

CONTEST PAN NERI 2020

Tortelli Neri alla Lastra, Fontina, Mela verde e Crumble di Pane

MARCO GREGORI e FRANCESCA DALLA NOCE

WWW.FOODNROCK.COM



Ricetta di partenza: Tortelli casentinesi (di Corezzo) alla lastra - ricetta tradizionale toscana della zona casentinese.

Ricetta Food'nRock: Tortelli neri alla lastra, fontina, mela verde e crumble di pane.

La nostra scelta è ricaduta su un piatto tanto particolare quanto poco conosciuto come quello dei tortelli alla lastra casentinesi, precisamente di Corezzo, un piccolo paesino situato nell'appennino tosco-emiliano che ospita pochi abitanti e quasi nessuna attività produttiva, ma che vanta la grandissima tradizione di questo piatto.

I tortelli alla lastra hanno origini lontane nel tempo, sono tipici della tradizione povera e come molti altri piatti del territorio casentinese somigliano a quelli della bassa maremma; ciò a causa della transumanza. Anche questo è uno di quei piatti che trae le sue origini proprio da coloro che erano soliti dedicarsi a questa attività.

Al tempo infatti a disposizione c'erano la farina, qualche patata di montagna e poco di più, la necessità inoltre di poterli cuocere ovunque, senza portarsi dietro pentole e tutto il necessario è quello che nel tempo li ha resi così celebri: la cottura alla lastra.

Nacquero così questi tortelli dal ripieno di patate e dalla pasta sottile e bruciacchiata, gustati senza alcun condimento, ma semplicemente così, nella versione più naturale possibile.

Abbiamo scelto questo piatto perchè ci sembrava potesse avere delle affinità con la tradizione culinaria valdostana: è innanzitutto un piatto di montagna, proveniente dalla tradizione povera contadina, capace però, attuando piccole modifiche, di trasformarsi in una pietanza ricca, gustosa e inconsueta, senza perdere mai la sua essenza.

Abbiamo infatti sostituito la farina di segale alla 00 prevista dalla ricetta tradizionale attuale, (la farina 00 probabilmente però è stata inserita in tempi moderni, in quanto durante la transumanza le farine erano sicuramente molto più grezze e poco raffinate, proprio come quella di segale) mantenendo inalterato però il medesimo ripieno (abbiamo solo sostituito il pecorino con la fontina) e la medesima tecnica di cottura. Inoltre li abbiamo resi ricchi e corposi grazie alla fonduta di fontina ed infine aggiunto l'acidità della mela che va a sgrassare il formaggio ripulendo così il palato ed il croccante del crumble di pane aromatizzato alle erbe lascia la sensazione di voler proseguire nell'esperienza e volerne un altro morso.

Il piatto si è così evoluto prendendo una forma moderna senza però snaturarsi.

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 50 minuti (pane escluso)

Tempo di riposo: 15 minuti

Tempo di cottura: 5 minuti

INGREDIENTI (per 4 persone)

Per i tortelli alla lastra:

- 60g farina di segale
- 100g farina di grano tipo 0
- 50g farina di grano tenero integrale
- 100 acqua
- qb sale

Per il ripieno dei tortelli alla lastra:

- 350g patate gialle del casentino
- 50g di Fontina DOP grattugiata
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- erbe aromatiche (timo, salvia, alloro)
- qb noce moscata, sale, pepe, olio extra vergine di oliva, burro

Per la fonduta di fontina:

- 100g Fontina DOP
- 100g panna fresca
- 140g latte intero fresco
- 8g amido di mais
- 4g sale

Per la dadolata di mele:

- 2 mela verde Granny Smith
- qb acqua frizzante
- 1 limone (succo)

Per il crumble di pane:

- 4 fette di pane nero spesse circa 5mm
- erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia)
- 2 spicchi d'aglio
- qb sale, pepe, olio extra vergine di oliva

Per il pane nero (facoltativo):

- 550g farina di segale
- 250g farina di grano tipo 0
- 200g farina di grano tenero integrale
- 650g acqua
- 20g sale
- 30g lievito di birra

PROCEDIMENTO

1. Crumble di pane

La preparazione di questa ricetta inizia facendo il pane, nulla vi vieta di comprare il pane dal vostro panettiere di fiducia.

Unite le farine all'interno della planetaria dotata di gancio ed iniziate ad azionarla a velocità medio-bassa, sciogliete il lievito di birra secco all'interno di un recipiente contenente la quantità di acqua (tiepida) consigliata e con la planetaria in azione piano piano incorporatela alle farine. Aggiungete infine l'olio extra vergine di oliva e sale.

Una volta che l'impasto sarà ben incordato finite di lavorarlo a mano su di una spianatoia (precedentemente cosparsa di farina di segale).

Lasciate lievitare almeno fino al raddoppiare del volume. Una volta lievitato create due filoncini di eguali dimensioni, adagiateli su di una teglia da forno e lasciateli riposare un altro paio di ore, infine infornateli a forno statico per circa 40 minuti a 180°. Girate il pane e date altre 20 minuti a 190°.

Una volta che il pane sarà pronto lasciatelo riposare; solo successivamente potrete dedicarvi al crumble.

Tagliate quattro fette dallo spessore medio e ricavatene dei cubetti molto piccoli e tutti della stessa dimensione, stendeteli su di una teglia da forno che verrà cosparsa di erbe aromatiche, olio extra vergine di oliva e due spicchi di aglio in camicia.

Infornate a forno statico a 180 gradi per una decina di minuti o sino a che non saranno divenuti belli croccanti.

2. Ripieno dei tortelli

Lavate bene e mettete a lessare le patate, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate; lasciate stemperare qualche minuto.

Nel frattempo fate un soffritto con olio e burro di carota, sedano, cipolla, aglio, salvia, timo e alloro.

Versate il soffritto sulle patate schiacciate, aggiungete la Fontina grattugiata, sale, pepe e noce moscata.

3. Tortelli alla lastra

Su di una spianatoia date vita ad una fontana con le farine, versate poco alla volta l'acqua al centro iniziando ad incorporarla alla farina (come quando fate la pasta all'uovo), aggiungete un pizzico di sale.

Lavorate bene a mano ed infine create un panetto che lascerete a riposare, mentre vi dedicate ad ultimare il ripieno.

Una volta che il composto avrà riposato e il ripieno sarà pronto, disponete della farina di segale sulla spianatoia e con un mattarello tirate la sfoglia rigorosamente a mano, dovete creare una sola grande sfoglia, (a noi con questo impasto ne è venuta una grande tanto quanto la spianatoia 50 x 70 cm circa), l'importante è che abbia lo spessore di 3-4 mm.

Disponete accuratamente il ripieno sulla metà esatta della sfoglia, l'altra metà ripiegate la semplicemente sopra, in modo da chiudere la sfoglia con il ripieno all'interno. Infine ritagliate dei quadrotti di 3 cm per 3 cm circa andando così a creare il tortello.

Sigillate bene i bordi e usate il classico tagliapasta seghettato (così vuole la tradizione!): i tortelli tradizionali alla lastra sono molto grandi, noi gli abbiamo conferito una forma un po' più piccola e li abbiamo fatti grandi quanto i tortelli classici all'uovo.

4. Fonduta di fontina

In un pentolino fate cuocere panna, latte e amido di mais, mescolate delicatamente con una marisa o frusta fino a quando il composto non inizierà ad addensarsi.

Togliete il pentolino dal fuoco, aggiungete poco alla volta il formaggio (grattugiato o a pezzetti molto piccoli) e continuate a mescolare fino a quando quest'ultimo non si sarà completamente sciolto. Aggiungete infine il sale.

5. Guarnizione di mele

In un recipiente di piccole dimensioni versate dell'acqua gassata e il succo di limone, a questo punto lavate, mondate e tagliate a macedonia la mela verde.

Mettetela all'interno del recipiente sino a che non andrete ad utilizzarla.

6. Composizione finale del piatto

Fate scaldare bene una bisticchiera o in alternativa una pentola antiaderente, cuocete da ambo i lati i tortelli sino a che non si saranno create le classiche bolle marrone scuro (impiegherete qualche minuto al massimo), a questo punto potrete disporli direttamente sopra al vostro vassoio/piatto da portata, copriteli con la fonduta di fontina, scolate e asciugate bene la macedonia di mela e adagiatela sopra ed accanto ai tortelli, fate lo stesso con il crumble di pane aromatizzato alle erbe, concludete guarnendo con del timo fresco e una spolverata di pepe se gradito.

DATI

Marco Gregori
Borgo San Frediano n. 43
50124 Firenze
+39 3937755000
www.foodnrock.com
hello@foodnrock.com

LINKS

Link della ricetta:

<https://www.foodnrock.com/ricette/tortelli-neri-alla-lastra-fontina-mela-verde-e-crumb-e-di-pane.html>

Facebook: <https://www.facebook.com/foodnrock.it/>

Instagram: https://www.instagram.com/foodrock_com/?hl=it

Pinterest: <https://www.pinterest.it/Foodnrock/>

Sito web: <https://www.foodnrock.com/>