QUATTRO RICETTE ‘TOP’ PER LA VOSTRA ESTATE ‘GOURMET’

DI CESARE ZUCCA –
Abbiamo chiesto a tre Top Chef italiani e una Chef californiana di regalarci la ricetta di un piatto perfetto per un lunch d’estate, una cenetta con amici, un weekend al mare o una gita al lago.
Un piatto fresco, leggero e soprattutto… originale.
Ecco 4 delizie estive che mettono insieme tre protagonsti dell’estate a tavola*:* pasta, pesce e frutta, dal melograno alla fragola, a kiwi, ananas, pesca e albicocca, frutti di bosco, bergamotto, tutti nei colorati paccherini alla frutta Rustichella d’Abruzzo

KRISTIAN FERRETTI
Ristorante Carmine di Loreto Aprutino (Pescara),

“Il mio ristorante è un punto d’incontro tra l’arte culinaria della marineria abruzzese e il territorio di uno dei migliori Oli Evo italiani, vanto della gastronomia mediterranea, un luogo dove tradizione e innovazione camminano di pari passo”

PACCHERINI, KIWI E SCAMPI

Ingredienti per 4 persone

250 g di paccherini al kiwi Rustichella d’Abruzzo, 2 kiwi grandi, 200 g di scampi sgusciati

Un filo di Olio Evo Intosso PrimoGrano Rustichella d’Abruzzo, 1 Limone

Preparazione:

Sgusciare gli scampi e marinarli con kiwi e limone, poi mettere da parte una tazza di kiwi a pezzettoni. Preparare un fumetto di scampi utilizzando olio evo, prezzemolo e gli scarti delle teste, poi riporlo in una tazza. Nel frattempo mettere a bollire l’acqua e salarla leggermente, versare i Paccherini e seguire le indicazioni di cottura riportate sulla confezione
Scolare la pasta al dente direttamente in una padella e aggiungere il fumetto di scampi, cuocendo a fiamma bassa. Poi. aggiungere gli scampi marinati precedentemente, il kiwi a pezzettoni, un po’ di succo di limone e un po’ di acqua di cottura, amalgamando delicatamente con un cucchiaio di legno. Spegnere il fuoco, aggiungere Olio Evo, impiattare, e servire.

DAVIDE SAGLIOCCO
Altavela, Fiumicino. Docente al Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Castel Fusano e al Centro Professionale Ciofs di Ostia Lido, Roma.

*“Credo che la cucina sia un profondo atto di condivisione” non mi limito a cucinare ma la vera missione è diffondere la cultura del cibo, con la gastronomia e la pratica si possono migliorare situazioni di disagio”.***PACCHERINI PESCA E ALBICOCCA AI FRUTTI DI MARE, FIORI DI ZUCCHINA E ALGHE MARINE**

Ingredienti per 4 persone

400 g di Paccherini pesca e albicocca Rustichella d’Abruzzo, Fumetto di pesce, Salsa ai frutti di mare, Fiori di zucchina. Alghe marine fritte a 65C

Per il fumetto di pesce. Lt 2 di acqua. Una lisca di pesce, Una costa di sedano, Una carota

Una cipolla piccola, Un mazzetto di erbe aromatiche, Sale

Per la salsa ai frutti di mare 300 g di calamari,. 300 g di seppia. 200 g di gamberi. 200 g di cozze sgusciate, Uno spicchio di aglio. 80 ml di vino bianco secco. 800 ml di fumetto di pesce
80 ml di olio extravergine di oliva, Sale
Per i fiori e alghe marine Quattro fiori di zucchina,, Alghe marine, Olio di girasole alto oleico

Preparazione

Per il fumetto di pesce.

In una pentola alta fate sobbollire le lische di pesce ben lavate con le verdure e il mazzetto di erbe aromatiche, aggiungete il sale e fate cuocere per circa un’ora. Filtratelo e mettetelo da parte. Nel frattempo in una casseruola fate soffriggere uno spicchio di aglio, aggiungete la seppia pulita e tagliata a dadini i calamari e fate cuocete per qualche minuto a fiamma vivace aggiungendo un mestolo di fumetto di pesce. Sfumate i frutti di mare con il vino bianco, aggiungete i gamberi e le cozze precedentemente aperte e filtrata l’acqua di cottura.

Fate cuocere i frutti di mare per circa dieci minuti, salate aggiungendo altro fumetto di pesce se fosse necessario. In un tegame aggiungete l’olio di girasole e con l’aiuto di una sonda portatelo a 65°C, friggete a bassa temperatura i fiori e le alghe marine fino a quando assumeranno un colore vivo (effetto vetrificato), scolate, adagiatele su carta assorbente e mettetele da parte.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per circa dodici minuti, scolate e mantecate in una padella con la salsa di mare.

