

23 Dicembre 2016

Terre di Altamura

Cartellate pugliesi con mousse di lenticchia di Altamura Igp e caffè

Il tipico dolce pugliese viene rivisitato con un'inedita mousse di lenticchie. Una proposta dello Chef Jacopo Simone e del Sous-Chef Salvatore Calabrese, a cura dell'Agriturismo Murà



Dai fornitori Coop

Le cartellate si preparano tradizionalmente in occasione del Natale in quel di Puglia. Così, se capitate da quelle parti durante le feste, noterete la dolce presenza di questi dolci in ogni casa pugliese che si rispetti. Ogni famiglia ha la sua ricetta personale di tradizione pluriennale, piena di segreti e cavilli, ovviamente tutti rigorosamente, **top secret**.

Ma le origini delle cartellate sembrano essere ben più antiche delle **ricette tramandate di famiglia in famiglia**. Pare che il faraone egizio Ramses II già mangiasse un tipo di dolce molto simile alla cartellata, fatto di una pasta molto croccante arricchita col miele.

Ma la novità sta altrove. Dopo i carpacci di verdure, le tartare di frutta, gli spiedini di torta? i nuovi **food trend** vogliono la frutta negli antipasti, nei primi e nei secondi, mentre la verdura appare per lo stupore del palato, nei dessert. Noi in questo dolce, vi serviamo la **lenticchia di Altamura**, trasformata in una mousse spumeggiante, morbida al palato imperlata dal dolce sapore del cioccolato. Bisogna provarla e farla provare, per rendere ancora più speciali queste feste?



Ingredienti (per 4 persone):

200 g di semola rimacinata

1 bicchiere di Olio evo

100 ml di vino bianco

Chiodi di garofano in polvere q.b

Cannella in polvere q.b

30 g di zucchero

1 g di caffè in polvere

1 tazzina di caffè liquido

200 g di lenticchia di Altamura

100 g di panna da montare

1 lt di olio di semi di girasole

150 g di zucchero a velo

50 g di cioccolato



Procedimento:

Impastare contemporaneamente semola, vino, olio, caffè in polvere, chiodi di garofano e zucchero. Lasciare riposare la massa per mezza giornata. Stendere sulla spianatoia il panetto e dare la forma che si preferisce alle Cartellate (noi abbiamo realizzato dei cannoli) e friggerle in olio a 180°.

Cuocere le lenticchie partendo da acqua fredda senza sale. A cottura ultimata frullare il tutto e aggiungervi lo zucchero a velo. Semi-montare la panna e aggiungervi la crema di lenticchie e il cioccolato. Porre le Cartellate sul fondo del piatto e con l'aiuto di una tasca da pasticciere mettervi sopra la mousse di lenticchie. Spolverare con zucchero a velo e accompagnare il tutto con una tazza di caffè caldo.

