



Ricetta N. RE002076 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 10:39

da **CALOGERO RIFICI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Risotto al Cacciucco

Abito a Livorno quindi adoro il Cacciucco con 5 C, non è un piatto veloce da fare ma il sapore ripaga del lavoro necessario, nel disciplinare è prevista anche una versione priva di lisca, ma utilizzando le stesse varietà di pesce. Ho deciso di creare un primo, con il sapore del cacciucco. L'idea del risotto mi è venuta parlando con degli amici salernitani che mi hanno raccontato, dal 1500 e fino al 1800, il miglior riso italiano si coltivava nel Principato di Salerno

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 6 persone

480 g di riso Vialone nano
1,2 kg pesce da brodo
400 g Pesci a trance Murena e Grongo
600 g di passata di pomodori
Olio EVO q.b.
n.1 pezzetto di peperoncino, io ho usato un rocoto, adatto alle lunghe cotture
n. 2 cucchiari di concentrato di Pomodoro
300 g cozze
qualche spicchio d'aglio
n. 2 scalogni
n.5 spicchi d'aglio
n.1 carota
½ cipolla
½ costa di sedano
n. 1 mazzetto di salvia
vino rosso q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Semola q.b.

Prodotti utilizzati

Pesce fresco, passata di pomodoro di qualità e olio evo.

Strumenti di cottura

Pentole, padelle e forno per le vele.

Preparazione

Iniziamo con la preparazione del brodo di cacciucco.

Pulire per bene il pesce, lavarlo e metterlo ad asciugare in un colino, qualche pesce più grossino sfilettarlo, pulire bene i filetti eliminando tutte le lisce e pelle.

Affettare, la carota, la cipolla e il sedano, fare rosolare le verdure, l'aglio e il peperoncino con qualche cucchiaino di olio EVO, quando saranno rosolati aggiungere i pesci puliti, e il mazzetto di salvia, fare rosolare bene i pesci, versare il vino e farlo sfumare, aggiungere i pomodori, ben maturi lavati e tagliati a pezzi, un po' di sale e amalgamare.

Coprire con acqua fredda, se avete qualche cubetto di ghiaccio, aggiungerlo perché aiuterà l'estrazione, aggiungere 2

cucchiaini di concentrato di pomodoro e amalgamare.

Coprire parzialmente e fare cuocere fino a quando le lische dei pesci saranno pulite. mescolare di tanto in tanto, eliminare l'eventuale schiuma con un mestolo.

Eliminare il nocciolo, passare tutto e filtrare con un colino fine, un paio di volte, per eliminare tutte le lische.

Una parte del brodo rimetterlo sul fuoco e cuocere i filetti che erano stati tolti e salati, precedentemente, tenere in caldo.

Porre un filo d'olio in una padella capiente, aggiungere 1 spicchio d'aglio e farlo rosolare, versare le cozze pulite, aggiungete 1/2 bicchiere di vino, sfumare, un pizzico di sale, coprire con coperchio e proseguire la cottura finché non saranno aperte. Filtrare il liquido e conservarlo, togliere le cozze dal guscio e metterle da parte.

Prepariamo ora le vele con le foglie di salvia.

Prendere alcune foglie di salvia grandi, lavarle, asciugarle bene, passare in olio evo deperle su carta forno, spolverarle con della semola, infornare a 180° per circa 15 minuti.

Ora abbiamo tutto quello che ci serve, prepariamo il risotto.

Tagliare lo scalogno, farlo appassire con dell'olio evo, aggiungere il riso, tostare, versare il vino e sfumare, versate l'acqua delle cozze tenuto in caldo, coprire con il brodo di cacciucco e fare cuocere, aggiungendo via via altro brodo, dopo circa 15 minuti aggiungete, le cozze e i filetti di pesce che avevamo inserito nel brodo.

Portare a cottura e mantecare con pochissimo olio evo.

Presentazione: in un piatto porre il risotto sopra inserire le vele create con la salvia, qualche fogliolina di maggiorana.

Buon appetito

Vino consigliato

Lo stesso vino utilizzato per la preparazione, un rosso giovane, io ho utilizzato un Bolgheri del 2017