

RISOTTO MEDITERRANEO

Ingredienti

Riso carnaroli	300 gr
Vongole	200 gr
Cozze	300 gr
Capasanta	8
Gamberi rossi	4
Astice	1
Brodo vegetale	1 lt
Sedano	1 costa
Cipolla	1
Carota	1
Pomodori maturi	500 gr
Olio evo	q.b.
Erba cipollina	½ mazzo



PREPARAZIONE

Mettere il brodo in una pentola e portarlo a bollore.

Mettere l'astice nel brodo e far cuocere per 8 minuti.

Spegnere il fuoco e lasciar raffreddare l'astice nella loro acqua di cottura.

Togliere la polpa dal carapace e tenere il carapace da parte. Tagliare la polpa dell'astice a cubetti.

Salsa ai crostacei

Dopodiché, pulire i gamberi e privarli del carapace e del budellino interno.

Frullare le teste dei gamberi con un bicchiere d'olio, passare al setaccio e riporre in frigorifero.

Con la parte rimasta, preparare un fondo di cottura.

Mettere in un tegame con dell'olio i carapaci dei gamberi, le rimanenze delle teste, il carapace dell'astice, le verdure tritate, i pomodori e il concentrato.

Coprire con acqua fredda e far cuocere a fuoco moderato per 1 ora circa.

Frullare il tutto e passare al setaccio.

Per le cozze e vongole

In un contenitore trasparente con coperchio, mettere a crudo le cozze e le vongole e un cucchiaino d'olio.

Chiudere il coperchio e cuocere in microonde alla massima potenza per 2/4 minuti.

Filtrare il liquido che si sarà formato e togliere le cozze e le vongole dalla conchiglia.

In un tegame con dell'olio, far tostare il riso, bagnare con qualche mestolo di brodo e cuocere per 18 minuti, aggiungendo poco brodo un po' alla volta e alternando con il liquido di cottura delle cozze e vongole.

A cottura ultimata, condire il riso con dell'olio e il pesce tagliato a cubetti.

Mettere il riso nel piatto e guarnire con l'erba cipollina.

Lo Chef:

Luigi Pomata - Ristorante Luigi Pomata

Rappresenta la terza generazione di cuochi della sua famiglia. È il patron dell'omonimo ristorante "Luigi Pomata", dove propone una cucina creativa attenta alla materia prima locale ma in continua evoluzione, al quale affianca "Luigi Pomata Bistrot" e il "Next Food & Lounge".

Ingredienti

Sarde	500 g
Pan carré	1 pacco
Pangrattato	200 g
Pecorino o parmigiano	100 g
Pinoli	100 g
Uva sultanina	100 g
Arancia	1
Limone	1
Prezzemolo	q.b.
Menta	q.b.
Farina 00	q.b.
Olio di semi di girasole	500 ml
Uova	4
Aceto bianco	q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa spinare e pulire le sarde lasciando la coda, farle marinare con un filo di aceto bianco per 10 minuti circa.

Nel mentre preparare la farcitura: frullare il pan carré finemente, condirlo con uva sultanina precedentemente ammollata, pinoli tostati, pecorino, scorza d'arancia, scorza di limone, sale, un filo di aceto bianco e trito di prezzemolo e menta.

Prendere una sarda, porre il ripieno e chiudere a portafoglio. Sbattere le uova con un pizzico di sale.

Passare la sarda prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

Friggere in olio di semi a 175 °C fino a cottura ultimata.

Lo Chef:

Marco Cannizzaro - Ristorante KM.0

Appassionato, curioso, “mai sazio”, Marco è un istintivo, creativo giovane chef che ama la sua città e il territorio. Nel 2014 apre con il fratello Fabio il ristorante “KM.0”, oggi punto di riferimento della ristorazione catanese di qualità. Dall'aspetto semplice e curato, la location è perfettamente in linea con la caratteristica peculiare del ristorante: ritornare ai sapori sinceri della cucina, dove la ricercata genuinità nella sua semplicità firma ogni piatto.

Soffio al cioccolato con gelato al tabacco siciliano

Soffio al cioccolato

Ingredienti per 6 persone

Cioccolato fondente 72%	200 g
Zucchero di canna grezzo	30 g
Albumi	350 g
Tuorlo	1

Procedimento

Fondere il cioccolato a bagno-maria, amalgamarlo bene e incorporare lo zucchero, il tuorlo e gli albumi montati a neve, riempire gli stampini precedentemente imburrati e passati con lo zucchero, cuocete a 180 °C per 8 minuti, servire con il gelato.

