



Ricetta N. RE002926 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mag 2019 alle ore 15:56

da GAETANO RUSSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Due pomodori al mare

"È incredibile! È incredibile, ragazzi, come in un batter d'occhi, praticamente in un solo balzo, siamo potuti arrivare alle soglie di questo secolo! I grandi avvenimenti di ieri, che pure sono la base di oggi, ci sembrano altrettanti puntini. E però tutti questi punti, messi accanto gli uni agli altri sono la Storia!" Manuale di Nonna Papera (a cura di Mario Gentilini, 1970, Arnoldo Mondadori Editore)

La frase posta a conclusione del Manuale di Nonna Papera mi è sembrata l'incipit opportuno per presentare il mio piatto. Dietro ogni ricetta, da quella realizzata dalla casalinga a quelle ricercate e sperimentate da chef stellati, ritroviamo un pezzetto di noi, i puntini di ieri che costituiscono la nostra identità di oggi, ricercati, magari istintivamente, in modo compulsivo nei momenti di stress e bisogno. Quei puntini sono oggi quegli ingredienti che ritrovo nei miei piatti. Puntini che nelle giornate afose di agosto ti facevano mangiare mare e sole. Gli spaghetti al pesce "fuiuto", (al pesce fuggito). Una perla della cucina povera. Cuocere gli spaghetti mescolando una tazza di acqua salata all'acqua dolce significava dare loro un vigore tale che, conditi con aglio e olio, pomodoro, prezzemolo e peperoncino, non solo mantenevano una cottura "al dente", ma acquistavano un sapore di pasta condita col sugo di pesce. Tra le esperienze sedimentate in infanzia ricordo la sapiente colazione, dei nonni pane, olio di oliva, sale e pomodoro. Ingredienti, sani semplici mediterranei, che hanno caratterizzato la mia merenda e quella di mio fratello, nei pomeriggi che accompagnavano la fine della scuola.

Quegli stessi ingredienti, sapori, emozioni, quei puntini della mia identità li propongo in un piatto che unisce il sapore della pasta, del mare a quello del pomodoro. Puntini di ieri identità di oggi. Ecco gli spaghetti ai due pomodori al mare. Per la realizzazione del piatto ho utilizzato il corbarino ed i pomodorini gialli a "pacchetelle" La Fiammante. Caratterizzato da un profumo salmastro di mare, agro-dolce il primo e da un profumo, un colore, e una dolcezza, il secondo. Entrambi sono pomodori che hanno una straordinaria concentrazione di vitamine, antiossidanti, zuccheri e sostanze aromatiche. E risultano ideali nella preparazione di primi piatti a base di pesce. Quest'ultimo è rappresentato nel piatto, da un pesce delicato, di cottura assai rapida che negli esemplari molto freschi, ha un profumo che è proprio quello del mare, la triglia. Sarà un bel viaggio allacciatevi il grembiule, si comincia.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di Linguine rigate Voiello
400 g Corbarino
400 g Pomodorino giallo a pacchetelle
n. 4/5 spicchi di aglio
Olio q.b.
Prezzemolo q.b.
Peperoncino q.b.
n. 4 triglie di media dimensione (25/30 cm)

Prodotti utilizzati

Per la realizzazione del piatto ho utilizzato il corbarino ed i pomodorini gialli a "pacchetelle" La Fiammante. Linguine rigate Voiello

Preparazione

Preparare il sugo al "Corbarino": in una casseruola dal bordo alto aggiungere olio EVO q.b. ed i Corbarini. Cuocere per

circa 30 minuti, ottenendo una salsa densa e consistente. A fine cottura salare a piacere, ma senza alterare la naturale salinità del pomodoro ed aggiungere basilico q.b.

Preparare il sugo al pomodorino a "Pacchetelle": in una casseruola dal bordo alto aggiungere olio EVO q.b. ed i Pomodorini a "pacchetelle" privati della loro acqua di conservazione. Cuocere per circa 30 minuti, ottenendo una salsa densa e consistente. A fine cottura salare a piacere, ma senza alterare la naturale dolcezza del pomodoro. Con un mixer ad immersione, frullare ridurre ancora 15 minuti aggiungendo se necessaria acqua di conserva. Filtrare con un colino a maglie strette e mettere da parte.

Preparare olio aromatizzato all'aglio prezzemolo e peperoncino: in un salta pasta aggiungere olio EVO q.b. aggiungere gli spicchi d'aglio privati dell'anima con l'olio extravergine, appena l'aglio sarà dorato aggiungete togliete l'aglio, aggiungere il peperoncino. Quando l'olio sarà raffreddato aggiungere il prezzemolo finemente tritato e mettere da parte.

Preparazione della Pasta: per la cottura della pasta utilizziamo il metodo della "risottatura". Portare a bollire dell'acqua con aggiunta di sale in un tegame molto ampio in modo da poter adagiare gli spaghetti. Ad ebollizione raggiunta immergere gli spaghetti completamente.

Condire i filetti di triglia preparati in precedenza con olio e sale e cuocere in un padellino rovente. La carne della triglia è molto delicata si consiglia pertanto una cottura è molto rapida (1 minuto per lato partendo dal lato senza pelle). Cotti i filetti metteteli da parte serviranno per completare il piatto.

Dopo circa 7 minuti scolare gli spaghetti e continuare la cottura con la tecnica della risottatura direttamente nella salta pasta dove in precedenza abbiamo preparato l'olio aromatizzato. A fuoco medio aggiungendo prima l'acqua di cottura poi salsa di pomodoro giallo, creare la giusta emulsione. Controllare che la pasta non sia mai asciutta aggiungendo acqua e salsa di pomodoro q.b. Raggiunto il giusto punto di cottura spegnere il fuoco.

Composizione del piatto: al centro del piatto sistemare il nido di spaghetti, circa 80 g per porzione. Aiutarsi con una coppa pasta. Completare con un q.b. di salsa al pomodoro rosso, un q.b. di salsa al pomodoro giallo, quadratini di triglia e un filo di olio evo.

Vino consigliato

Si consiglia in abbinamento un bianco, fermo, secco, leggero, tipo Ischia DOC bianco. La composizione dei vini Ischia DOC bianco è Forastera 45-70%, Biancolella 30-55%. Il vino che se ne ottiene è Giallo paglierino, più o meno intenso. Al naso è delicato, piacevole e al palato risulta secco, di corpo, armonico.