



Massimo Bottura

RICORDO DI UN PANINO ALLA MORTADELLA

PER 20 PORZIONI

Per la spuma di mortadella

Mortadella artigianale	g 600
Acqua oligominerale	g 150

Per il gnocco ingrassato croccante

Farina 00	g 700
Farina Manitoba	g 750
Strutto	g 250
Acqua	g 400
Lievito madre	kg 1
Pancetta	g 300
Ciccioli frolli	g 300

Preparate la spuma di mortadella. Tagliate 300 g di mortadella a fettine molto sottili e lasciatele in infusione nell'acqua a 10 °C per una notte. Usando il Rotavapor (evaporatore rotante) distillate l'infuso di acqua e mortadella, sotto vuoto, a 23 °C, fino a estrarre completamente l'acqua dall'infusione. Utilizzate quest'ultima per frullare la restante mortadella nel Thermomix (robot da cucina) a 40 °C per 15'. Passate il composto al setaccio e trasferitelo in un sifone. Caricate il sifone con 2 cariche di azoto e lasciate riposare 2 ore in frigorifero.

Preparate il gnocco ingrassato croccante. Frullate i ciccioli e passateli al setaccio, ottenendo una polvere molto fine. Tagliate la pancetta a fette sottili (1 mm) e ricavate dei francobollini di 5 x 5 mm. Miscelate bene le farine con la polvere di ciccioli e i francobollini di pancetta. Inserite il composto in una impastatrice, aggiungendo il lievito madre e l'acqua: azionate per alcuni minuti, avendo cura che l'impasto rimanga freddo. In ultimo, aggiungete lo strutto e impastate ancora per altri 7'. Lasciate lievitare per 3 h a temperatura ambiente.

Stendete l'impasto e disponetelo su 2-3 teglie a un'altezza di circa 1,5 cm: coprite con dei canovacci e lasciate ancora lievitare fino a quando raggiungerà un'altezza di 4 cm. Infornate le teglie a 200 °C per 25'. Sfornate e lasciate ben raffreddare prima di tagliare.

Ricavate dei cubi di gnocco ingrassato di 5 cm circa di lato e tostateli nel forno ventilato a 200 °C fino a quando risulteranno ben dorati e croccanti in superficie. Serviteli caldi con un fiocco di spuma di mortadella dal sifone.



«La merenda dei bambini emiliani è sempre stata il panino con la mortadella. Sono convinto che si debba guardare al passato in una chiave critica, ma non nostalgica. In Italia quarant'anni fa c'era la fame, eppure possiamo prendere il meglio del passato per guardare al futuro. Penso al dopoguerra: dobbiamo ispirarci allo spirito di quegli anni per ritrovare la speranza di ripartire. Lo street food per un cuoco è un'ottima fonte di ispirazione: in Italia è dovunque. Nel mondo, è sempre il primo tipo di cibo che vado ad assaggiare per trovare l'anima di un Paese, nel quartiere malfamato di Bangkok o dal miglior venditore di hot dog a New York. E penso alle magnifiche piadinerie della Romagna: qual è il segreto? Stendere la piada più sottile possibile.»