CROCCHETTE DI CASOLET

Michele Bavuso - Chef e docente di Alta Formazione

CROCCHETTE DI CASOLET, COMPOSTA SENAPATA DI MELE GOLDEN DELICIUS, CAVOLO CAPPUCCIO E NOCI.

DOSI PER 4 PERSONE

PER LE CROCCHETTE
120 g Casolet
120 g Trentingrana
2 Albumi
Olio di semi di arachide q.b.
Noce moscata q.b.
Pepe nero q.b.

PER LA COMPOSTA DI MELE
250 g Mele Renetta o Golden
40 g Zucchero di canna
Succo di limone 1 cucchiaio
Acqua 2 cucchiai
Essenza di senape 3-5 gocce
o 1 cucchiaio abbondante di senape in grani/Digione

PER IL CAVOLO CAPPUCCIO
200 g Cavolo cappuccio (fresco e croccante)
20 ml Pomagro (aceto balsamico di mela)
20 ml Olio extravergine d'oliva
Sale fino q.b.
Pepe nero: q.b.

PER LE NOCI
100 g Gherigli di noci del Bleggio
120 g Albumi freddi
Sale 1 pizzico
Erba cipollina q.b.
o altra erba aromatica a piacere

PROCEDIMENTO

Per il cavolo cappuccio, tagliare il cavolo cappuccio a listarelle sottilissime (a julienne) con una mandolina. In una ciotola, condire il cappuccio con un pizzico di sale, mescolare e lasciarlo riposare per 10 minuti affinché perda l'eccesso di rigidità. Aggiungere il Pomagro e l'olio extravergine d'oliva. Mescolare bene e lasciare marinare a temperatura ambiente durante la preparazione del resto del piatto.
Per le mele, sbucciarle e tagliarle a dadini piccoli. Versare le mele un pentolino con lo zucchero di canna, il succo di limone e l'acqua. Cuocere a fuoco dolce per circa 12-15 minuti finché le mele non saranno morbide e sfatte. Schiacciarle leggermente con una forchetta per ottenere una consistenza rustica ma omogenea. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire. Aggiungere l'essenza di senape (o la senape in grani), regolando la piccantezza a piacere. Lasciar raffreddare completamente.
Tagliare il Casolet a cubetti, inserirlo in un cutter con il Trentingrana grattugiato e gli albumi. Lavorare brevemente. Con le mani formare delle sfere omogenee della grandezza di una noce (circa 15-20 g l'una). Riporre le praline in freezer per almeno 20-30 minuti prima di friggere in olio di arachidi a 170-180 °C in un tegame profondo: friggere poche crocchette alla volta per circa 1 - 2 minuti, finché non risulteranno uniformemente dorate e croccanti. Scolarle su carta assorbente.
Spezzettare le noci e stenderle in una teglia con la carta da forno. Unire gli altri ingredienti e asciugare velocemente in forno a160° per 10-15 minuti.
Per l'impiattamento: adagiare un nido di cavolo cappuccio al Pomagro al centro del piatto, posizionare sopra le crocchette calde e accompagnare con una generosa quenelle di composta di mele senapata. Servire subito ben caldo.

POMARIA

Strada della mela e dei sapori
DELLE VALLI DI NON E DI SOLE

COVA. cucine che fanno storia