

PIRANSKA SOL
[SALE DI PIRANO]
– SLOVENIA –

CUCINARE CON STRAORDINARI
PRODOTTI EUROPEI

PIRANSKA SOL
- SLOVENIA -

SALE DI PIRANO
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Negli ultimi anni la Slovenia è entrata a far parte della lista delle destinazioni gastronomiche più gettonate in Europa, insieme all'Italia e alla regione alpina austriaca. E questo particolare salto di qualità è dovuto al fatto che la Slovenia ha moltissime risorse naturali da offrire, come il pesce adriatico, i prodotti lattiero-caseari delle regioni montane, insieme alle carni dell'entroterra.

In particolare, però, il sale di Pirano rimane uno degli ingredienti più caratteristici del luogo. Estratto dal mare Adriatico con metodi tradizionali da oltre 700 anni, esso cristallizza naturalmente e si accumula su sedimenti organici contenenti ogni tipo di minerali e microrganismi. Questo avviene soprattutto nel parco naturale delle saline di Sicciole, situato nella parte meridionale della provincia di Pirano, dove su una superficie di 750 ettari il sale viene ancora estratto attivamente e ha ricevuto anche nel 2014 la Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legislazione dell'UE.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta originale che ha tutta l'aria di avere un vero contatto con la natura!

PATATE IN CROSTA DI FIENO CON SUGO D'AGNELLO



INGREDIENTI:

Per la preparazione delle patate

- 80 g di fieno (essiccato e macinato in polvere)
- 1 kg di Piranska sol (sale di Pirano)
- 100 g di albume d'uovo
- 4 patate grandi

Per il sugo d'agnello

- 2 kg di testa e ossa d'agnello
- 300 g di mirepoix (cipolla, sedano e carota tritati finemente)
- 5 g di origano
- 3 g rosmarino
- 3 g di timo
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 200 ml di vino bianco secco

- 500 g di grasso d'agnello

Per la spuma di patate

- 1 kg di patate
- 100 g di grasso d'agnello ridotto (vedere la preparazione)
- 20 g di maggiorana
- 20 g di rosmarino
- 4 fogli di gelatina
- 100 g di panna

Per la preparazione dei funghi

- 150 g di trombette dei morti
- 20 g di burro di nocciole
- 30 g di tartufo estivo istriano

PREPARAZIONE

1. Mescolare il fieno essiccato e macinato con il Piranska sol e gli albumi. Coprire le patate con la miscela (1 patata per porzione) e cuocerle in forno preriscaldato a 180 °C per 45 minuti. Arrostitire la testa e le ossa d'agnello in un tegame in forno a 210 °C finché il grasso presente sulle ossa non si caramellizza. Aggiungere la mirepoix e le erbe e continuare ad arrostitire l'agnello. Riportare il tegame sul fuoco, diluire con il vino bianco e far ridurre. Coprire l'agnello con acqua fredda, aggiungere il concentrato di pomodoro e far cuocere per 4 ore. Scolare e far cuocere la salsa per altre 2 ore.
2. Portare ad ebollizione il grasso d'agnello e far ridurre per 2 ore a fuoco molto lento. Scolare e lasciare raffreddare il grasso in acqua ghiacciata. Sbucciare le patate per la spuma e cuocerle a fuoco lento in acqua salata. Scolarle e mettere da parte il liquido di cottura. Riscaldare ancora una volta il grasso d'agnello insieme al rosmarino e alla maggiorana.
3. Cuocere le patate nel grasso d'agnello fino a doratura. Mescolarle in parti uguali con il liquido di cottura. Mettere a bagno i fogli di gelatina, strizzarli e aggiungerli al composto insieme alla panna. Mescolare il tutto in un sifone o frullare con una frusta elettrica finché non si forma una spuma. Far soffriggere i funghi per 7 secondi nel burro di nocciole. Scolare i funghi su un canovaccio da cucina.
4. Togliere le patate dal fieno e frullare una piccola quantità di fieno per la guarnizione. Schiacciare le patate con una forchetta e servire con la spuma di patate, i funghi, il tartufo appena grattugiato e il sugo d'agnello. Guarnire con un po' di fieno salato in polvere.

Et voilà, il piatto è servito!