

# La crosta e le sue tipologie

Nell'arte culinaria, avvolgere i cibi in una specifica crosta rappresenta un importante metodo di cottura, che consente di preservare maggiormente i sapori naturali degli ingredienti. Si evita così il disperdersi dei profumi, permettendo di portare in tavola pietanze che, al magico momento della rottura di questa corazza, sprigionano con pienezza gli aromi creatisi all'interno.

Ma la crosta non è solo ciò che nasconde o che protegge. Esistono, infatti, pietanze che sono rivestite con croste che non vanno eliminate, la cui funzione non sta nel celare l'ingrediente principale, ma nell'accompagnarlo, nell'essere gustate assieme; sono croste che per la loro consistenza e varietà non celano profumi, ma ne aggiungono. Per togliervi ogni dubbio, eccovi un mio piccolo vademecum esplicativo.



## Croste di sale

Eccole! Sono queste le più temute dai meno pratici ai fornelli, che pensano che tutta quella salinità sui cibi possa sentirsi troppo. Certo, insaporiscono, ma restano discrete, sebbene per la loro ruvida superficie, una volta cotte si presentino come cime rocciose inviolabili. Si consiglia l'uso di un martello di legno o di qualcosa di contundente che possa aprire una breccia nelle croste per la fuoriuscita degli effluvi aromatici che in esse si celano.

## Crosta di creta

La magia della terracotta, plasmata attorno al cibo stesso, una pentola modellata su misura delle pietanze che si desiderano cucinare al suo interno. Anche qui, il martello infrange il prezioso salvadanaio per estrarre il tesoro in esso contenuto; un colpo e via, senza alcun ripensamento. Lo stomaco non accetterebbe l'avarizia!

## Croste di pasta

Sono quelle composte da pasta sfoglia, pasta di pane, pasta brisée, pasta frolla e da tutte le tipologie di pasta che cuociono insieme agli ingredienti principali. Al termine della cottura, non vengono eliminate, ma si gustano insieme agli altri ingredienti e si apprezzano per la loro croccantezza.

## Croste aromatiche

Sono costituite da composti a base di pane ammolato e strizzato, profumato con erbe, spezie o altri ingredienti aromatici, che contribuiscono a rafforzare il sapore dell'ingrediente principale. Queste croste si gustano insieme a quello che avvolgono, sciogliendosi in cottura si insinuano nelle pietanze diventando un tutt'uno con esse.

## Croste di verdure

Belle, interessanti nei sapori, sono scudi che non difendono troppo gli ingredienti sottostanti; piuttosto ne aggiungono colore, rendendoli meno tristi all'occhio. Se la patata può trasmettere poco di sé, funghi, melanzane e asparagi si devono far sentire, senza prevalere ma difendendo bene il loro stato di vegetali nobili.

Concludo ricordandovi che questo tipo di cottura è perfetto per valorizzare al massimo la freschezza delle vivande; purtroppo, diventano un impietoso banco di prova per quei cibi che freschi lo sono meno...

# Rosette di coda di rospo in crosta di basilico e pomodori secchi

Per 4 persone

**Preparazione:**

30 minuti

**Cottura:**

15 minuti

**Per la coda di rospo**

500 g di filetto di coda

di rospo

½ bicchiere di vino bianco

secco

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe di mulinello

**Per la crosta**

60 g di mollica di pane bianco

40 g di burro

30 g di pomodori secchi

20 g di basilico

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe di mulinello

## Preparare la coda di rospo

Tagliare il filetto di coda di rospo in 8 medaglioni regolari. Avvolgerli in un foglio di pellicola trasparente e appiattirli leggermente con un batticarne. Salarli, peparli e rosolarli velocemente in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Trasferirli in una teglia da forno e irrorarli con il mezzo bicchiere di vino bianco secco.

## Preparare la crosta

Ammollare il pane in acqua, strizzarlo e versarlo nel contenitore del mixer, aggiungendo le foglie di basilico e i pomodori secchi. Lavorare il composto unendo il burro ammorbidito. Correggere il sapore con poco sale e pepe.

Stendere la crema di basilico e pomodori secchi sulla superficie dei medaglioni, irrorare leggermente con un filo di olio extravergine di oliva e passare in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti.



# Carrè d'agnello in crosta di finocchietto e Pecorino

Per 4 persone

## Preparazione:

45 minuti + il tempo per ammollare i fagioli secchi

## Cottura:

20 minuti circa per l'agnello + 1 ora per i fagioli cannellini

### Per i fagioli

100 g di fagioli cannellini secchi

Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe di mulinello

### Per il carrè

500 g di carrè d'agnello  
Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe di mulinello

### Per la crosta

100 g di carne di vitello magra  
100 g di finocchio  
20 g di pane raffermo  
20 g di formaggio Pecorino stagionato  
10 g di finocchietto selvatico  
2 albumi  
Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe di mulinello

## Preparare i fagioli

Ammollare i fagioli cannellini in acqua fredda per una notte.

Cuocere in una pentola con acqua fredda per 1 ora, unendo qualche cucchiaiata di olio e poco sale.

A cottura ultimata, scolarli dall'acqua e condirli con un filo di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

## Preparare il carrè

Pulire il carrè da eventuali nervature, pelli e parti grasse. Salare, pepare e rosolare velocemente, da tutti i lati, in un tegame con olio extravergine di oliva ben caldo. Disporlo su una griglia a raffreddare.

## Preparare la crosta

Mondare, lavare e tagliare il finocchio a tocchetti, rosolarlo in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva, profumarlo con il finocchietto selvatico e lasciare raffreddare completamente. Versare in una ciotola, unire la carne di vitello tritata finemente, il formaggio Pecorino grattugiato (tenendone da parte un cucchiaio), il pane raffermo, precedentemente ammollato e strizzato, e gli albumi. Impastare, amalgamando gli ingredienti con cura. Aggiustare con sale e pepe.

Stendere il composto su tutta la superficie del carrè d'agnello. Spolverizzare con il Pecorino grattugiato e cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per circa 15 minuti.

## Presentazione

Affettare il carrè e servire accompagnandolo con i fagioli cannellini all'olio d'oliva.

