



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003515 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 09 Lug 2021 alle ore 10:43**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Capesante al fujòt con maionese allo zafferano e katsuobushi

Uno dei piatti più noti e apprezzati della cucina piemontese è rappresentato senz'altro dalla bagna càuda, l'appetitosa e inconfondibile salsa a base di aglio, olio e acciughe utilizzata soprattutto per intingere verdure e ortaggi nel corso di riunioni conviviali particolarmente affollate.

Per gustarla al meglio viene servita ad ogni commensale all'interno di un particolare recipiente di terracotta (o di ceramica) chiamato fujòt.

Il fujòt è in pratica un fornellino da tavolo formato da due componenti diverse racchiuse in un unico elemento: nella parte superiore, dai bordi alti, si versa la salsa mentre in quella inferiore si trova un piccolo vano (areato grazie a una serie di fori su tutti i lati) al cui interno viene collocato un lumino per mantenere in temperatura la bagna càuda.

In passato veniva usato un solo fujòt di grosse dimensioni, situato al centro del tavolo e tutti i commensali (come nella degustazione di caffè con la grolla valdostana) intingevano le verdure nello stesso recipiente; in seguito questa consuetudine è stata lentamente abbandonata e oggi viene usato un singolo fornellino per ogni ospite.

Il fujòt (adatto anche per la fonduta) può essere tuttavia utilizzato non solo come fornellino per tenere in caldo la bagna càuda, ma anche come un vero e proprio tegamino di cottura grazie alla temperatura sviluppata al suo interno che, seppur non elevata come quella ottenuta da un normale piano di cottura (a gas o a induzione) consente tuttavia di cucinare diverse pietanze; aggiungendo inoltre un secondo lumino nel vano inferiore si può cuocere tranquillamente anche la pasta (soprattutto quella fresca) con la tecnica della cottura risottata.

In questa ricetta proponiamo una interessante variazione per preparare un raffinato antipasto a base di capesante, abbinato ad una maionese allo zafferano, la cui cottura avviene proprio nel classico fujòt della bagna càuda.

Prima di procedere alla cottura (anche in questo caso è consigliabile utilizzare due lumini) è necessario, in attesa di mettere le capesante, scaldare adeguatamente il fujòt, per circa dieci minuti fino a quando il burro (completamente liquefatto) raggiunge la temperatura ottimale (ca. 200°).

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 2 persone

6 Capesante  
25 g Burro chiarificato  
2 Uova (solo tuorli)  
25 g Olio evo  
1 Cucchiaino di succo di limone  
0,10 g Zafferano in polvere  
50 g Katsuobushi  
4 Ciuffetti di finocchietto selvatico  
Q.b. Sale e pepe

### Preparazione

Relativamente semplice e veloce da allestire, questa ricetta non richiede particolari preparazioni tranne quella della maionese che, nonostante la sua semplicità, incute sempre qualche apprensione agli appassionati di cucina. E' sufficiente prendere i tuorli delle uova (sempre a temperatura ambiente poiché altrimenti si corre il rischio che gli ingredienti della salsa non leghino bene tra loro) e versarli nel mixer iniziando quindi a montarli insieme al sale e al pepe; questa operazione può essere eseguita anche in una boule di vetro utilizzando una semplice frusta da cucina, ma il mixer (soprattutto quando si è alle prime esperienze) assicura maggiori garanzie di riuscita. Una volta amalgamate bene le uova

iniziare ad aggiungere la miscela di olio (olio evo e olio di semi) a filo, versando nel mixer circa la metà del quantitativo totale. Aggiungere il succo di limone e, successivamente, alternare olio e limone fino a quando il composto raggiunge la consistenza adeguata. A questo punto aggiungere lo zafferano in polvere e miscelare di nuovo fino a quando la maionese assume una colorazione omogenea. Togliere la maionese dal contenitore ed inserirla in una siringa da pasticceria con il beccuccio a stella.

Nel frattempo si mette a scaldare il fujòt dopo aver acceso due lumini e versato nel contenitore superiore un cucchiaino scarso di olio evo e la metà della dose di burro.

Dopo circa un quarto d'ora la temperatura raggiunge i valori ottimali per la cottura delle capesante (ca 3/5 minuti per lato), che verranno inserite singolarmente nel fujòt direttamente a tavola dai commensali.

Questo piatto, grazie all'utilizzo del fujòt e all'ampia scelta di accessori da cucina legati alle conchiglie (e facilmente riconducibili alla sagoma delle capesante), consente un dressage nel piatto molto dinamico e di grande effetto, a cominciare dal piatto le cui dimensioni devono essere alquanto generose per accogliere adeguatamente i vari ingredienti contenuti nei diversi elementi. In questo caso abbiamo scelto un piatto dalle linee sinuose, non molto grande ma sufficientemente ampio per accogliere il fujòt, la capasanta di ottone contenente i molluschi e il cucchiaino di servizio.

Affiancato al piatto sono collocati due piccoli contenitori da salsa: uno per la maionese (inserita a spirale tramite la siringa) e uno per le lamelle di katsuobushi, il tradizionale tonno essiccato giapponese dall'aroma deciso e inconfondibile. Come ultima rifinitura all'impiattamento, aggiungere i ciuffetti di finocchietto selvatico tra le capesante.

### **Vino consigliato**

Chardonnay Alto Adige DOC - Cantina Valle Isarco. Considerato tra i grandi classici dell'enologia altoatesina nell'ambito dei bianchi fermi secchi, questo vino presenta un caratteristico colore giallo verdognolo ed evidenzia aromi fruttati che trovano conferma al primo assaggio dove predominano i sentori a base di frutta. Ideale per gli abbinamenti con antipasti a base di pesce, ostriche e frutti di mare.

La temperatura di servizio è compresa tra gli 11 e i 13 gradi.