



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002609 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Nov 2018 alle ore 12:00

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Tagliatelle alle essenze di mare in salsa di ostriche

La pasta al nero di seppia rappresenta indubbiamente uno degli ingredienti più utilizzati nella preparazione dei primi piatti di mare. Disponibile sia nella classica versione in pasta secca che in quella fresca (utilizzata soprattutto quando si vogliono ridurre i tempi di preparazione), questo tipo di pasta è inoltre presente nella grande distribuzione in svariate tipologie di formati, sia corta che lunga e, in alcuni negozi specializzati, persino nella versione in sfoglia per la preparazione di lasagne o cannelloni.

In questa ricetta la scelta è caduta sulle tagliatelle di pasta secca, utilizzate per la preparazione di un primo piatto a base di un singolare mix di "essenze" di mare formato da salmone affumicato, polpa di granchio, polpa di riccio e uova di capelin islandese.

Per esaltare ulteriormente il sapore di mare inoltre la pasta viene cotta in un fumetto di pesce, tirata leggermente al dente, e mantecata successivamente in salsa di ostriche, mentre per il dressage nel piatto viene inserita una sottile sfoglia di pergamena nera; quest'ultima, simile al pane carasau, viene inoltre spennellata con la colatura di alici di Cetara e decorata con uova di capelin rosse.

Nella scelta delle varie "essenze" di mare, scaturita da diversi abbinamenti e combinazioni, sono stati eliminati alcuni ingredienti troppo delicati, come ad esempio le ostriche (il cui sapore sarebbe stato neutralizzato dalle fragranze più intense) o troppo forti, tipo la bottarga di muggine, la cui marcata sapidità avrebbe sovrastato eccessivamente gli altri gusti.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g di tagliatelle al nero di seppia
40 g di fumetto di pesce disidratato
250 g di salmone affumicato
55 g di polpa di riccio
250 g di polpa di granchio al naturale
50 g di uova di capelin
n. 2 cucchiai (ca 40 g) di salsa di ostriche
n. 1 cucchiaino di colatura di alici di Cetara
40 g di burro chiarificato
n. 4 sfoglie sottili di pergamena nera

Prodotti utilizzati

Tagliatelle al nero di seppia "Cara Nonna" (San Severo di Puglia), fumetto di pesce disidratato Antichi Sapori (Riunione Industrie Alimentari Srl, Genova), salmone affumicato KV Nordic (importato da Eurofood S.p.A., Corsico, MI), polpa di riccio Smeralda (Sardegna), polpa di granchio Captain Byrd (distribuito in Italia da Icat Food SpA di Genova), uova di capelin KV Nordic, salsa di ostriche (Panda Brand Oyster Sauce) dell'Asia Market di Vuong Dinh Xuong (Torino), pergamena nera guttau Cherchi (Alghero), colatura di alici di Cetara "Sapori di Mare" (IASA S.r.l., Pellezzano, SA), burro chiarificato Prealpi, nero di seppia "Sardegna a Tavola" (Smeralda S.r.l., Cagliari).

Strumenti di cottura

1 pentola per la pasta, 3 padelle antiaderenti, 1 spatola, 1 mestolo, 1 pennello a setole sottili, 1 pinza da cucina, 1 coltello tranciante, 3 mini-boule di vetro.

Preparazione

Iniziare scaldando in padella il salmone tagliato a pezzetti sottili, a fuoco lento in burro chiarificato per circa 3 minuti. In un'altra padella scaldare la polpa di granchio (sempre in burro chiarificato) per 3 minuti prima di spegnere il fuoco. Nella terza padella scaldare 2 cucchiaini di salsa di ostriche alla quale viene aggiunto 1 cucchiaino di fumetto di pesce prelevato direttamente dalla pentola della pasta.

La cottura separata degli ingredienti è consigliabile per evitare che ogni "essenza" conservi il più possibile il proprio sapore, mantenendo l'aroma peculiare anche una volta assemblati assieme nel piatto.

L'intensa sapidità di alcuni ingredienti, come il fumetto di pesce disidratato (utilizzato nell'acqua di cottura della pasta), la salsa di ostriche e le uova di capelin, non rende necessaria l'aggiunta di sale nell'acqua della pasta.

Quando la pasta giunge quasi a cottura, versarla nella pentola della salsa di ostriche, aggiungere la polpa di granchio e la polpa di riccio (l'unico ingrediente non sottoposto a cottura), e mantecare per alcuni minuti a fuoco basso.

Una volta spento il fuoco, aggiungere le uova di capelin e girare bene la pasta, e i suoi ingredienti, ormai pronta per impiattare. Prima di servire, preparare la sfoglia di pergamena nera sulla quale è stato steso un velo di colatura di alici e, successivamente, un sottile strato di uova di capelin rosse che (grazie alla loro consistenza, quasi cremosa) possono essere depositate sulla sfoglia con lo stesso pennello utilizzato per stendere il velo di colatura di alici.

Vino consigliato

Roero Arneis DOCG - Il Pozzo. Vino prodotto al 100% con uve Arneis del Roero, dal colore giallo paglierino (sottolineato dal vetro bianco della bottiglia) e dall'aroma ricco di sfumature di pesca e ananas. Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce, va servito a temperature non superiori ai 10°.

La ricetta ha partecipato a:

Casa Alice Insieme (Alice TV)