



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003474 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Mar 2021 alle ore 08:37**

**da GIORGIO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Medio**

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

## Capriccio di molluschi di terra e di mare con riduzione di Porto

Analizzando la storia recente della cucina italiana a cavallo degli anni 70/80, tra l'altro in corso di una crescente rivalutazione negli ultimi tempi anche da parte dei critici più ortodossi, troviamo i famosi "piatti di mare e di terra". Queste ricette erano soprattutto dei primi piatti (sia a base di pasta corta sia lunga) basati sull'abbinamento di ingredienti di terra con prodotti di mare che nella maggior parte dei casi erano rappresentati da molluschi.

Tra gli esempi più classici ricordiamo la famosa "Pasta alla boscaiola" con aggiunta di tonno e acciughe, la minestra di fagioli con le cozze, gli spaghetti con pancetta e seppioline o la "Pasta alla Norma" con il pescespada.

In questa ricetta ho scelto di abbinare le classiche chioccioline (molluschi di terra) alle altrettanto gustose lumache di mare, meglio note come buccini, per creare un capriccio terramare dal mix gustoso e inconfondibile adagiato su un cremoso di peperoni rossi e guacamole.

Noti anche come sconcigli o murici, i buccini sono particolarmente apprezzati nella cucina giapponese (tsubugai) dove vengono utilizzati nella preparazione di diversi tipi di sushi e sashimi, mentre dal punto di vista storico erano utilizzati dalle maggiori civiltà del passato (Egizi, Greci e Fenici) per la preparazione della tinta porpora.

Diffusi nelle acque dell'oceano Atlantico settentrionale (particolarmente abbondanti a ridosso delle coste della Normandia), i buccini (bulots) sono racchiusi all'interno di una conchiglia a forma di spirale e rappresentano un tipico elemento della cucina Bretonne, oltre a costituire uno degli ingredienti principali del famoso Plateau Royale, uno dei classici della cucina francese a base di molluschi di mare. Cucinati come da tradizione subito dopo la raccolta, in acqua di mare, conservano praticamente inalterati il gusto originale e le proprietà nutritive, e sono vendute in confezioni precotte che riducono al minimo i lunghi procedimenti di preparazione.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

300 g Polpa di chiocciola  
300 g Polpa di buccini  
2 Avocado  
2 Pomodori secchi  
1 Scalogno  
40 g Olio evo  
2 Peperoncini verdi  
20 g Lime  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe  
200 g Peperoni rossi  
100 g Pomodori datterini  
2 Teste di aglio  
4 Capperi  
2 Filetti di acciuga  
2 Foglioline di basilico  
2 Cucchiaini di olio evo  
Q.b. Sale  
Q.b. Pepe  
300 ml Porto

1 Cucchiaino di amido di mais  
2 Cucchiaini di zucchero vanigliato  
25 g Burro  
5 g Zenzero fresco  
50 g Piselli  
12 Foglioline di Vene Cress

### **Strumenti di cottura**

2 boule di vetro, 1 pentola, 1 padella antiaderente, 1 coltello tranciante, 1 mixer, 1 siringa da pasticceria, 1 spatola, 1 pinza da cucina, 1 forchettina per molluschi, 1 mestoli in legno.

### **Preparazione**

I tempi di preparazione di questo piatto sono legati soprattutto alla realizzazione delle due salse di accompagnamento in quanto per entrambi i molluschi, utilizzando i prodotti già lessati, è sufficiente un veloce passaggio in padella in aglio e olio.

Per la salsa guacamole occorre tagliare l'avocado maturo senza ricorrere al mixer, unendo successivamente gli altri ingredienti finemente triturati (anch'essi a mano) e la crema praticamente è pronta: se la consistenza fosse troppo fluida, è sufficiente lasciarla riposare una decina di minuti in frigo. Per i puristi della tradizione va sottolineato che questa versione di guacamole è una delle numerose varianti utilizzate oggi in cucina, leggermente diversa dall'antica ricetta originale (quella utilizzata dagli Aztechi per intenderci) basata esclusivamente sull'uso di crema di avocado, succo di lime e sale. Leggermente più laboriosa è la preparazione del cremoso di peperoni rossi, analoga a quella del guacamole, ma la cui durata è legata al tipo di utilizzo scelto per i peperoni; per esaltare al massimo la freschezza e il sapore del prodotto è consigliabile utilizzarlo crudo, mentre per ottenere una sapidità più morbida e avvolgente si possono sbollentare preventivamente per alcuni minuti in acqua e sale o, in alternativa, utilizzare i classici peperoni arrostiti (asportando la pellicola esterna) per conferire una texture più decisa in stile salsa barbecue. In questo caso l'utilizzo del mixer per miscelare i vari ingredienti si rivela fondamentale per avere una crema omogenea e priva di grumi.

Per quanto riguarda la preparazione della riduzione di Porto, mettere a bollire i vari ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata tenendo presente che le riduzioni di vino (utilizzando degli addensanti, in questo caso l'amido di mais) vanno tolte in lieve anticipo dal fuoco in quanto la reale consistenza che si vuole proporre nel piatto si ottiene solo in seguito al successivo raffreddamento.

Per sottolineare l'abbinamento tra i molluschi di terra e quelli di mare, l'impiattamento di questa ricetta può riservare una nota di stravaganza nella scelta dei supporti sui quali portare in tavola i molluschi. Lasciando i buccini nella originale conchiglia a spirale, possiamo presentare le chioccioline (e gli altri molluschi di mare) su dei gusci di capesante e cozze, adagiati sulla salsa guacamole e il cremoso di peperoni rossi spalmati al loro interno.

Una coreografica decorazione di gocce di riduzione di Porto, sparsa a raggiera, alcune foglioline di vene cress, una manciata di piselli e il piatto è pronto.

### **Vino consigliato**

Langhe Sauvignon Viridis DOC - G.B. Burlotto 2018. Vino con forti sentori agrumati dal colore giallo paglierino, caratterizzato da aromi di peperone chiaramente percepibili all'olfatto. Si abbina alla perfezione con primi piatti e secondi di pesce, ma si accompagna altrettanto bene anche secondi a base di molluschi. La temperatura di servizio è compresa tra i 7 e i 9 gradi.