

## Salame pavese cotto nella verza dell'orto: la ricetta dell'autunno di Giovanni Ricciardella

Lo chef della Cascina Vittoria di Rognano (Pavia) presenta un piatto che richiama la tradizione ed esalta gli ingredienti del suo territorio

30-10-2020



Salame pavese cotto nella verza dell'orto, salsa bruna e spuma di bergamotto: la ricetta dell'autunno di **Giovanni Ricciardella**

Questa ricetta nasce utilizzando gli ingredienti del mio territorio, la verza dell'orto di mio papà e il salame della tradizione Pavese. Un piatto autunnale molto gustoso che richiama la mia tradizione Lombarda/Pavese.

Con questo piatto voglio trasferire a tutte le persone che lo assaggiano un ricordo del passato mantenendo un sapore molto deciso ma allo stesso tempo elegante, reso contemporaneo dalle tecniche di cottura e dandogli quel tocco di freschezza utilizzando il bergamotto, un agrume che io amo che darà l'amaro e l'acidità in contrasto alla dolcezza della salsa bruna fatta con le carcasse del maiale, la sapidità del salame e la grassezza vegetale della verza.

Insomma, vi aspetto per farvelo provare!

### **Salame pavese cotto nella verza dell'orto, salsa bruna e spuma di bergamotto**

#### **Ricetta per 4 persone**

##### **INGREDIENTI**

2 salami pavesi freschi da 600 g

1 verza grande

Ossa di maiale qb (chiedere al macellaio di fiducia)

2 carote

2 coste di sedano

2 cipolle d'orate

250 ml di vino bianco secco

Erbe aromatiche qb

4 bergamotti

1 cucchiaino di lecitina di soia

Olio evo, sale, pepe qb



Lo chef [Giovanni Ricciardella](#), patron di [Cascina Vittoria](#)

## PROCEDIMENTO

Come prima cosa prepariamo la salsa, mettiamo le carcasse di ossa nel forno alla massima temperatura fino a quando non saranno ben dorate.

Nel mentre tagliamo a pezzettoni grandi carote sedano e cipolla e le mettiamo a tostare con delle erbe aromatiche e olio evo in una casseruola alta.

Aggiungiamo alle verdure le ossa rosolate in forno, sfumiamo con vino bianco e dopo che l'alcol è evaporato aggiungiamo acqua fredda fino a ricoprire il tutto. Lasciamo sobbollire con un coperchio per almeno 1 giorno . (ideale farla il giorno prima) Trascorso il tempo filtriamo il tutto con un colino e lasciamo freddare a temperatura ambiente.

Mettiamo il fondo in frigorifero per un notte e il giorno dopo togliamo il grasso affiorato e solidificato.

Fatto questo lo rimettiamo in casseruola e lo lasciamo ridurre a

fuoco dolce fino a quando sarà cremoso.

A questo punto prendiamo il salame e lo avvogliamo con la stagnola e lo bucciamo con uno stuzzicadente e lo mettiamo in acqua fredda in una casseruola, accendiamo il fuoco e lo cuociamo a fuoco dolce per almeno 2 ore, dopo spegniamo il fuoco e lo lasciamo a raffreddare nella sua acqua di cottura.

Mondiamo e laviamo bene le verze e dopo averla sfogliata la sbianchiamo in acqua bollente e sale per qualche minuto.

Scoliamo la verza e la lasciamo freddare. Peliamo i salami e lo rifiliamo ai lati formando un rettangolo.

Ritagliamo a pezzi il salame formando dei cubotti e li avvolgiamo con la verza, passiamo i cubotti in padella rosolandoli con olio evo.

Adesso possiamo impiattare, in un piatto piano posizioniamo i cubotti, li nappiamo con la salsa bruna e aggiungiamo la spuma di bergamotto, montando il succo del medesimo in un contenitore alto e stretto con un minipimer e un cucchiaino di lecitina di soia.

Buona ricetta a tutti i lettori di Identità Golose.

a cura di

**Giovanni Ricciardella**

Chef e titolare, insieme ai suoi fratelli, della **Cascina Vittoria** di Rognano (Pavia)

**CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE**