



PPN FOOD - Ricette d'estate: due primi piatti a base di pomodoro per rendere omaggio al Mediterraneo

Roma - 14 ago 2024 (Prima Notizia 24) Le proposte degli chef Marcello Romano (Salone Eva – Hotel Hassler) e Michele Ferrara (Ristorante Calamosca).

Estate vuol dire leggerezza, ma non è necessario rinunciare al gusto: a ricordarlo sono gli chef Marcello Romano (Salone Eva – Hotel Hassler) e Michele Ferrara (Ristorante Calamosca), che propongono due primi piatti che omaggiano il Mar Mediterraneo. La prima ricetta, proposta da Romano, è il risotto ai tre pomodori con fonduta di provola e crema al basilico. Gli ingredienti per 4 persone sono: 400 grammi di riso vialone nano, acqua di pomodori datterino, 1.5 kg di pomodoro datterino rosso, 5 grammi di aceto di vino bianco, 5 grammi di zucchero, 5 grammi di sale. Per il ristretto di pomodoro San Marzano servono: 1 kg di pomodori San Marzano, 200 grammi di cipollotto, olio quanto basta, sale quanto basta. Per il brodo servono: 200 grammi di sedano, 200 grammi di carote, 100 grammi di cipolla e 2 litri d'acqua. Per la fonduta sono necessari: 250 grammi di panna fresca, 130 grammi di provola. Per preparare la crema di basilico sono necessari 50 grammi di basilico, 500 grammi di latte, 150 grammi di parmigiano, 7 grammi di agar-agar. Per mantecare bisogna avere 50 grammi di burro, 50 grammi di parmigiano, pepe quanto basta. Per decorare, invece, servono micro basilico e bucce di pomodori pachino essiccate. La preparazione è la seguente: procedere preparando l'acqua di pomodori datterino: lavare i pomodorini, mettere in un contenitore tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una polpa fine. Versare il composto in un colino foderato con un panno di lino sterile per separare l'acqua contenuta nella polpa dei pomodori e lasciare scolare per 24 ore in frigo. Per realizzare il ristretto di pomodoro San Marzano tagliare il cipollotto finemente e farlo rosolare con l'olio in una casseruola; aggiungere i pomodori precedentemente tagliati a pezzettoni, salare e portare a cottura facendo evaporare tutta l'acqua a fiamma molto dolce. Frullare e setacciare la polpa ottenuta, deve risultare molto asciutta/ristretta. Realizzare il brodo mondando e tagliando a pezzettoni le verdure. In una pentola alta aggiungere acqua e verdure, portare a bollore e lasciar cucinare per circa un'ora. Passare il brodo in un colino per eliminare le verdure a pezzi. Preparare la fonduta di provola versando la panna in un pentolino e a fuoco lento portare ad ebollizione; togliere dal fuoco ed aggiungere la provola tagliata a pezzetti; mescolare energicamente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Sfogliare e pulire il basilico, sbollentarlo e raffreddarlo in acqua e ghiaccio. In una casseruola mettere il latte e l'agar-agar e portare a bollore, far raffreddare. In un contenitore mettere le foglie di basilico sbollentate, il parmigiano e il latte gelificato, frullare il tutto per ottenere una crema di basilico. In una pentola con olio tostare il riso, bagnare con l'acqua di pomodoro e brodo, a metà cottura aggiungere il ristretto di pomodoro e terminare la cottura. Mantecare con burro, parmigiano e pepe. Impiattare in un piatto

piano disponendo il riso al centro e decorare con crema di basilico, fonduta di provola, il micro basilico e bucce di pomodori essiccati. Servire ben caldo. La seconda ricetta, proposta da Ferrara, è intitolata "La Calamosca 1952". Gli ingredienti per 4 persone sono: 400 grammi di paccheri freschi 300 grammi di bisque di gambero, 100 grammi di salsa al pomodoro, 50 grammi di calamari mondati, 50 grammi di cozze pulite e cotte, 50 grammi di pesce spada a cubetti. 50 grammi di gamberi rossi mondati, 50 grammi di bottarga, 30 grammi di olio all'aglio, 100 grammi di vino tipo Vermentino per sfumare. Ecco come si prepara il piatto: in un pentolone mettere l'olio all'aglio e in ordine inserire: i calamari, il pesce spada e i gamberi. (Tenere le cozze da parte, fino alla mantecatura). Raggiunta la doratura dei calamari, versare il vino bianco e lasciarlo sfumare, quindi unire la bisque di gamberi e la salsa al pomodoro e lasciare ridurre il liquido di circa il 20%. Cuocere i paccheri freschi in 4 litri di acqua bollente e salare al 2%, perché la salsa risulterà già sapida. Scolare al dente, quindi buttare la pasta nel sugo e mantecare per un minuto a fuoco spento; aggiungere olio evo, prezzemolo e cozze. Saltare i paccheri per renderli cremosi, impiattare e ultimare con una spolverata di bottarga.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 14 Agosto 2024