

Ingredienti per 6 persone:

Per le orecchiette

- 250g di semola di grano duro
- 100-110g di acqua di cottura delle cime di rapa tiepida (tra 40° e 45°)

Per la crema e le sfere di cime di rapa

- 170g di cime di rapa già al netto dello scarto (foglie e cime escludendo i gambi)
- 1,5g di agar agar
- sale q.b.

Per la polvere di alici

- 16g di olio evo
- 1 filetto di alici sott'olio
- 28g di maltodestrina

Per il crumble di pane all'aglio

- 1 cucchiaino di polvere d'aglio essiccato (1g)
- 1 fetta di pane casereccio a lievitazione naturale da 50g

Per l'impattamento

- altre 12 cimette di rapa
- 2 filetti di alici sott'olio
- peperoncino q.b.
- 40g di olio evo

Prepariamo le orecchiette e la crema di cime di rapa. Cuociamo le cime di rapa per 5 minuti in un pentola con 2 litri di acqua immergendole quando sarà arrivata a bollire. A cottura ultimata prendiamole con una schiumaiola e mettiamo a raffreddare 110g di acqua di cottura. Dovremo portarla ad una temperatura compresa tra 40° e 45°.

Sistemiamo sulla spianatoia la semola a fontana e incorporiamo l'acqua di cottura delle cime di rapa poco alla volta. Impastiamo per almeno 10 minuti. Facciamo riposare per almeno 30 minuti coperto da un canovaccio umido o con pellicola.

Nel frattempo frulliamo le cime di rapa con 50g di acqua di cottura e regoliamo di sale.

Prendiamo l'impasto e dividiamolo in filoncini di circa 1,5cm di diametro. Tagliamo tocchetti di circa 1cm, schiacciamoli leggermente per ricavarne un bottoncino e "caviamoli" con il coltello. Lasciamo asciugare.

Prepariamo la polvere di alici. In un padellino riscaldiamo l'olio con il filetto di alici. Spegniamo e lasciamo insaporire per almeno 30 minuti. Eliminiamo il filetto (che utilizzeremo più tardi) e amalgamiamo la maltodestrina all'olio fino ad ottenere una polvere soffice e biancastra.

Prepariamo le sfere. Portiamo a ebollizione, in un pentolino, 65g di crema di cime di rapa. Aggiungiamo 1,5g di agar agar e facciamo bollire per circa 3 minuti. Mettiamo il composto in una siringa e formiamo delle piccole semisfere su un foglio di cartaforno. La dose utilizzata di agar agar permette la formazione delle semisfere senza il passaggio nell'olio freddo.

Prepariamo il crumble di pane all'aglio. Tagliamo la fetta di pane in tocchetti di circa 2cm quadrati. Facciamoli tostare in padella, a fuoco dolce, da ambo i lati. Mettiamo il pane in un mixer e frulliamolo in modo da ottenere delle briciole irregolari. Rimettiamolo nella padella e aggiungiamo la polvere d'aglio. Facciamo tostare per un minuto e mettiamo da parte.

Prepariamo il piatto. Sbollentiamo per pochi minuti, nell'acqua di cottura delle cime di rapa rimasta, le cimette che ci serviranno come decorazione. Nella stessa acqua, regolata di sale, cuociamo le orecchiette per 5 minuti. In una padella larga mettiamo l'olio (40g), i filetti di alici (sia quello utilizzato per la polvere che gli altri tre previsti), il peperoncino e facciamo insaporire a fuoco dolce. Riscaldiamo la crema di cime di rapa rimasta.

Scoliamo le orecchiette e facciamole insaporire con l'olio e i filetti di alici, che nel frattempo si saranno sciolti.

Impiattiamo mettendo da un lato le orecchiette con le semisfere e dall'altro la crema con le cimette sbollentate. Spolveriamo entrambe con un cucchiaino di crumble di pane e uno di polvere di alici.