



Ricetta N. RE000563

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 10:50

da PAOLO GRAMAGLIA

Il Vesuvio Fuochi e Fiamme

Favola di riferimento "La Montagna Partoriente"

La montagna stava partorendo, gemeva e lanciava gridi immani e sulla terra c'era grandissima attesa. Ma quella partorì un pesce.

Questo è scritto per te, che fai grandi minacce e, poi, non cavi nulla.

Autore: Fedro (15 a.C.-50 d.C.)

Caio Giulio Polibio, agnome Fedro (giocoso), arriva a Roma come schiavo dalla Tracia, viene liberato da Augusto (Fedro stesso nei suoi manoscritti si definisce un liberto di Augusto e da lui ricava il prenome Caio Giulio). Le sue opere sono scritte durante l'impero di Tiberio, Caligola e Claudio.

Per sfuggire alle persecuzioni dell'imperatore Tiberio, uomo molto sospettoso e non favorevole agli scritti caratterizzati da realismo comico ed ideologico, si rifugia a Pompei, dove, ispirato, dai diversi terremoti e dalle piccole colate del Vesuvio, scrive la favola "La Montagna Partoriente".

Come nella sua favola la montagna, dopo grandi gemiti, partorisce un pesce, così, nella realtà il grande Vesuvio, emana boati, fa tremare la terra, ma poi, lancia solo qualche "sbuffo di fumo". Questo, fino alla fine credevano i pompeiani del 79 d. C., anche memori della favola di Fedro. Mai credenza fu più errata.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

- n. 2 filetti di spigola (pezzatura 3G) spellati e ognuno di essi diviso a metà.
- n. 4 tocchetti di burro ognuno da 50 g.
- g 60 di mandorle spellate a scaglie
- n. 1 succo di limone premito
- n.1 succo di arancio premuto
- g 60 di acqua
- g 100 di cognac per fiammeggiare
- g 5 di roux bianco morbido
- g 80 di riduzione di vino rosso Lacryma Christi del Vesuvio in un biberon da cucina (oppure glassa di aceto balsamico)
- g 80 di riduzione di pomodorino del pennolo vesuviano in un biberon da cucina (oppure ketchup di pomodoro)
- g 80 di farina 00
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Per la riduzione di pomodorino del piennolo
g 180 di pomodorini del piennolo vesuviano

Per la riduzione di vino rosso Lacryma Christi del Vesuvio
l. 0.250 di vino rosso Lacryma Christi del Vesuvio
g 80 di glucosio
g 100 di zucchero

Preparazione

Per la riduzione di pomodorino del piennolo
Sbollentare leggermente il pomodoro, frullarlo, setacciarlo e metterlo in un biberon da cucina.

Per la riduzione di vino rosso Lacryma Christi del Vesuvio

Ridurre a fuoco basso in un pentolino il vino con il glucosio e lo zucchero per poi metterlo in un biberon da cucina.

Infarinare i 4 pezzetti di filetto di spigola e friggerli in olio fino a quando saranno dorati e leggermente croccanti, tenerli da parte.

Accendere il flambè e inserire sul fuoco la padella, sciogliere il burro con un filo di olio extravergine di oliva; aggiungere le spigole dorate, sale e pepe, il succo del limone, il succo di arancia, le mandorle e un tantino di acqua. Rendere la salsa un poco cremosa e poi fiammeggiare con il cognac.

Presentazione del piatto

In un piatto dal diametro 33 cm lucido e bianco con il biberon contenente la riduzione di vino rosso disegnare la forma del Vesuvio e il suo Golfo; con il biberon contenente la riduzione di pomodorino disegnare la lava che corre lungo il cono del Vesuvio (vedi foto).

Nel Golfo inserire un filetto di spigola con sopra la salsa di agrumi e mandorle.

Vino consigliato

Lacryma Christi del Vesuvio doc Bianco