



Ricetta N. RE000920

Registrata in data 25 Dic 2016 alle ore 09:55

da MARCO AMBROSINO DI BRUTTOPILO

Chiaisedda

La "Chiaisedda" è uno spaghetti con le acciughe ma visto a migliaia di chilometri di distanza: Giappone, nord Italia ma anche tanto sud. Mari caldi ma anche oceani freddissimi. Un piatto dedicato ad un'isola, Procida, e alle sue storie, ai suoi viaggiatori.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

200 g spaghetti
100 g burro
50 g vino bianco secco
50 g aceto di mele
n.1 cipolla
5 g tabacco da pipa Burbon
150 g alici salate di Procida
250 g latte
50 g panna
5 g glucosio
buccia di un limone
500 g acqua
20 g polvere di lisce di alici
succo di un bergamotto
10 g tartufo nero

Preparazione

Per il burro acido: scaldare il vino e l'aceto in un pentolino, aggiungere la cipolla tagliata grossolanamente. Una volta che la cipolla diventa traslucida eliminarla e aggiungere il burro e il tabacco. Lasciare in infusione per un'ora, filtrare e conservare in frigo.

Per il gelato di alici: scaldare il latte con la panna e il glucosio a 45°, poi aggiungere le alici prive di lisce e la buccia di limone, portare il tutto a 80° poi frullare e congelare in un bicchiere pacojet.

Per l'infuso: mettere in un sacchetto per sottovuoto l'acqua, la polvere di lisce e il tartufo, sigillare e cuocere a 85° per 3 ore. Trascorse le tre ore aprire il sacchetto aggiungere il succo di bergamotto, mischiare il tutto e filtrare con un telo fine.

Finitura: cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolare al dente e mantecare velocemente in padella con il burro acido, mettere nel piatto gli spaghetti, aggiungere in cima il gelato di alici e completare con l'infuso servito a parte.