Composizione del piatto
Impiattare e rifinire i paccherini pesca e albicocca, sistemandoli su un piatto da portata in altezza, alla base le alghe marine, la salsa di mare e decorate con i fiori di zucchina e condite il tutto versando del fumetto di pesce
Ancora ricette?
Certo e una arriva da Santa Monica,California….
Fai clik su *Next>*

MASSIMILIANO CAPPUCCI
Supporter Beach Club di Fossacesia, Chieti

“Nella mia cucina c’è la famiglia, mio padre, i miei figli Tommaso e Pietro, nonno Anselmo e la determinazione di nonna Romilde. L’incanto del verde dei prati e il blu degli oceani: colori e emozioni dell’estate in questo piatto dove ho usato la pasta verde al kiwi, quella blu alla spirulina e olio essenziale di bergamotto, combindoli con una tartare di tonno”
*”***PACCHERI ALLA FRUTTA CON TARTARE DI TONNO**
Ingredienti per 4 persone 12 paccheri al kiwi Rustichella, 12 paccheri Blue Sky Rustichella,
300 g di tartare di tonno, 3 limoni, 90 grammi di zucchero, 1 mazzetto di basilico, 1 mazzetto di prezzemolo, 100 ml di olio di girasole, 50ml latte soia. 200 g di datterini. Aceto di mele. Erba cipollina, Pepe nero, Germogli, fiori eduli
Preparazione
1 Cuocere i paccheri in acqua bollente per qualche minuto

2 assicuratevi che il tonno sia già stato sottoposto ad abbattimento preventivo di temperatura.
Tagliatelo quindi a fette e poi a cubetti

Oleo saccharum
Come prima cosa è necessario lavare e asciugare con un canovaccio gli agrumi. L'azione meccanica di asciugare rimuove eventuali depositi o cere presenti sui frutti.
Successivamente, con l'aiuto di un pelapatate, rimuovere le scorze e con un coltello asportare completamente la parte bianca. Quest'ultima si chiama albedo e, in alcuni agrumi, ha un gusto amaro e, in ogni caso, impedisce il rilascio di aromi. A questo punto tagliate le scorze a fettine, versatele all'interno di un barattolo, aggiungete zucchero in grani e pestate il tutto con un muddler. Lasciate riposare per almeno un'ora, girando di tanto in tanto. A seconda di quanto zucchero avete aggiunto potreste ottenere un risultato diverso: aggiungendo non più di 30gr di zucchero per ogni limone (lime vorrà meno zucchero, arancia e pompelmo di più) lo zucchero si dovrebbe sciogliere tutto e dovreste ottenere un oleo saccharum liquido (come nella foto a fianco). Se invece utilizzate più zucchero, quest'ultimo non si discioglierà completamente.
Maionese al basilico

Unire l’olio di girasole, il latte di soia, il sale e il basilico e frullare con un mixer ad immersione
Aggiungere poco aceto

Salsa di datterino

Incidere i datterini, sbianchirli in acqua bollente e togliere la pelle, frullare e setacciare.
Condire la tartare di tonno con l’oleo saccharum, l’erba cipollina, sale e pepe nero

Farcitura

Riempire i paccheri con la tartare di tonno. Decorare il piatto con germogli, fiori eduli, foglie di basilico e prezzemolo fritte, salsa datterino e maionese al basilico.

BARBARA POLLASTRINI

Heroic Wine Bar & Heroic Deli, Santa Monica, California

“Sono un’ ambasciatrice della cucina italiana, la mia missione è educare la sua clientela ai prodotti rigorosamente importati dall’Italia. Una crociata che fortunatamente è stata appezzata da tutti coloro assaggiato i miei piatti e i VIP non mancano… dalla Famiglia Marciano (proprietari del brand Guess), a Dustin Hoffman, Martha Kauffman fino all’estimata Oprah Winfrey”

BOUQUET DI SCAMPI E PACCHERI AL KIWI

Ingredienti per persona: 4/5 paccheri Rustichella al kiwi, 4 scampi. 1 spicchio d'aglio. 15 gr di burro. 100 ml di fumetto al brandy. Sale e pepe qb, 5 gr di peas flowers. 1 foglia di porro per legare la pasta (optional)

Preparazione

Pulire gli scampi maneggiando il crostaceo con delicatezza perché la polpa deve rimanere intera.Con gli scarti degli scampi preparare un fumetto denso al Brandy. Mettere in infusione I peas flower nel fumetto di scampi fino a ottenere il colore desiderato. Nel frattempo cuocere I paccherini lasciandoli al dente. Sciogliere il burro in un pentolino e mettere in infusione un aglio schiacciato per pochi minuti, salare e pepare.Togliere l'aglio e mettere gli scampi cuocendoli a bassa temperatura. Cuocere I pacchieri al dente, ripassarli nel burro dove sono stati cotti gli scampi.

Impiattamento:

Al centro del piatto fare una base di fumetto ai peas flowers, poi mettere 4 o 5 paccheri in verticale legarli con il porro, all'interno dei pacchierini mettere la salsa al burro,adagiare gli scampi formando un cupola.

—

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'