Gelato al tabacco

Ingredienti per 12 sfere

Latte	400 g
Panna fresca	200 g
Zucchero di canna	90 g
Tabacco in foglie naturali	3 g
Tuorli	4

Procedimento

Scaldare il latte e la panna a 72 °C, incorporare le uova e lo zucchero mescolati bene, aggiungete il tabacco e lasciare in infusione per 20 minuti, passare in gelatiera oppure nel PacoJet.



Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.

PACCHERI CON SCAMPI E VONGOLE VERACI

Ingredienti per 4 persone

300 g di mezzi paccheri
400 g di scampi
200 g di vongole veraci
1 bicchiere di brandy
1 bicchiere di vino bianco
100 g di pomodori datterini
50 g di doppio concentrato
100 g di polpa di pomodoro
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 peperoncino
1 limone
Sale di Mozia q.b.
Pepe nero q.b.
Olio EVO q.b.



Preparazione

Pulire gli scampi e metterli da parte. Lavare bene i carapaci per togliere le impurità.

Soffriggere le verdure, sedano, carota e cipolla; aggiungete i carapaci e lasciarli cuocere per 10 minuti. Sfumare con il brandy, aggiungere la polpa di pomodoro e il doppio concentrato e due litri di acqua fredda. Lasciate cuocere per trenta minuti circa. Passare tutto con un mixer ad immersione e filtrare con un colino.

Nel frattempo, fare cuocere le vongole a fuoco moderato.

Una volta preparate le basi, fare rosolare gli scampi sgusciati con olio EVO e peperoncino. Sfumare con il vino bianco secco e aggiungere il brodo di scampi. Incorporare l'acqua di cottura delle vongole veraci, aggiungere i datterini tagliati a pezzettini, a parte cuocete la pasta, scolatela al dente e lasciatela finire di cuocere per tre minuti circa con il sugo degli scampi.

Completate il piatto con le vongole veraci, due cucchiaini di olio e insaporite con una grattata di buccia di limone e qualche foglia di menta. Servite.

Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.

Ingredienti

4 filetti di sgombro (300 g)
300 g di sale di Mozia (Sosalt possibilmente)
100 g di zucchero di canna grezzo
1 melanzana di media dimensione
100 g di ceci secchi
100 g di cipolline
1 peperone rosso carnoso
50 g di pomodori datterini
2 patate
0,01 g zafferano in pistilli
1 dl olio evo
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
(timo, maggiorana, origano, menta)



Preparazione

Filettare il pesce, togliere le lisce con l'ausilio di una pinzetta, e marinare il pesce con il sale, lo zucchero e il battuto di erbe aromatiche miste per 20 minuti.

Per la crema di ceci mettere in acqua i ceci la sera prima per poi cucinarli in acqua con sedano, carote, cipolla e un pomodoro. Una volta cotti aggiustate di sale e frullate ottenendo una crema molto fluida e cremosa.

Per la salsa allo zafferano, pulire e tagliare una patata a dadini, cuocere con acqua fredda, aggiungere lo zafferano e aggiustare di sale e pepe, frullate bene e passate al setaccio.

Per la salsa al peperone, lavare, tagliare il peperone a dadini, passarlo in padella con olio e lasciare cuocere per 10 min. frullate e passare al setaccio, ottenendo una salsa cremosa e ben fluida.

Per le cipolline in agrodolce lavarle e cuocerle con zucchero, acqua e burro. Quando l'acqua è evaporata, aggiungere l'aceto, lasciandolo evaporare.

Tagliare i filetti di pesce precedentemente marinati in 4 tranci, pepare e passare in padella per 2 minuti con olio EVO, servite con la crema di ceci e le melanzane precedentemente arrostiti. Finite il piatto con i pomodorini asciugati in forno, la crema di peperoni, la crema di ceci, la crema allo zafferano, le cipolline in agrodolce.

Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.

PEGHETTU CA' MUDDICA ATTURRATA

Ingredienti per 4 persone

400 g spaghetti
100 g pangrattato di pane semi integrale
50 g di alici sotto sale
1 cl olio EVO
1 spicchio di aglio
60 g di nocciole
300 g di pane raffermo
20 g di colatura di alici
1 peperoncino piccante



Preparazione

Cuocere gli spaghetti con il pane raffermo e la colatura di alici, lasciare al dente e mettere da parte.
In un contenitore emulsionare l'olio con un po' di acqua di cottura della pasta, mescolare bene con l'aiuto di una frusta ottenendo una crema ben omogenea, unire gli spaghetti e mescolare bene con l'olio.
Disporre sul piatto gli spaghetti aiutandovi con un mestolo e una pinza da cucina.

Scaldare l'olio in una padella con le alici dissalate, il peperoncino e l'aglio schiacciato, aggiungere le nocciole pestate a mortaio, il pangrattato e del pepe, mescolare bene fino a quando il pane non risulterà ben tostato e croccante.
Cospargere gli spaghetti con il pangrattato.

Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.