
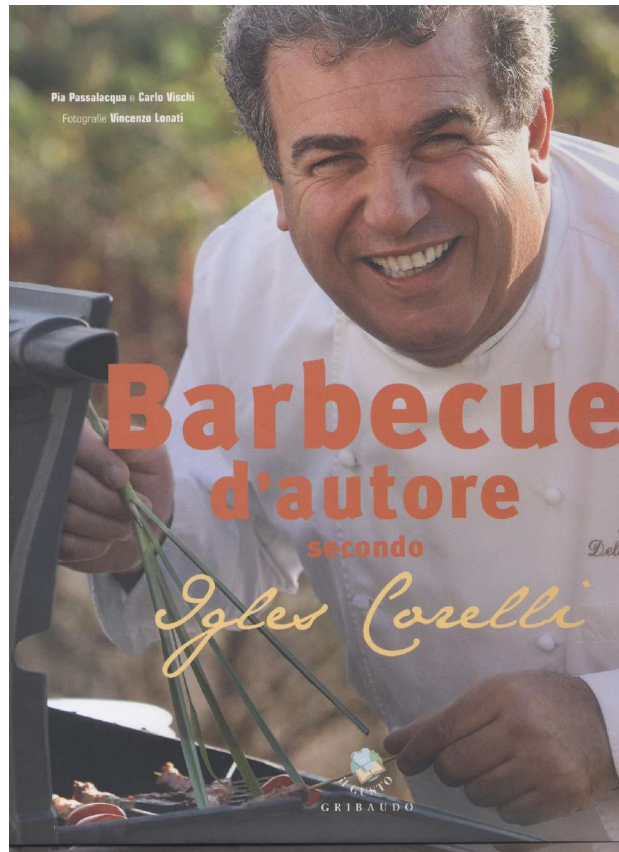


“Barbecue d’Autore secondo Igles Corelli” –

Pia Passalacqua e Carlo Vischi –
Edizioni Gribaudo S.r.l.

Edizione 2007




I pistacchi

Molto diffusi in Oriente e in Medio Oriente, si trovano in commercio essiccati al naturale oppure salati, in guscio o sgucciati. Le modalità di consumo sono le più disparate: da nocciolina “da passeggio” o da aperitivo, da sgranocchiare senza formalità, a ingrediente aromatico per gelati, dolci, conserve. È immancabile nelle migliori mortadelle, ma viene usato anche nella cucina tedesca per aromatizzare la *Jägerwurst* (“salsiccia del cacciatore”), in Francia, nel *Saucisson de Lyon* e nella preparazione di molte terrine e paté. Contiene proteine e grassi, una discreta quantità di carboidrati e fibra. È un valido ricostituente e un tonico del sistema nervoso, quindi utile alle persone debilitate e alla crescita. Il migliore, dal punto di vista organolettico, è il pistacchio verde di Sicilia, in particolare quello coltivato nella zona di Bronte, in provincia di Catania, che è di color smeraldo brillante e ha un profumo grasso, resinoso e particolarmente intenso. La raccolta avviene ogni due anni, manualmente, con operazioni quasi acrobatiche, data l’asperità dei terreni vulcanici su cui crescono le piante.

Spiedo di pancetta e panettone con salsa al pistacchio

ingredienti per 4 persone
4 fette di pancetta fresca (circa 600 g) – 4 fette di panettone artigianale Classico Loison
50 g di pistacchi di Bronte – 50 g di burro – 1 spicchio di aglio
1/2 bicchierino di aceto vecchio di vino – 1 dl di olio extravergine di oliva
sale e pepe
PER LA SALSA: 50 g di pistacchi di Bronte – 1 vasetto di yogurt magro – sale e pepe
PER LA GUARNIZIONE: 4 rametti di rosmarino – 4 cialdine rettangolari di pasta fillo
METODO: cottura indiretta e diretta

Fate marinare la pancetta, in frigorifero e per un paio d’ore circa, nell’olio insaporito con l’aglio schiacciato e una manciata di aghi di rosmarino. Scolate la pancetta dalla marinata e cuocetela a calore indiretto, per 30 minuti o finché il grasso non diventa traslucido. Toglietela dal barbecue e taglietela in cubetti da 3 cm circa di lato. Frullate 50 g di pistacchi con il burro e i rimanenti con lo yogurt, un pizzico di sale e pepe. Tostate sulla griglia il panettone fino a metà cottura e taglietelo come la pancetta. Spalmate ciascun quadrato di panettone con il burro ai pistacchi e componete gli spiedini, utilizzando i rametti di rosmarino e alternando gli ingredienti. Terminate la cottura a calore diretto, voltando gli spiedini su tutti i lati e spruzzandoli man mano con l’aceto. Disponete gli spiedini nei piatti, salateli, pepateli e completate con la salsa ai pistacchi.



Sicilia igt Nero d’Avola
Nerobufaleffy di Gulfi (RG)

Venezia Giulia
igt Rosso Ego
di Bressan (GO)

tempo di preparazione
45'