

Farfalle al Salmone di Stefano

Non so voi, ma io durante le feste mangio una quantità industriale di salmone affumicato.

Quando rimangono degli avanzi, quando il salmone è troppo grande ecc oppure quando si desidera fare una cena con salmone come fil rouge ecco una ricetta semplice e veloce, ideale nella stagione fredda.

Il meglio è rappresentato dal salmone non allevato, ma è diventato raro ed estremamente costoso; tra i prodotti da allevamento sul mercato esistono salmoni "BIO" ??? ed altre amenità. L'importante è trovare un pesce allevato con intelligenza. Ci sono salmoni che sono troppo grassi allevati senza cura, ed altri assai più delicati.

Dipende dal fornitore e non esiste una regola sicura.

Io ho 2 pusher: un amico che di lavora in Svizera e che mi compera il prodotto bio della Coop, ed un altro che ha il fratello che fa lo chef in Irlanda e mi manda il prodotto per posta (sarebbe vietato e durante le feste è impossibile).

Gli ingredienti sono pasta (farfalle, ma io ieri avevo solo paccheri e quindi) salmone affumicato, aglio, olio, mascarpone, aneto, uova di salmone e limone.

Fate rosolare l'aglio in padella. Quando è leggermente biondo (LEGGERMENTE) eliminatelo. Tenendo bassa la fiamma aggiungete il salmone fino a che non si schiarirà per effetto della cottura.

Aggiungete poi un po' di mascarpone, tenendo sempre bassa la fiamma.

Il mascarpone serve come legante, non deve essere troppo. Alcuni utilizzano la panna, io cerco di evitarla.

Aggiungete, se lo ritenete necessario, un po' di acqua di cottura della pasta, qualoora la salsa vi sembri troppo densa.

Prima di scolare aggiungete 3/4 grattate di scorza di limone alla salsa.

Scolate molto al dente e saltate in padella il tutto.

Servite su piatti scaldati in precedenza, guarnite con rametti di aneto ed una cucchiata di uova di salmone; una abbondante spruzzata di pepe non guasterà.

Le uova, leggermente acidule, sono indispensabili per contrastare il dolce del mascarpone e l'affumicato dolce del salmone.

Gli abbinamenti enologici a questo piatto possono essere molteplici.

Un bianco passato in barriques nuove come Latour a Civitella (soprattutto se giovane) potrebbe essere valido, oppure giocando sulla mineralità il Reisling Herzù di Ettore Germano (qui invece privilegierei annate vecchie), oppure se non si vuole spendere troppo (costa la metà) un verdicchio di Matelica Collestefano invecchiato (almeno 2007).

Se si desidera bere francese un Pernad Vergelesse (il premier Cru di Colin ha un ottimo rapporto qualità prezzo).

Bollicine: rigorosamente Rosé anche solo per una questione di abbinamento cromatico: per i tradizionalisti Trentino: sceglierei Maso Martins. Tuttavia su questo piatto è possibile scegliere bollicine più originali come Rosa del golfo o Garofoli.

Come champagne poi sceglierei un prodotto a base di Pinot noir proveniente dalla zona di Bouzy, dove questo vitigno esprime il massimo della sua potenza.

Una bottiglia di rosé Bover et Fils, meglio se di vecchia sboccatura, sarà perfetta.