



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002912 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 17:18

da CALOGERO RIFICI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pirati dei Caraibi, l'attacco del kraken

Davy Jones è uno dei principali antagonisti di Jack Sparrow ed è il capitano dell'Olandese Volante.

Ho deciso di utilizzare la seppia per rappresentare questo pirata, praticamente si tratta di 4 sfoglie croccanti al nero di seppia, con la seppia in 4 preparazioni. Per la seppia cruda l'ho marinata con colatura di alici di Cetara, succo di limone, olio evo e Rum, un distillato molto utilizzato nel film.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

1 kg di seppie freschissima
350 g di pasta, io ho usato degli spaghetti alla chitarra
250 g di Datterini gialli
250 g di S. Marzano
n. 1 peperoncino Habanero Fatalii
Qualche rametto di timo
n. 3 cucchiaini di colatura di alici di Cetara
1,5 cucchiaino di succo di limone bio
Rum q.b.
n. 4 spicchi d'aglio
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio EVO q.b.
Olio per friggere q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori pelati S.Marzano Dop - Datterino giallo al naturale

Strumenti di cottura

Padella e forno

Preparazione

Pulire le seppie dividendole in 5 parti:

- Sacche del nero, mettetele tutte in una ciotola
- I tentacoli ci serviranno per guarnire
- La parte centrale della sacca, la tagliate fine la userete per le tagliatelle di seppia.
- Il resto della sacca ci servirà per la seppia ai datterini.
- La testa tagliata fine la userete con il S. Marzano

Tagliatelle di Seppia: prepariamo la salsa di accompagnamento, dopo alcune prove, le dosi più equilibrate si è dimostrato, 3 cucchiaini di colatura di alici di Cetara, 1,5 cucchiaini di succo di limone della costiera, 1 cucchiaino di olio EVO e 1 cucchiaino di rum.

Emulsionate molto bene e fare riposare. Aggiungete alle tagliatelle di seppia, un pezzettino di peperoncino, poco mi raccomando e la marinatura, coprite con pellicola e in frigo per un paio d'ore. Prima di servire, togliete il peperoncino

dopo il riposo ha dato profumo, sapore e spinta piccante.

Lasagne croccanti nere: dovete creare dei quadrati di pasta croccante, partite con bollire la pasta in pochissima acqua, salata normalmente io ho usato degli spaghetti alla chitarra, ma va bene qualsiasi pasta. Va cotta qualche minuto in più di quanto fareste normalmente, poi inseritela in un frullatore potente, aggiungete il nero di seppia e frullate, dovete creare una crema, nera. Tagliate due fogli di carta forno, fra i due fogli inserite la crema, stendete fino ad avere una sfoglia da circa 4-5 mm. Asciugate in forno a 140° per 20 minuti, togliete il foglio superiore della carta forno e incidete con un coppapasta dei quadrati da circa 7 cm, rimettete in forno un'altra mezzora. Tirate fuori dal forno e fate raffreddare, scaldate l'olio per friggere, friggete i quadrati di pasta, per una 30 di secondi per lato, deponete su carta assorbente. Fate insaporire uno spicchio d'aglio in qualche cucchiaino di olio evo, aggiungete la sacca della seppia tagliata fine, appena si saranno insaporite aggiungete i datterini privati del liquido di conservazione, salate pepate e fate insaporire per pochi minuti. Fate insaporire uno spicchio d'aglio in qualche cucchiaino di olio evo, aggiungete la testa tagliata fine, appena si saranno insaporite aggiungete i S. Marzano con la sua salsa, aggiungete un bicchierino di rum, fate sfumare aggiustate di sale e pepe e fate insaporire per pochi minuti. Fate insaporire uno spicchio d'aglio in qualche cucchiaino di olio evo, aggiungete i tentacoli interi, qualche minuto di cottura e mettete su carta assorbente, salate.

Vino consigliato

Vino bianco di media struttura