



**Ricetta N. RE001374**

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 13:15

da **GUIDO D'AMORE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Alici panza e panza

Alici panza e panza ripiene di provola affumicata in spirale di patata su crema di datterino giallo, polvere di capperi e terra di olive nere è la ricetta che Guido D'Amore, chef di Vineria Buio di Nocera Inferiore (Sa), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 4 persone

n. 2 alici di Cetara  
200 g di olive di Gaeta  
200 g di capperi di Salina  
400 g di datterino giallo in acqua di mare Così Com'è  
n. 1 patata di Montoro  
n. 1 provola affumicata

### Prodotti utilizzati

Datterino giallo in acqua di mare Così com'è Patata di Montoro  
Olive nere di Gaeta  
Capperi di Salina  
Provola affumicata di Agerola

### Strumenti di cottura

Forno, fuoco, cutter, immersore, macchina sottovuoto.

### Preparazione

Dissalare i capperi e asciugarli, snocciolare le olive e appassire entrambi in forno a 75° C per 3 ore.  
Spinare le alici salate, pepare ed adagiare su un tavolo infarinato dalla parte della pelle, mettere all'interno una fettina di provola e chiudere con un'altra alice rivolta dalla parte della pancia (panza e panza).  
Panare il risultato con uova e farina.  
Pelare una patata e con uno spiralizzatore ricavare delle spirali per avvolgere le alici.  
Trascorse le 3 ore, lasciar raffreddare le olive e i capperi.  
Per la crema di datterino giallo invece, imbustare i datterini con poca acqua di mare e passarli al sottovuoto, prima per sgararli poi per sigillarli. Cuocere in forno a vapore a 60° C per 20 minuti. Intanto passare al cutter capperi e olive separatamente, in modo da creare la polvere di capperi e la terra di olive.  
Trascorsi 20 minuti togliere i datterini e frullare con un immersore, poi passare in un colino per eliminare tutti i residui.  
Friggere le alici in abbondante olio fino ad ottenere una doratura e una cottura omogenea.  
A questo punto impiattare adagiando la crema di datterino giallo, l'alice panza e panza in verticale, una biga di polvere di capperi ed infine la terra di olive.

### Vino consigliato

Falanghina Vigna Astroni.