- 400 g di filetti di sgombro puliti e abbattuti
- 1 bicchierino di genepi
- il succo e la buccia di ½ arancia
- ½ aji Amarillo
- rametti di genepi secco
- sale

Per la mela Golden Delicious

- 4 mele Golden Delicious biologiche
- 4 cucchiainate di confettura di peperoncini

Per la Renetta ripiena di fonduta

- 2 mele Renetta
- 100 g di Fontina DOP
- 100 ml di latte
- polpa di Fontina
- ½ peperoncino Dente di coyote
- un cucchiaino di succo di limone

Per la terra

- 1 peperoncino Jalapeno verde
- 2 peperoncini Friggitello verde
- 50 g di zucchero
- 80 cc di latte
- 2 cucchiainate di succo di mela
- qualche fogliolina di menta
- Pan Ner duro



PREPARAZIONE

Per Pan Ner

- Mescolate le farine, aggiungete ¾ d'acqua, impastate, continuate ad impastare, aggiungendo acqua, fino ad ottenere un impasto morbido. Fate riposare per mezz'ora, circa, in un contenitore ampio coperto, fino al raddoppio del volume.
- Ritagliate le due forme "a guancia" e posizionatele su una tavola leggermente infarinata, coprite con telo asciutto dopo aver spolverato un po' di farina.
- Dopo lievitazione, capovolgete il pane e fatelo lievitare nuovamente scoperto. In questo modo, il pane non presenterà più tracce di lievito, quindi sarà più digeribile.
- Infine infornate a 220-230 gradi e attendete finché la crosta non sarà ben cotta, dovrebbe bastare un'ora in forno statico. Normalmente su questo tipo di pane non si fanno tagli o altro, così facendo si hanno fette tutte uguali e ben definite. I tempi di lievitazione variano dai 20 ai 40 minuti, normalmente, e sono influenzati da parecchi fattori come l'umidità dell'aria, la quantità d'acqua e la morbidezza dell'impasto, la vicinanza o meno al forno. Comunque molti non guardano l'orario, i tempi sono dati principalmente dal pane: quando raddoppia il proprio volume è pronto per essere infornato.



ASSOCIAZIONE ITALIANA FOOD BLOGGER

TRONCHI

Per il tronco del melo

- Bagnate il pane con poca acqua, fatelo ammorbidire per qualche minuto, intanto tagliuzzate finemente tutti gli altri ingredienti.
- Pulite e tagliate a metà la carota, servirà per creare l'incavo all'interno del tronco.
- Strizzate il pane, scolate l'acqua in eccesso, aggiungete gli ingredienti tagliuzzati, amalgamate bene. Create due salsicciotti che saranno l'interno dell'albero, le misure devono essere poco più piccole della carota. Il resto dell'impasto sagomatelo sopra la carota, a creare il tronco. Spargete la polvere di caffè sul tronco, darà quell'aspetto di tronco vissuto, infornate a 180 gradi per 25 minuti.
- Eliminate la polvere di caffè in eccesso, girate tutto ed eliminate le carote dal tronco, poi altri 15 minuti in forno sempre a 180 gradi.
- Tutti gli alberi vivono grazie alla linfa che scorre nel tronco, quindi anche il nostro melo: create la linfa frullando pomodori verdi e peperoncino di 7 anni sott'olio, dopo averli scolati bene dall'olio.
- Spalmate la linfa all'interno del tronco e inserite nell'incavo la parte interna dell'albero.

Per le foglie del melo

- Bagnate il pane con poca acqua, sbriciolatelo con le mani, inserite nel bicchiere di un frullatore, aggiungete la salicornia pulita, il basilico e il burro.
- Frullate, la temperatura farà sciogliere il burro e il tutto si amalgamerà.
- Create le foglie con uno stampino, deponetele su una placca foderata di carta forno, io ho usato 3 stampini di misure diverse, e infornate a 160 gradi per circa 15 minuti.
- Ancora calde, deponete le foglie su carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso.

Per la mela con sgombro

- Sbucciate l'arancia, evitando il bianco della buccia tagliate le bucce a bastoncini.
- Strizzate metà arancia, aggiungete il genepi, i bastoncini di arancia e il mezzo aji e mescolate tutto.
- Tagliate a fettine lo sgombro e mettetelo in un piatto capiente, salate le fettine, versate sopra la marinatura che avete preparato prima, fate bagnare tutto, scolate il liquido in eccesso e mettete sottovuoto. Ho utilizzato la marinatura sottovuoto perché, marinando in meno liquido, non ne rilascerà nel piatto.
- Prima di servire tagliate un pezzetto di mela da un lato per farla stare ferma nel piatto. Tagliate le mele a fette ottenendone circa 15, eliminate le fette dispari e al loro posto mettete le fette di sgombro.
- Guarnite con i bastoncini di buccia di arancia e del genepi secco.

Per la mela Golden Delicious

- Lavate per bene le mele, aiutandovi con uno spilucchino affilato, e create una specie di cratere, che servirà a fare cuocere meglio la mela e trasformarla in un contenitore per i biscotti di "terra" piccanti.
- Spalmate la confettura per bene all'interno della mela e infornate per circa 15 minuti a 170 gradi.

Per la Renetta ripiena di fonduta

- Unite il succo di limone con 2 cucchiaini di acqua.
- Pulite le renette, tagliatene una parte, circa un terzo: sbucciate questa parte, tagliatela a pezzetti e inseritela nell'acqua acidulata, questo perché la renetta si ossida facilmente; parallelamente al primo taglio, tagliate un coperchio nella parte rimanente, svuotatela e aggiungete la polpa nell'acqua acidulata.
- Disponete le renette in una teglia, aggiungete anche la polpa, scolata dall'acqua, e mettete in forno per 15 minuti a 160 gradi.
- Nel frattempo unite la panna e il latte e aggiungete il peperoncino tagliato a metà e privato dei semi.
- Appena il forno si spegne, prendete la polpa, schiacciatela con una forchetta e aggiungetela al latte. Mettete sul fuoco e, appena il tutto sarà tiepido, eliminate il peperoncino, aggiungete la fontina e fatela sciogliere.

Per la terra

- Grattugiate o frullate il pane nero fino ad ottenere una consistenza tipo sabbia grossolana.
- In un mixer mettete i peperoncini, dopo averli puliti e tagliati a pezzi, poi il latte, lo zucchero e il succo di mela.
- Frullate fino a quando si sarà creata una crema e aggiungete una manciata di pane nero grattugiato. Versate il composto su una placca e cospargete con abbondante pane nero, il preparato deve appunto somigliare alla terra.
- Mettete in forno a 150 gradi per 15 minuti, otterrete un composto leggermente piccante e dolce.
- Fate freddare, tagliate i due pezzi laterali, creerete la base degli alberi, tutto il resto tagliatelo a formare dei biscottini e inseriteli all'interno delle mele.

Assembliamo l'albero

- Come piatto ho utilizzato una lastra di vetro alimentare, poggiata su uno sfondo azzurro perché, oltre alle montagne coltivate intensamente, mi ha colpito piacevolmente l'azzurro del cielo.
- Nella parte bassa deponete la terra, sopra continuate con il tronco ripieno di linfa, sui rami disponete le foglie delle varie dimensioni.
- Deponete in basso la Golden Delicious e, appesa in alto a destra, la Jonagold ripiena di sgombro.
- Aggiungete la Renetta al piatto e servite.

LO
PAN
NERO



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER