

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 cucchiai 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 erbette aromatiche miste
(timo, maggiorana, origano, menta)



Preparazione

Filettare il pesce, togliere le lische 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 passate 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, preparare 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.

SPAGHETTU 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'ausilio 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.