



Ricetta N. RE002252 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Giu 2018 alle ore 10:11

da MARIA ROMANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Rosso di seppia

Il pensiero di unire il celeberrimo piatto "Il Rosso e il Nero" di Marchesi, con gli sgarci nella tela rossa del concetto spaziale "Attese" di Lucio Fontana, è stato persistente. Nell'anno della scomparsa del Maestro Marchesi, che tanto si è adoperato per unire l'Arte alla Cucina, ho scelto il colore Rosso intenso del Pomodoro, della passata di pomodoro, come base da cui partire per il piatto da proporre nella seconda fase del Contest 2018 di MySocialRecipe "Pomorosso d'Autore - In Sugo Veritas", in collaborazione con "La Fiammante" e "Olio FAM".

Sapori concentrati, colori forti e contrastanti, mare, ho cercato di coniugare in questo piatto di pasta al pomodoro, fatto con pochi, semplici ingredienti e col solo condimento dell'olio extra vergine d'oliva.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 2 persone

n. 1 bottiglia di passata di pomodoro bio, densa e vellutata da 680 g
30 g di pasta di semola di grano duro tipo "tofette" o conchiglie
200 g di seppie fresche, con le sacche di nero
olio extra vergine d'oliva bio q.b.
5 g di alga "spaghetti di mare"
sale e pepe nero q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro biologica La Fiammante, olio extra vergine d'oliva FAM bio, pasta di semola di grano duro di Gragnano IGP

Strumenti di cottura

Padella media, pentola media, colapasta, cestino di bambù per la cottura al vapore.

Preparazione

Innanzitutto, preparare la lastra di pomodoro, stendendo in uno strato sottile, la passata su una teglia foderata con carta forno e lasciar asciugare completamente in forno ventilato per circa due ore alla temperatura di 70° C.

Preparare poi, la salsa di pomodoro, facendo sobbollire 300 grammi di passata bio con un filo d'olio extra vergine d'oliva ed un pizzico di sale, per quindici minuti circa.

Pulire le seppie (usare i guanti) tenendo da parte le sacche col nero.

Preparare la glassa al nero di seppia, aggiungendo olio extra vergine d'oliva a filo, al nero di seppia, mescolando energicamente.

Tritare con un coltello affilato, la seppia, cuocerla passandola velocemente in padella, con un filo d'olio extra vergine d'oliva, fino a dorarla appena, condire con sale e pepe nero.

Cuocere la pasta al dente, per circa 8 minuti; colarla e tenerla da parte; farcire le tofette con il battuto di seppia ed adagiarle nei cestelli di bambù per la cottura al vapore.

Riempire per metà una pentola d'acqua, aggiungere l'alga "spaghetti di mare" e portare all'ebollizione. Poggiarvi i cestelli per la cottura al vapore e cuocere le tofette di pasta farcite, per una decina di minuti.

Ricoprire metà delle tofette di pasta, cotte al vapore, con la glassa al nero di seppia.

Composizione del piatto e servizio: in un piatto fondo, formare uno strato con la salsa di pomodoro calda, poggiarvi al centro, un foglio di lastra di pomodoro, in cui saranno stati praticati due tagli, sistemarvi le tofette glassate col nero di

seppia e quelle bianche solo farcite, ancora tiepide: il calore del sugo di pomodoro, ammorbidirà la lastra di pomodoro, conferendo al piatto un sapore molto accentuato di pomodoro, così usato nelle due consistenze.

Vino consigliato

Champagne Les Rachais Rosé Extra Brut, Boulard F. et Fille

La ricetta ha partecipato a:

Seconda fase del Contest 2018 di MySocialRecipe "Pomorosso d'Autore - In Sugo Veritas"