

CREMA DI PATATE D'ALTA LANGA, UOVA DI QUAGLIA E LAPSANG SOUCHONG

Avevamo da poco aperto il ristorante, nel 2005, quando è arrivata la stagione del tartufo. È sempre difficile lavorare su questo ingrediente nelle Langhe, e le aspettative nei miei confronti erano alte. Elemento caratterizzante di questo piatto è l'affumicato del Lapsang Souchong. Richiama il profumo della legna che brucia nei camini: l'avevo memorizzato visitando cascine e ciabòt alla ricerca di nuovi fornitori ed era diventato per me la cifra di questa terra e dei suoi abitanti. È un must di Piazza Duomo e uno dei piatti che più mi identifica con il territorio. E trovo molto bello che questo legume nasca da un tè che arriva dalla Cina, a 10.000 chilometri di distanza da qui.



RICETTA

PER 4 PERSONE - Preparazione 1 ora - Cottura 1 ora - Riposo 12 ore

NOTA DEL SOMMELIER

Un bianco di struttura e profumi, anche un orange wine, come una Ribolla gialla del Friuli vinificata in anfora.



CREMA DI PATATE

- 150 g di patate a pasta gialla
- 100 g di crema di latte di malga
- Sale

UOVA MARINATE

- 4 uova di quaglia
- 500 g di acqua
- 5 g di Lapsang Souchong
- Lapsang Souchong tritato molto fine (polvere)

PER FINIRE

- Zucchero Muscovado
- Tartufo bianco d'Alba



Preparazione delle uova marinate

Portate a 95 °C l'acqua e unite il tè. Lasciate in infusione per 5 minuti.

01



Filtrate il tè e lasciatelo raffreddare finché raggiunge la temperatura ambiente.

02



Il Lapsang Souchong deve essere di fresca affumicatura in modo da avere un aroma deciso, quasi prepotente.

Cuocete le uova di quaglia: in un pentolino portate l'acqua alla temperatura di 65 °C e immergete delicatamente le uova per 12 minuti. Trascorso questo tempo, toglietele subito e mettetele in acqua e ghiaccio.

03



Pulite le uova dal guscio con l'aiuto di un coltellino e di un cucchiaino da caffè.

04



Bisogna prestare un'attenzione quasi maniacale quando si leva l'uovo di quaglia dal guscio. Ecco come procedere: si incide la parte più fine dell'uovo, si toglie qualche pezzo di guscio e quando si riesce a entrare con la punta di un cucchiaino da caffè si tolgono albume e tuorlo in un solo colpo, per poi immergerli nella ciotolina con il tè.

37

Mettete le uova in marinatura nel tè per circa 12 ore.

05



Preparazione della crema di patate

Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua salata.

Una volta terminata la cottura, pelate le patate e mettetele in un frullatore Bimbi.

06



Le patate più adatte sono quelle a pasta gialla, noi le prendiamo in Alta Langa. Devono essere comunque di altura (preferibilmente sopra i 600 metri): danno una crema più gustosa, ricca di profumi e sensazioni olfattive.

Unite il sale e la crema di latte alle patate e portate il Bimbi alla temperatura di 90 °C.

07



Sul fondo di 4 bicchieri di vetro non troppo grandi versate un po' di zucchero Muscovado e adagiatevi con molta attenzione le uova di quaglia marinate nel tè. Coprite l'uovo con la crema di patate caldissima, aggiungete il tartufo a fette e finite con una spolverata di tè in polvere.



"CANNELLONI"

Un piatto studiato per i 150 anni dell'Unità d'Italia. Avevamo come filo conduttore un menu di 8-9 portate a base di pasta o che giocavano con il concetto di pasta. In questo caso si tratta di "pasta senza pasta" e diciamo pure che strizza l'occhio al gluten free. Qui la tipica forma del cannellone si trasforma in un fagottino, quasi un fazzolettino ripiegato o un bouquet. L'impiattamento con le macchie di ragoût ricorda con benevola ironia il momento in cui, a casa, si servono le porzioni: immancabilmente una goccia cade dalla spatola e sporca il piatto (e non solo...). Il ripieno di carne cruda è un omaggio al Piemonte e la fassona, in questo piatto, imperativa.

