

Cestino di fusilli al ferro, punte d'asparagi e bufala al pepe di Sichuan caramellato | Contest Le Strade della Mozzarella



Cestino di fusilli al ferro

[Ricette Pasta Bufala e Fantasia](#)

Con questa ricetta Betulla Costantini partecipa al Contest Le Strade della Mozzarella "Pasta Bufala e Fantasia" organizzato in collaborazione con Pasta Leonessa.

Il Post completo su [betullalba](#).

N.B: per questa ricetta sono necessari: 4 stampini da budino (base 5 cm di diametro, bocca 7 cm), la vaporiera, o comunque l'occorrente per cuocere al vapore, il mixer ad immersione o un robot da cucina, un rigalimoni.

Ingredienti (per 4 persone):

- 200 gr di pasta sfoglia fresca
- 500 gr di asparagi
- 160 gr di Fusilli Corti al Ferro “Leonessa”
- 4 bocconcini di mozzarella di Bufala Campana DOP (circa 50 gr l’uno)
- 4 cucchiaini di miele millefiori
- 4 cucchiaini di brodo vegetale
- 24 bacche di pepe di Sichuan (circa 6 per porzione)
- un limone bio (serve la buccia)
- un pezzetto di burro, sale, e olio extravergine d’oliva q.b

Procedimento:

- Accendere il forno e portarlo a 180°(ventilato). Sulla spianatoia infarinata stendere con un mattarello la sfoglia il più sottile possibile. Bucherellarla con i rebbi appunti di una forchetta. Con la rondella tagliapasta ritagliare 4 tondi nella sfoglia di circa 15 cm di diametro. Preparare quattro quadrati di carta da forno (20×20 cm di lato), adagiarvi i tondi di sfoglia, e poi sistemare il tutto nei quattro stampini da budino. Fare aderire bene la carta e la sfoglia al fondo della formina, e lasciare verso l’esterno l’eccesso di pasta. Infornare e cuocere per 10 minuti.
- Mondare gli asparagi e farli cuocere nella vaporiera per 15/20 minuti. Appena si saranno raffreddati tagliare le punte (5/6 cm) e conservarle in un piatto. Frullare i gambi con il mixer ad immersione ed un pezzetto di burro. Aggiustare questa salsina verde di sale e tenere da parte.
- Caramellare il pepe di Sichuan: in un pentolino mescolare quattro cucchiaini di miele e quattro cucchiaini di brodo vegetale caldo. Insaporire con un pizzico di sale. Aggiungere le bacche di pepe di Sichuan. Mettere il pentolino sul fuoco e fare sobbollire l’intingolo per circa 10 minuti mescolando continuamente. Raggiunta una bella densità spegnere e mettere da parte.

-Mettere una pentola d'acqua a bollire. Salare secondo i gusti. Cuocere la pasta (considerare circa un minuto in meno del tempo di cottura indicato sulla confezione, in questo caso 7 minuti). Scolare i Fusilli, metterli in un piatto e condirli con un filo d'olio in modo che non si attacchino.

-Accendere di nuovo il forno e portarlo a 180° possibilmente con grill. Comporre i cestini: in una teglia da forno sistemare i quattro cestini di sfoglia (ancora nella loro formina d'alluminio), sul fondo di ogni cestino disporre una fetta di bocconcino di mozzarella di Bufala. Sistemare i Fusilli in verticale, alternandoli alle punte di asparagi. Rompere la parte restante del bocconcino di mozzarella con le mani, e appoggiarla delicatamente tra gli asparagi e i fusilli. (Considerate di usare un bocconcino per porzione, cioè una fetta sul fondo del cestino, e la parte restante sulla superficie).

Passare i cestini nel forno caldo. La mozzarella non deve bruciarsi, ma deve appena appena iniziare a fondere. Nel frattempo scaldare il frullato di asparagi e le bacche di pepe caramellato. Preparare qualche ricciolo di buccia di limone con il rigalimoni.

-Per servire mettere una cucchiaiatà abbondante di frullato di asparagi al centro di ogni piatto piano. Allargare la salsa con il dorso di un cucchiaio facendo un movimento a spirale(dal centro verso l'esterno). Disporre con cura il cestino sulla salsa (fare attenzione a staccare la carta da forno dalla pasta sfoglia). Decorare con riccioli di buccia di limone, bacche di pepe caramellato (6 a porzione), e qualche goccia del suo profumatissimo intingolo al miele.