



Annamaria Losi

Primo piatto: I Pissarei di casa mia alle vongole veraci

Ingredienti per 8 persone:

Per la pasta:

farina 0, 300 g

pan grattato, 100 g

acqua, 210 ml

sale, 1 pizzico

Per il condimento:

vongole veraci, 2 kg

acciughe, 2

aglio, 2 spicchi

olio evo, qb

Prezzemolo, qb

Esecuzione

Mi sono discostata leggermente dalla ricetta tradizionale, che prevede una percentuale di pan grattato superiore, ma ogni famiglia la personalizza un po', e questa è la mia versione. Lavoro gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, formo una palla che metterò a riposare coperta in frigorifero per mezz'oretta.

Procedo a fare le "bisciette" che a noi piacciono sottili e preparo i pissarei alla maniera tradizionale. Lascio spurgare le vongole in acqua salata per almeno due ore cambiando l'acqua 2 o 3 volte.

In una casseruola ben calda le faccio aprire, avendo cura di toglierle dal fuoco appena si aprono. Le sguscio e tengo da parte, conservando anche il loro liquido perso in cottura.

Con i gusci realizzo un brodo dove poi cuocerò la pasta.

In una casseruola capiente aggiungo un paio di cucchiai d'olio evo, due acciughe dissalate e due spicchi d'aglio (che poi elimino) e qualche gambo di prezzemolo. Faccio sciogliere le acciughe nell'olio e consento all'aglio di cedere i suoi profumi. Aggiungo le vongole sgusciate faccio insaporire pochi istanti e tolgo dal fuoco.

Porto a cottura la pasta, la scolo al dente unendola alle vongole che sfumerò con acqua di cottura risottandola per far prendere bene il sugo.

Via dal fuoco una generosa spolverata di prezzemolo (a piacere bottarga) impiatto con un giro d'olio e servo all'onda, "basotti".

Una nota importante, data la sapidità dell'acciuga l'acqua di cottura della pasta, (il brodo di gusci) verrà salata molto poco.



Bevanda in abbinamento

IGT terre Siciliane Bianco, L'Isola bianco, Az. Agricola Hibiscus. Ustica (PA)





Annamaria Losi

Secondo piatto: Il Baccalà Mantecato con puntarelle croccanti

Ingredienti per 8 persone:

baccalà dissalato già ammollato, 650 g
olio evo, 400 ml
acqua, 600 ml
latte, 600 ml
acciughe di Sestri Levante dissalate, 2
clementine, 10 (250 ml di succo)
Agar Agar, 3 grammi
Puntarelle, un bel cespo
Ghiaccio
300 ml olio di semi, 300 ml
Sale Maldon
Pepe bianco
Colatura di alici
Limone, 1

Esecuzione

Ho ammollato il baccalà per 48 ore cambiando spesso l'acqua. Ho scelto la parte del filetto quella più spessa, per questa preparazione la prediligo. Lo ho tagliato a tocchi e cotto in acqua e latte per 25 minuti, lo ho fatto intiepidire, ho levato la pelle e con attenzione ho eliminato le lisce.

Lo ho accomodato in planetaria e pian piano lo ho mantecato aggiungendo l'olio a filo, ho conservato il liquido di cottura da aggiungere al bisogno, sino a creare la giusta consistenza. Ho assaggiato e regolato di sale e pepe.

Precedentemente ho mondato le puntarelle tagliandole sottili, le ho immerse in acqua e ghiaccio.

Ho sciacquato le alici di Sestri Levante sotto sale e messe a bagno in acqua e aceto, dopo un'oretta ho eliminato le lisce e le ho tagliate a coltello.

Ho scolato e asciugato le puntarelle che ho condito con olio e acciughe unendo un goccio di colatura di alici.

Ho posto l'olio di semi in congelatore per un'oretta, ho spremuto le clementine ottenendo 250 ml di succo, ho unito l'agar agar facendolo sciogliere mescolando per bene, ho cotto a fuoco medio facendo bollire per 3 minuti.

Ho tolto l'olio dal congelatore e con un contagocce ho prelevato il succo d'arancia ancora caldo lasciando cadere le gocce nell'olio gelato, ho ottenuto il caviale di clementine che ho sciacquato sotto acqua e messo da parte.



Ho composto il piatto con una quenelle di baccalà mantecato, accompagnato con le puntarelle e il caviale di arance, un filo d'olio e sale maldon.
Ho profumato il piatto grattugiando la scorza di limone.

Bevanda in abbinamento

Soave Classico DOC, Monte Carbonare, Suavia, Soave (VR)

