MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001358
Registrata in data 06 Giu 2017 alle ore 12:45
da FABIO CASERTA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fertilem Amorem

Fertilem Amorem è la ricetta che Fabio Caserta, chef del Ristorante L'Americano di Alvignano (Ce), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da Cosi Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.
Raviolo al nero di seppia ripieno di doppio concentrato di datterino rosso Così com'è, scamorza affumicata del caseificio il caciaro (Alvignano) e mazzancolle del Mediterraneo, su vellutata di datterino giallo intero in succo Così com'è, gocce di datterino rosso Così com'è, tartare di mazzancolle del Mediterraneo, datterini rossi e gialli in acqua di mare Così com'è leggermente scottati, corallo di basilico, pane cafone aromatizzato al prezzemolo e limone e petali di borraggine.
Questa ricetta è nata dal profondo del cuore per amore verso il territorio in cui sono nato e attualmente vivo, a partire dai nostri terreni per finire nelle nostre acque!

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 1 persone

80 g di Datterino giallo intero in succo Così Com'è
50 g di Datterino rosso intero in succo Così Com'è
20 g di Doppio Concentrato Datterino Rosso Così Com'è
n. 3 Datterini Gialli in Acqua di Mare Così Com'è
n. 3 Datterini rossi in Acqua di Mare Così Com'è
150 ml di acqua di mare dei datterini
20 g di mazzancolle del Mediterraneo
15 g di scamorza affumicata
200 g farina tipo "00"
1 g di nero di seppia
n. 1 uovo
20 g di basilico
n. 5 fiori di borragine
prezzemolo q.b.
pane cafone q.b.
limone q.b.
olio e.v.o. q.b.
50 g di olio semi di arachidi
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini Così com'è
Scamorza affumicata del caseificio Il cacciato
Mazzancolle del Mediterraneo pescheria da Alberto (Santa Maria Capua Vetere)

Preparazione

Per i ravioli
Su di una spianatoia, raccogliere la farina a fontana ed aggiungere un pizzico di sale, l'uovo sbattuto, il nero di seppia, un filo di olio e.v.o. e l'acqua di mare dei datterini; iniziare a lavorare il composto fino ad ottenere un impasto liscio ed

omogeneo.
Avvolgerlo in apposita pellicola da cucina o in un canovaccio leggermente umido circa 20/30 minuti, ovvero poco più del doppio del tempo di lavorazione, in modo che riposi e per far si ché si rilassi il nervo creato dal glutine al momento della lavorazione.
Passato il tempo di riposo, creare delle sfoglie lunghe e sottili, distribuire il ripieno al centro di essa e richiuderla. Con apposita forma creare la forma a proprio piacimento.

Per il ripieno
Prendere delle mazzancolle fresche, pulirle e creare dei piccoli cubetti. Stesso procedimento per la scamorza affumicata. Infine aggiungere del doppio concentrato di datterino rosso.

Per la vellutata gialla
Frullare i datterini gialli interi in succo, salare e condire a proprio piacimento e legare leggermente con dell? amido sciolto precedentemente in acqua, una volta addensata passarla per il colino ed infine creare la base del piatto.

Per le gocce rosse
Passaggio identico al precedente.

Per il corallo di basilico
Mescolare 30 ml di acqua, 30 ml olio di arachidi, 20 g di farina e un pizzico di sale; versare il contenuto in una padella ben calda per ottenere il risultato sperato.

Per il pane cafone aromatizzato
Tritare della mollica di pane con del prezzemolo e far tostare in padella con un filo di olio evo; quasi alla fine bagnare con delle gocce limone fresco.

Per i datterini rossi e gialli
Scottare leggermente in padella.

Per la tartare di mazzancolle
Tagliare a coltello le mazzancolle finemente, condire semplicemente con gocce di limone, sale e pepe, formare delle quenelle e porle al centro del piatto.
Aggiungere al tutto i fiori di borragine.

Vino consigliato

Pallagrello Bianco di Terre del Volturno Doc Vestini Campagnano, prodotto sulle colline
Caiatine (CE) con un grado alcolico di 13,5 %