Tè e cibo: le nuove frontiere del foodpairing

schermata-2015-01-07-a-153150-d5651b39

Tè e cibo? Certo che si può. Anzi, si tratta proprio di un abbinamento felice che Gabriella Lombardi, titolare del Chà Tea Atelier di Milano racconta nel libro “Tea sommelier”, edito da White Star.

Il volume, corredato dalle foto artistiche di Fabio Petroni e arricchito dalle proposte culinarie dello chef Giovanni Ruggieri, è un’opera di indubbio interesse proprio perché svela le inesplorate frontiere del foodpairing coniugato al tè, bevanda antica, preziosa ed eclettica, che si sta lentamente affermando anche nella nostra cultura.

All’interno della ricca messe di ricette, Mixer ne ha selezionato due per proporle al suo pubblico. La prima ha come protagonista il tè Lapsang Souchong, abbinato ad un primo piatto. La seconda proposta riguarda il binomio tra il tè Matcha e un tiramisù.

SPAGHETTI AL TÈ LAPSANG SOUCHONG STILE CARBONARA

te carbonara

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER GLI SPAGHETTI

30 G DI LAPSANG SOUCHONG, 600 G DI FARINA DI SEMOLA, 160 ML DI ACQUA, 200 G DI TUORLI, 300 G DI PARMIGIANO REGGIANO, 15 G DI PEPE NERO MACINATO FRESCO, 8 G DI SALE, 1 L DI PANNA, LAPSANG SOUCHONG IN POLVERE Q.B.

PREPARAZIONE

Polverizzate il tè Lapsang Souchong e miscelatelo alla farina di semola. Mescolate fino a che la farina non risulterà puntinata di nero in maniera omogenea, poi aggiungete l’acqua e mescolate per 5 minuti. L’impasto dovrà risultare molto farinoso e sgranato. Mettetelo nella trafila in bronzo da 2 millimetri e trafilatelo, poi riponete gli spaghetti così ottenuti in frigorifero in una placchetta d’acciaio sopra a un

foglio di carta assorbente.

Nel frattempo, mescolate i tuorli, il Parmigiano Reggiano, il sale e il pepe in una ciotola in acciaio. Mettete il tutto a bagnomaria e aggiungete la panna. Portate il composto a una temperatura di 82° C, continuando a lavorarlo con una frusta per evitare che il tuorlo si raggrumi.

Fate bollire abbondante acqua salata per gli spaghetti e cuoceteli per 2 minuti a fuoco vivo, poi scolateli e conditeli fuori dalla fiamma con la crema al Parmigiano Reggiano. Serviteli cospargendoli con una spolverata di Lapsang Souchong in polvere.

TIRAMISÙ AL TÈ MATCHA

te tiramisu

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER I SAVOIARDI

4 UOVA, 250 G DI ZUCCHERO, 280 G DI FARINA TIPO “00”, SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA Q.B.

PER LA BAGNA

400 ML DI ACQUA, 400 G DI ZUCCHERO, 18 G DI BANCHA IN POLVERE, 5 G DI MIELE MILLEFIORI

PER LA CREMA AL MASCARPONE

200 G DI ZUCCHERO, 8 TUORLI, 400 G DI MASCARPONE, 20 G DI MATCHA IN POLVERE, 200 G DI PANNA SEMIMONTATA

PREPARAZIONE

Per preparare i savoiardi, montate le uova con lo zucchero per 25 minuti con il frustino elettrico. Quando il composto risulterà montato e ben fermo, versate la farina a pioggia mescolando molto delicatamente con un leccapentole dal basso verso l’alto per evitare che si formino grumi, poi aggiungete poca scorza di limone grattugiata.

Versate il composto in una teglia foderata con carta antiaderente da forno e fate cuocere in forno per 25 minuti a 175° C. Al termine della cottura, aspettate qualche minuto perché il composto si raffreddi,

poi tagliate dei rettangoli regolari di 2 x 6 centimetri di lato.

Preparate la bagna miscelando tutti gli ingredienti, inzuppatevi velocemente i savoiardi e disponeteli nella teglia in uno strato ben compatto e omogeneo.

Nel frattempo, per la crema montate lo zucchero e i tuorli fino a che il composto non risulterà gonfio, leggero e perfettamente montato. Aggiungete poco alla volta il mascarpone, precedentemente lavorato con la frusta, il Matcha in polvere e per ultima la panna semimontata, che finirete di montare quando la incorporerete al resto del composto.

Con una formina coppate i savoiardi ben disposti nella teglia e disponete le varie porzioni modellate in questo modo nei piatti. Terminate il dolce ricoprendolo con la crema al mascarpone.