

Mozzarella d'autore

UNA FAMOSA CHEF, ROSANNA MARZIALE, INTERPRETA NELLA NOSTRA CUCINA UNA SPECIALITÀ DELLA SUA TERRA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Panino di mozzarella, verdure e mollica grigliate, pag. 34

IN CUCINA CON LA STELLA

Rosanna Marziale è patron chef del ristorante Le Colonne di Caserta. La sua è una cucina ispirata alla tradizione locale e prende spunto dalle preziose materie prime del territorio. Passione e creatività unite alla gavetta fatta da Gianfranco Vissani e dallo spagnolo Martin Berasategui, le hanno meritato la stella Michelin. www.lecolonnemarziale.it



Fa parte di quella generazione di chef donne che sta rivoluzionando l'alta cucina e che non ha niente da invidiare ai colleghi uomini. È giovane ed entusiasta. E ha grinta, ben mascherata da un'innata dolcezza. Da sempre la muove il desiderio di far conoscere in tutto il mondo l'eccellenza dei prodotti della sua terra cucinandoli per gli ospiti del suo ristorante e attraverso mille iniziative. Con occhio attento alla tradizione ma anche con sorprendente fantasia.

Lo dimostrano questi due piatti che hanno come protagonista la mozzarella di bufala campana: la svolge dall'involucro e prima di trattarla ci tiene a sottolineare alcune delle caratteristiche che la rendono unica: liscia, lucente, compatta al taglio con una leggera siero-sità dal gradevole profumo di fermenti lattici. E dal gusto inimitabile, che va rispettato con elaborazioni semplici. Ma Rosanna ha il talento per trasformarla comunque in un piatto sorprendente.

PANINO DI MOZZARELLA, VERDURE E MOLLICA GRIGLIATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 mozzarelle di bufala da 150 g l'una - 300 g tra melanzane e zucchine - 1/2 peperone arrostito tagliato a falde - 4 fette di pane mollicoso - 80 g di ricotta o altro formaggio cremoso - 1 arancia non trattata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Tagliate le fette di pane con un tagliapasta rotondo a dischi del diametro della mozzarella, poi passatele sulla griglia ben calda, girandole da una parte e dall'altra.
- 2 Tagliate melanzane e zucchine a fettine di circa 1/2 cm di spessore, sistematele in un recipiente di vetro. Preparate una marinata emulsionando il succo dell'arancia e la sua scorza grattugiata con 2 cucchiai di olio, una presa di sale e di pepe. Versate la marinata sulle verdure e lasciatele riposare per 20 minuti.
- 3 Scolate le verdure dalla marinata, sistematele su carta da cucina con le falde di peperone e tamponatele; cuocete melanzane e zucchine sulla griglia; frullate il liquido della marinata e mettetelo in frigo.
- 4 Lavorate la ricotta a crema. Tagliate a metà le mozzarelle lasciandole attaccate da un lato.
- 5 Mettete la ricotta in un cono di carta o in una tasca da pasticciere e distribuitela sulle mezze mozzarelle.
- 6 A centro sistemate i dischi di pane e le verdure grigliate e i peperoni, chiudete i "panini" e serviteli.



CENTO RICETTE PER UNA DOP

Tante sono le proposte gourmand racchiuse nel libro "Evviva la mozzarella" (ed Gribaudo) di Rosanna Marziale, Ambasciatore della mozzarella di bufala nel mondo per il Consorzio di Tutela della Dop. Ricette tradizionali, ma anche golose invenzioni. Per celebrare questa regina del made in Italy.



Per farcire il "panino" di mozzarella verdure grigliate, dopo un breve riposo in una fresca marinata all'arancia.





MOZZARELLA AL CUSCUS IN ZUPPETTA DI PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di mozzarella di bufala - 2 uova - 80 g di farina di riso - 150 g di cuscus di mais - 300 g di piselli - 1 scalogno - brodo vegetale - bustina di zafferano - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachidi - sale - pepe

- 1 Cuocete i piselli in acqua bollente per circa 10 minuti, scolateli e immergeteli subito in acqua e ghiaccio.
- 2 In una padella fate soffriggere lo scalogno tritato con 2 cucchiaini di olio d'oliva, aggiungete i piselli e lasciate insaporire per qualche minuto, unendo un mestolo della loro acqua di cottura; regolate di sale e pepe.
- 3 Trasferite i piselli nel bicchierone del frullatore e frullateli fino a ottenere una crema omogenea
- 4 Fate tostare il cuscus in una padella antiaderente, bagnatelo con qualche cucchiaio di brodo bollente, in cui avrete sciolto allo zafferano, per farlo gonfiare, poi sgranatelo finché risulta croccante. Lasciatelo raffreddare.
- 5 Tagliate a fette la mozzarella (se è molto fresca pressatela leggermente per far fuoriuscire il latticello), poi con uno stampino ricavatene 8 dischetti; passateli nella farina di riso, nelle uova sbattute con sale e pepe, quindi nel cuscus; ripetete le stesse operazioni per 2 volte.
- 6 Friggete i dischi di mozzarella in abbondante olio di semi molto caldo e scolateli ben dorati.
- 7 Distribuite la crema di piselli nei piatti e mettete al centro 2 dischetti di mozzarella. Potete guarnire con pancetta rosolata e polvere di olive nere essiccate.

