

Brodo di bufala in viola con mini canederli di ricotta e parmigiano

Pioggia, pioggia e ancora pioggia! In questi giorni ne abbiamo vista davvero troppa. Trincerati in casa con i visi ad un palmo dai vetri, osservando con sguardo attento la natura, la sua forza e le sue infinite tonalità di grigio. Lo stupore a poco a poco svanisce lasciando il posto all'incanto, mentre la legna scoppietta nella stufa, portando via lentamente quel senso di freddo e umido che posa brividi sulle spalle. Mentre i vetri si appannano, i pensieri si fanno più malinconici e lo sguardo che ancora scruta quell'incessante cadere della pioggia, ormai vede oltre l'orizzonte, tra sogni e progetti di vita. Assorta nei miei pensieri penso che un buon brodo caldo è proprio quel ci vuole in questa giornate grigie, perché certe cose non cambiano mai. O forse sì! A cominciare dal colore. Inizio a preparare gli ingredienti per il mio brodo, quando mi accorgo che non ho più carote classiche, ma solo carote VIOLA! In effetti succede, quando fai la spesa e le mani diventano complici di occhi curiosi, finisci col ritrovarti tanti stani e nuovi ingredienti nel carrello e ancora di più nella dispensa di casa. Il mio cuore palpita, l'associazione è immediata, perché nella mia mente già si materializza l'immagine di questo brodo caldo e VIOLA grazie alla gentile concessione delle carote. A questo punto una minestrina, sarebbe troppo banale, così ne approfitto per sperimentare una ricettina che da tempo mi frulla in testa. Proprio così, dei mini Canederli dal sapore delicato, fatti di ricotta e parmigiano stagionato che già prendono posto nel mio piatto immaginario come piccole isole incantate, lambite da un caldo mare viola. Ed ecco qua il risultato finale, che non sola scalda lo stomaco, ma appaga anche la vista.

INGREDIENTI PER IL BRODO:

- 1 kg di carne di bufala da brodo
- 2 carote viola
- 2 scalogni
- 1 costa di sedano
- 2 dadi classici

INGREDIENTI PER I CANEDERLI:

- 100 g di ricotta
- 60 g di parmigiano stagionato grattugiato fresco
- 1 manciata di foglie e fiori di basilico viola
- 100 g di pane casereccio
- pepe macinato fresco
- noce moscata grattugiata fresca
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di sale
- Pangrattato qb per impanare i canederli
- 1 litro di brodo classico (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

In una pentola capiente, adagiare la carne di bufala, le carote viola private della buccia, gli scalogni, il sedano, i dadi e coprire il tutto con abbondante acqua fredda. Portare ad ebollizione e proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 2 ore o almeno fino a che la quota liquida sarà ridotta circa della metà e la carne ben cotta si staccherà facilmente dall'osso. Durante la cottura, le carote rilasceranno il loro colore.





Intanto passiamo alla preparazione dei canederli. In una ciotola versare la ricotta, il parmigiano macinato insieme alle foglie e ai fiori di basilico, il sale, il pepe, la noce moscata, 1 uovo intero ed amalgamare bene.



Tagliare il pane casereccio a fette dello spessore di 1 cm poi ridurlo a cubetti. Unire anche questi al composto di ricotta ed impastare il tutto con le mani per dare compattezza.



Con le mani prelevare piccole quantità di composto e ruotarlo sul palmo per ricavare delle palline che abbiano un diametro di circa 3 cm, poi passarle in un piattino in cui avremo versato il pangrattato, per impararle bene ed evitare che si attacchino tra loro.



A questo punto non resta che cuocere i mini canederli. Per rimanere fedele alla mie scelte cromatiche e non perdere il contrasto, io ho cotto i Canederli in brodo normale ed ho assemblato il piatto solo alla fine, prima di servire, tuttavia, potete tranquillamente cuocerli direttamente nel brodo viola dopo aver estratto la carne e le verdure, tenendo conto che il viola colorerà anche loro.

CONSIGLIO: se non disponete di carote VIOLA, potete realizzare comunque questa ricetta con le carote classiche e sostituire la carne di bufala con carne di manzo.

I canederli che non cuocete potete congelarli, mettendoli in freezer direttamente con un vassoio rivestito di carta forno. Solo quando saranno già congelati, potrete trasferirli dal vassoio ai normali sacchetti da freezer.