



Mela al forno, pancetta stesa, glassa allo scalogno e ruchetta selvatica

**Una ricetta in cui prevale il rispetto delle materie prime. Sapori ed aromi restano inalterati ed emergono sensazioni apparentemente distinte che però seguono una logica precisa.**



Mela al forno, pancetta, glassa allo scalogno e rucetta selvatica (Foto © Kevin Feragotto).

La creazione di una nuova ricetta, implica l'individuazione di un nuovo abbinamento. Ogni ingrediente possiede delle caratteristiche peculiari che lo rendono adatto a certi utilizzi e non ad altri. Nella ricetta della **“Mela al forno, pancetta stesa, glassa allo scalogno e rucetta selvatica”**, prevale il rispetto delle materie prime. Sapori ed aromi restano inalterati. Sensazioni apparentemente distinte che però seguono una logica precisa.

La **rucetta selvatica** (*Diplotaxis tenuifolia*) è una pianta ubiquitaria ancora poco conosciuta. Predilige i terreni sassosi, poveri di sostanza organica e raggiunge un'altezza compresa tra i 20 e i 50 cm. Le sue foglie sono carnose e presentano dei lobi appuntiti alla base che poi tendono ad arrotondarsi verso la cima. I fiori, di un colore giallo limone, sono leggermente venati di lilla e si chiudono all'imbrunire. Si tratta di un'erba dall'odore penetrante, usata sin dall'antichità come insaporente naturale.

## **Mela al forno, pancetta, glassa allo scalogno e rucetta selvatica**

L'essiccazione e la successiva polverizzazione della ruchetta ne accentuano il gusto amarognolo che, unito alla leggera acidità della mela, contrasta la grassezza del pancetta. Invece, la nota piccante è conferita dalla **glassa allo scalogno**: piacevole, avvolgente e aromatica. Infine, piccole e limpide gocce di miele d'acacia concludono il piatto, imprimendo un dolce ricordo.



Un'altra immagine del piatto (Foto © Kevin Feragotto).

## Ingredienti per 4 persone

- 3 mele Golden
- 2 etti di pancetta stesa affettata
- 5 scalogni di medie dimensioni
- 90 grammi di ruchetta selvatica
- 15 ml di miele d'acacia
- 30 grammi di zucchero semolato
- 25 grammi di burro.

## Procedimento

1. Sbucciate le mele, tagliatele a cubetti (circa 2 cm x 2 cm) e avvolgeteli con la pancetta. Quindi, prendete una teglia, ungetela con del burro ed infornate a 150°C per circa 10-12 min.
2. Tritate lo scalogno e cuocetelo in un pentolino a fiamma dolce per 15 min. A metà cottura aggiungete lo zucchero. Al termine, frullate e filtrate fino ad ottenere una glassa lucente.

3. Essiccate la ruchetta a 45°C per 4-5 ore e polverizzatela con una macina caffè.
4. Servite tiepido e decorate con delle gocce di miele d'acacia.

**Data di creazione**

28/09/2018

**Autore**

kevin-feragotto