

Salsiccia di Bra, insalata e pesto di pistacchi

1 novembre 2020

Tempo 45min

Ingredienti

4 persone porzioni

400 g salsiccia di Bra

150 g pistacchi sgusciati

50 g soncino

3 rape striate (gialla, rossa, bianca)

2 tuorli

1 barbabietola cotta

aceto di vino bianco

brodo vegetale

olio extravergine di oliva

limone

olio di girasole

senape

sale

Procedimento

Sbucciate la barbabietola e tagliatela a pezzetti. Frullatela quindi con 120 g di acqua, 2 cucchiaini di aceto e un pizzico di sale. Otterrete una crema fluida.

Lavate e asciugate le rape, tagliatele a fette sottili con la mandolina e mettetele in un una ciotola con acqua e ghiaccio per 10-15 minuti.

Rosolatele poi in una padella con un filo di olio, quindi unite uno spruzzo di acqua e un pizzico di sale e lasciatele stufare finché non si sarà asciugato tutto il liquido: basteranno pochi minuti.

Tagliate a tocchetti la salsiccia, se volete eliminando il sottile budello che, comunque, si può mangiare.

Preparate una maionese frullando 2 tuorli con 1 cucchiaino di senape e poi con 150 g di olio di girasole versato a filo e 1 cucchiaino di succo di limone.

Tostate i pistacchi in padella e frullateli ancora caldi con 125 g di olio di semi e una presa di sale.

Condite il soncino con olio e sale, disponetevi sopra le rape e la salsiccia, condite anch'esse con un filo di olio extravergine e servite accompagnando con la crema di barbabietola, la maionese e il pesto di pistacchi.

Da sapere: la salsiccia di Bra è una specialità della omonima cittadina piemontese, preparata un tempo esclusivamente con carni bovine, per esigenze della comunità ebraica del comune di Cherasco, che si approvvigionava al mercato di Bra. Oggi, alla carne bovina viene aggiunta una piccola percentuale di pancetta di maiale. È ottima sia cruda sia cotta, specie alla griglia.

Ricetta di Carlo Cracco