Oggi parliamo di una fantastica ricetta del nostro Michele Picciallo, Responsabile Chef della Masseria Sant'Angelo di Gravina in Puglia nelle vicinanze di Bari: le orecchiette con colatura di peperone crusco, acciughe, cime di rape, fonduta di ''Pallone di Gravina'' (caciocavallo locale) e crumble di pane casareccio aromatizzato.

Ed ecco la ricetta, per 5 persone:

*Per la fonduta di caciocavallo

-Xantano 5 g

*Per la crema di cime di rape

-Cime di rape pulite 500 g

*Per la colatura di peperone crusco

-Polvere di peperone crusco 50 g

*Ingredienti:

-Latte 500 ml - Caciocavallo 250 g - Amido di mais 50 g - Acciughe sott'olio 1 -Orecchiette fresche 500 g - Olio extravergine d'oliva 200 ml - Sale e pepe q.b. - Noce moscata 1.

Per prima cosa mettete il latte in un pentolino con un po' di noce moscata grattugiata e, a freddo, l'amido di mais, quindi portate a bollore, sempre girando con una frusta. Spegnete e aggiungete il formaggio grattugiato e fate una crema liscia, frullandola.

Adesso mettete a bollire in un pentolino le cime di rape per 3 minuti, quindi scolatele e mettetele in un recipiente con acqua e ghiaccio. A questo punto frullatele con un frullatore a immersione aggiungendo anche l'acciuga e la Xantano, quindi passate il tutto con un colino.

Ora fate la colatura di peperone crusco: prendete un padellino con un po' di olio evo, circa 200 ml. Aggiungete uno spicchio di aglio in camicia che poi andrete a togliere.

Riscaldate l'olio facendo prendere il sapore dell'aglio, quindi spegnete e aggiungete la polvere di peperone crusco. Infine avrete messo una pentola a bollire con acqua salata per le orecchiette fresche, scolatele al dente e mettetele in una padella con la colatura e l'acciuga e saltatele bene. In ultimo impiattate le orecchiette mettendo con un cucchiaio la fonduta e la crema di rape entrambe ben calde. Per dare croccantezza al piatto aggiungete del pangrattato casereccio aromatizzato. E buon appetito.

Oggi presentiamo lo Chef Michele Picciallo di Gravina in Puglia in provincia di Bari, ritornato in Italia dopo aver speso molti anni della sua vita in Germania con la sua famiglia, nella zona di Colonia, per 24 anni. Ha avuto, insieme ai suoi fratelli, un ristorante a Dunwalts nei pressi di

Leverkusen e poi, come spesso accade, decise di rientrare a casa nella sua amata Puglia. Dopo aver inizialmente prestato la sua opera in diversi ristoranti in Emilia-Romagna, a Livigno e su al Passo del Tonale, oggi è Responsabile Chef di un'azienda agricola con annesso agriturismo che si occupa, oltre all'attività di produzione ortofrutticola e all'allevamento specialmente di ovini, anche di ristorazione con prodotti a km zero, provenienti dalla stessa azienda, la Masseria Sant'Angelo di Gravina in Puglia, di proprietà di Giovanni Marchetti.

http://www.masseriasantangelo.net/ https://youtu.be/bl0qp3xzCYY https://youtu.be/gtk1a3RBKOY