

FLAN DI PEPERONI CON GORGONZOLA E MIELE DI CASTAGNO





A proposito di questa ricetta...

Ci siamo. È giunto il tempo dei peperoni. Belli, profumati, gustosi, con un sottofondo d'orto che evolve in una dolcezza naturale, sodi e colorati, sono ambasciatori dell'estate che si avvia al termine.

Tante sono le ricette con i peperoni che possiamo realizzare e tanti sono gli accostamenti di sapore dei quali essi possono essere coprotagonisti.

Nella mia regione, il Piemonte, i peperoni sono un'istituzione.

A essi sono dedicate fiere, sono simboli di città e aree geografiche, e – mai e poi mai – mancano sulla tavola a partire dalla fine dell'estate, sino all'inverno inoltrato, periodo nel quale si consumano quelli debitamente "messi via" nel pieno della maturazione.

Insomma, la tarda estate senza i peperoni arrostiti con le acciughe sotto sale e l'inverno senza i peperoni conservati nell'aceto intinti nella Bagna Càuda, non sarebbero gli stessi.

Con la mia ricetta *Flan di peperoni con Gorgonzola e miele di castagno*, voglio fare la mia parte per celebrare un ortaggio tanto prezioso, sia in termini culinari, sia per ciò che concerne la tradizione del Piemonte. Ho deciso di sposarlo a due prodotti tipici dello stesso territorio, ovvero il Gorgonzola (che si produce nelle zone di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbanò Cusio Ossola e Casale Monferrato), e il miele di castagno, inestimabile dono delle montagne, realizzato con passione dai sapienti apicoltori piemontesi.

Ecco quindi un antipasto saporito e coinvolgente nel quale i tre caratteri "forti" dei peperoni, del Gorgonzola e del miele di castagno, si uniscono senza prevaricare l'uno sull'altro.

Caratteristiche del miele di castagno:

SAPORE. non troppo dolce e caratterizzato da un retrogusto amarognolo le cui "sfumature" variano in base alla zona di produzione.

AROMA: affine all'odore, si rivela intenso, tannico e persistente.

ODORE: caratteristico, pungente, intenso.

COLORE: va dall'ambra all'ambra scuro e presenta sfumature di castano-rossastre.

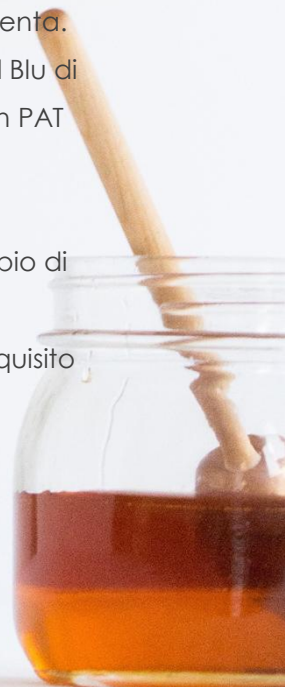
STATO FISICO: si conserva liquido molto a lungo; la cristallizzazione è particolarmente lenta.

I SUOI FORMAGGI: abbinamento ideale con i caprini maturi, con gli erborinati come il Blu di Mucca e con formaggi tipici piemontesi quali il Raschera DOP, la Toma dël Làit Brusch PAT (o Bianca Alpina) e la Toma di Lanzo PAT.

IN CUCINA: opportunamente dosato, si sposa ottimamente con ingredienti dal gusto deciso tra i quali salumi di cinghiale o di asino e funghi porcini secchi. Crea un connubio di sapori molto interessante con i finocchi brasati e con le melanzane impanate e fritte.

Questo miele è utilizzato spesso per preparare la Torta Medovik di origine russa ed è squisito se impiegato in luogo dello zucchero per conferire un carattere inaspettato a uno zabaione dal quale omettere la parte alcolica.

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, offerta dalla Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019





COMUNE DI MARENTINO

www.comune.marentino.to.it

Preparazione 15 minuti

Cottura 55 minuti

Riposo - - -

Persone 4

Ingredienti

Semi di zucca decorticati q.b.
2 peperoni rossi del peso di 200 grammi
circa ciascuno
80 millilitri di latte intero fresco
60 grammi di Gorgonzola dolce
20 grammi di miele di castagno
Sale q.b.
Pepe nero macinato al momento q.b.
2 uova medie

Procedimento

Scaldo una piccola padella antiaderente e vi tosto i semi di zucca a fiamma moderata per alcuni istanti, avendo cura di non bruciarli. Quando iniziano a scoppiettare e a emanare la loro fragranza, sono pronti.
Trasferisco immediatamente in un piatto e tengo da parte.

Scaldo il forno a 180° in modalità statica.

Pulisco i peperoni eliminando calotta, coste bianche e semi interni, quindi li riduco in falde che poi taglio in quadrati di 2 centimetri di lato circa.

Arrovento una piastra antiaderente, porto il calore a media intensità e cuocio gli ortaggi per 10 minuti circa o fino a quando sono morbidi e leggermente abbrustoliti, mescolando spesso. Lascio raffreddare.

Verso il latte in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco il Gorgonzola tagliato a pezzetti.
Porto il tutto su una fiamma moderata e, senza mai raggiungere il bollore, sciolgo il formaggio mescolando in continuazione.
Metto da parte fino a completo raffreddamento.

Nel bicchiere del frullatore a immersione riunisco i peperoni, la miscela di latte e Gorgonzola e il miele.
Aggiungo pochissimo sale, una macinata di pepe e frullo il tutto per ottenere una crema liquida, fine e omogenea.

Aggiungo le uova e mescolo con una forchetta per amalgamarle agli altri ingredienti, cercando di non incorporare aria.

Sistemo quattro barattolini in una pirofila a bordi alti, dopodiché li riempio con il composto preparato.

Verso acqua calda nella pirofila in quantità sufficiente a raggiungere il livello del composto a base di peperoni.

Trasferisco in forno e cuocio per 30 minuti o fino a quando i flan risultano rassodati ma molto morbidi.

Cospargo con i semi di zucca e servo.

Nota tecnica

Per ottenere flan dalla struttura particolarmente fine, filtro il frullato attraverso un colino a maglia fitta prima di unirvi le uova.



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu; libricette.eu@gmail.com

Web: www.libricette.eu

