

Crema di Mosciarelle allo Cherry

Ingredienti (4 pers.)

- 250 g di mosciarelle
- 125 ml di latte
- 150 g di zucchero
- un cucchiaino di cacao
- un bicchierino di Cherry

Preparazione

Lessa le mosciarelle in acqua zuccherata, scola e conserva una parte del liquido di cottura. Riduci le mosciarelle in purea, aggiungendo il latte caldo ed il cacao per dare colore. Aggiungi lo cherry regolando la consistenza con il liquido di cottura: il composto deve risultare cremoso. Versa nelle coppette o nei bicchierini e mettile a raffreddare in frigo. Servi a piacere: se vuoi, aggiungi un ciuffo di panna montata non zuccherata.

Suggerimenti

Al posto dello cherry, puoi utilizzare del rum, cognac o grappa. L'alcol non deve prevalere sul gusto delle mosciarelle. Per una variante non alcolica, utilizza solo il liquido di cottura e termina con scaglie di cioccolato fondente.

Realizzazione a cura della Comunità della Mosciarella di Capranica Prenestina. Un ringraziamento speciale a Francesca Litta per il contributo creativo e a Giuliana Nazio per il richiamo alla tradizione.



Pasta, ceci e Mosciarelle

Ingredienti (4 pers.)

- 160 g di ditalini rigati
- 250 g di ceci secchi
- 100 g di mosciarelle
- 50 g di pancetta
- 1 spicchio di aglio, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano
- passata/concentrato di pomodoro o brodo vegetale qb
- rosmarino o prezzemolo fresco
- olio evo; vino bianco; sale; pepe e/o peperoncino qb

Preparazione

Metti in ammollo i ceci con un pizzico di bicarbonato per 10/12 ore circa. Lessa le mosciarelle in acqua leggermente salata: considera di scolarle a metà cottura perché termineranno la preparazione nel sugo/brodo. Su di un tagliere di legno, fai un battuto di pancetta, aglio, cipolla, carota e sedano. Fai soffriggere il battuto in un tegame dai bordi alti in olio evo e sfuma con vino bianco. A questo punto, per una versione al pomodoro, come tradizione capranicense vuole, aggiungi la passata o il concentrato e fai bollire per circa venti minuti. Altrimenti, versa il brodo con rosmarino o prezzemolo a piacere, unisci i ceci, le mosciarelle già bollite in precedenza e cuoci la pasta.

Suggerimenti

Per un gusto più deciso, dolce-affumicato, di mosciarella, aggiungi un poco della loro acqua di cottura al posto del brodo o della passata. Al contrario, per smorzarne la dolcezza, puoi aggiungere una foglia di alloro alla loro acqua di cottura.



Spezzatino di manzo e Mosciarelle

Ingredienti (4 pers.)

- 800 g di spezzatino di manzo
- 100 g di mosciarelle
- 1 spicchio di aglio in camicia
- erbe aromatiche in mazzetto (rosmarino, alloro, timo, maggiorana, santoreggia)
- olio evo; vino bianco; sale e pepe qb

Preparazione

Lessa le mosciarelle in acqua leggermente salata con il mazzetto di erbe aromatiche. In una casseruola, rosola bene la carne nell'olio evo con lo spicchio d'aglio e poi sfuma con del vino bianco. Elimina l'aglio e utilizza l'acqua di cottura delle castagne per portare lo spezzatino a cottura. Copri con un coperchio e cuoci a fuoco basso. Aggiungi le castagne a cottura quasi ultimata e fai insaporire. Regola di sale e di pepe.

Suggerimenti

Puoi utilizzare tutte le erbe aromatiche fresche per arrosti che preferisci o anche solo una per un gusto meno complesso.

In mancanza o in alternativa al manzo, puoi utilizzare dello spezzatino di maiale ed aggiungere un paio di bacche di ginepro e/o pepe in grani: ne mitigheranno la dolcezza. In ogni caso, non eccedere con gli aromi per non coprire eccessivamente il gusto unico della mosciarella.