



Straccetti siculi con crema di zucca e patate

Gli straccetti di chianina panati al pecorino sono tenerissimi davvero e dal sapore di Sicilia.

Avevo questo carpaccio di chianina che mi rimproverava dal frigo, e la Crema di zucca e patate alla curcuma e spezie piccanti che stavo preparando richiedeva un degno accompagnamento, così, pensando al colore dorato della zucca, una nostalgia di braciolettine come le preparava la zia di mio padre mi ha colta.

Adoro la "mollica", quel composto che in Sicilia sostituisce il pangrattato così come lo conosciamo qui, al nord (e sì, Roma è nord, per noi siciliani)

Ingredienti

350 gr di carpaccio di chianina

parti uguali di

pangrattato

pecorino (romano)

e provolone piccante grattugiato

N.B.

Più che utilizzare il normale pangrattato industriale sarebbe meglio passare al mixer della mollica di buon pane casereccio rafferma insieme ai formaggi.

margarina q.b.

sale e pepe

Mescolate circa 3 cucchiaini di pangrattato a 3 di pecorino e 3 di provolone piccante (o nella proporzione che preferite).

Tagliate il carpaccio su un tagliere arrotolando prima le fettine in un blocco unico per velocizzare il lavoro.

Con le mani "aprite" i pezzetti distribuendo bene sopra del sale (poco) e del pepe.

Passate i pezzetti nel pangrattato mescolato ai formaggi.

Scaldate bene una padella (possibilmente di ferro) ungendone appena il fondo con la margarina, come si fa per le crepes.

Saltate velocemente a fuoco alto gli straccetti mescolando con un cucchiaino di legno e scuotendo la padella sul fuoco.

Appena hanno perso il colore rosato sono pronti.

Crema di zucca e patate alla curcuma e spezie piccanti

Una crema dorata, velocissima e pizzicosa quanto basta per ricordare il sole estivo.

Ingredienti

500 gr ca. di zucca pulita e tagliata a cubetti

4/5 patate medie tagliate a pezzetti

1/2 cipolla bianca

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale home made ca 1 cucchiaio

pepe nero

pepe di Sechuan

ca 2 cm di radice di zenzero (pelato e tagliato a metà)

curcuma 1 cucchiaio

olio al peperoncino

Fate scaldare del buon olio in una casseruola e rosolate la cipolla e l'aglio tagliati a pezzetti.

Al momento opportuno aggiungete le patate, mescolate, e quindi la zucca e lo zenzero.

Lasciate appena saltare il tutto, insaporendo con il pepe nero, e dopo qualche minuto versate acqua tiepida coprendo appena le verdure.

Aggiungete anche il brodo vegetale e lasciate cuocere coperto ca 20 minuti.

Quando è cotto, aggiustate di sale (o con altro brodo vegetale).

Macinate direttamente nella pentola il pepe di Sechuan e completate con la curcuma.

Omogeneizzate con il mixer aggiungendo a filo dell'olio

extravergine.

Completate con un giro d'olio al peperoncino direttamente nel piatto.

Servite caldissimo con crostini all'aglio o alla cipolla.

Di solito la accompagno con gli straccetti di chianina.