

25 Ottobre 2016

Pasta con ragù vegetariano a base di croste di Parmigiano Reggiano

In cucina non si butta via niente? nemmeno le croste di formaggio. Ecco una ricetta saporita della blogger di *La cucina di Barbara?*



Dalla blogger di "Cucina di Barbara"

Con la ricetta che vi propongo oggi, voglio cogliere l'occasione per parlarvi di uno dei prodotti italiani più famosi al mondo: il **Parmigiano Reggiano**. È Un formaggio dal gusto unico che ogni italiano riconoscerebbe ad occhi chiusi e che nel resto del mondo molti tentano maldestramente di copiare. Ma perché è così buono? Sicuramente il merito va anche attribuito ai **prati stabili**, prati dove l'erba viene lasciata crescere in modo spontaneo per almeno 12 mesi, mantenuto esclusivamente attraverso la concimazione e lo sfalcio, utilizzati per l'alimentazione delle vacche da latte e contraddistinti dal marchio DOP.



Le zone produttrici di Parmigiano Reggiano si concentrano principalmente nelle **province di Reggio Emilia, Parma e Modena** e le sue origini risalgono addirittura al secolo XII. Sebbene attualmente si utilizzino prevalentemente vacche di **razza Frisona**, originariamente si utilizzava la **Rossa Reggiana**. Quest'ultima, introdotta dai Longobardi e detta a "triplice attitudine" (ossia da lavoro, da latte e da carne), produce una quantità di latte di molto inferiore rispetto alla Frisona, ma di qualità superiore.

Ma voi lo sapevate che per produrre una forma di Parmigiano Reggiano di circa 40kg servono circa 550 litri di latte? Una cifra incredibile che ne spiega in parte la qualità e ne giustifica il costo.

Il Parmigiano Reggiano è prodotto **davvero versatile**. Può essere grattugiato sulla pasta, utilizzato per preparare sughi, ripieni, torte salate e quiches, può essere gustato a scaglie in insalata o sulle carni, e persino come accompagnamento a frutta fresca, marmellate, mostarde e composte.

Ma siamo sicuri di saper sfruttare pienamente questo prodotto straordinario? Eh sì, perché in cucina non si dovrebbe buttare via niente, o almeno, così ci insegnavano le nostre nonne. La sua **crosta**, infatti, può essere utilizzata, ad esempio, per insaporire brodi e zuppe e **può essere persino fritta**, come in questa ricetta che vi propongo: un ragù vegetariano a base di croste di Parmigiano Reggiano.

PASTA CON RAGÙ VEGETARIANO A BASE DI CROSTE DI PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti (per 4 persone):

400 g di croste di Parmigiano Reggiano
3 cucchiaini di olio di oliva
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cipolla
1 carota
1 gambo di sedano
1\2 bicchiere di vino bianco
1 rametto di rosmarino

pepe a mulinello
250 di pasta di formato a scelta

Procedimento:

Pulire le croste di Parmigiano Reggiano: raschiarle con un pelapatate o un coltellino per eliminarne la parte esterna. Una volta pulite, tagliatele in piccoli cubetti (questa fase richiederà circa 30 minuti di tempo). Mettetele a bollire in una pentola e, nel frattempo, preparate il battuto a base di carota, sedano, cipolla e rosmarino.



In una pentola antiaderente ponete a scaldare l'olio e aggiungete il battuto; fatelo rosolare per qualche minuto e sfumatelo con il vino bianco. Aggiungete il concentrato di pomodoro insieme alle croste di parmigiano e un po' della loro acqua. Abbassate la fiamma e coprite con il coperchio. Cuocete fino a ottenere un sugo ristretto della consistenza simile a quella di un ragù. Aggiustate di sale e pepe.

Nel frattempo, cuocete la pasta al dente e conditela con il sugo. Io ho provato con dei maccheroni e con della pasta artigianale ripiena di patate.



Potrebbe interessarti anche

Quando a cucinare è il socio, i crostoni si preparano con sughetto di pezzente [1]

Mini calzoni con Salame Sant'Angelo Igp e Vastedda della valle del Belice Dop [2]

Cicatelli di grano arso con crema di cicoria, burrata e alici [3]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-i-crostoni-si-preparano-con-sughetto-di-pezzente>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/mini-calzoni-con-salame-sant%E2%80%99angelo-igp-e-vastedda-della-valle-del-belice-dop>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/cicatelli-di-grano-arso-con-crema-di-cicoria-burrata-e-alici>