

Le ricette *tipiche da a...mare* proposte da

Ristorante Guido
Bagno. 139 - Miramare

Tel. 0541 374612

SARAGHINA DI ROMAGNA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la mattonella di saraghina

Gr 600 saraghina freschissima

Per la colatura di saraghina alla griglia

Gr 500 saraghina freschissima

Sale di Cervia

Pepe fresco

Olio d'oliva

Griglia carbone

Per i cantarelli

Kg 0,5 farina di grano tenero bio

Lt 1 acqua

Gr 150 olio

N° 3 bianchi d'uovo

Sale zucchero qb

Per la cipolla agro dolce

Gr 300 cipolla dorata

Gr 60 zucchero semolato

Gr 100 aceto di vino rosso

Per lo sciroppo di peperoncino

Kg 0,2 peperoncini freschi

Gr 50 zucchero semolato

Gr 50 glucosio

Gr 50 isomalto

Gr 100 acqua

Per il condimento

Gr 5 Sale di Cervia

Gr 100 Olio d,oliva

Gr 30 Aceto di di vino rosso

Per la guarnizione

Kg 0,5 misticanza giovane

N° 2 cipollotti freschi

Germogli e fiori di campo

Erba aglina

Per la mattonella di saraghina :

Pulire accuratamente i pesci eliminando la testa ,la lisca centrale e la coda mantenendo uniti i due filetti, ricomporre i pesci unendo le due parti, metterli su una teglia con foglio di plastica per alimenti formando dei piccoli rettangoli di circa 7/8 pesci ciascuno in posizione verticale . Abbattere e rifilare le estremità laterali con una lama . Conservare a -18à.

Per la colatura di saraghina alla griglia

Preparare la griglia a carbone . Condire i pesci senza lavarli , con olio sale e pepe .

Cuocere sul carbone 5 min. per lato , chiudere i pesci in un contenitore ermetico ,lasciare riposare a +4° per circa un ora . Trascorso il tempo spremere i pesci con l'aiuto di uno schiaccia patata , recuperare il liquido che ne fuoriesce filtrarlo e conservare a +4°.

Per i cantarelli

Unire tutti gli ingredienti in un robot da cucina , lavorare per ottenere una pastella abbastanza fluida.

Lasciare riposare 30 min. , quindi cuocere in padella antiaderente ,diametro 24 cm., a fiamma viva come delle crespelle.

Conservare in caldo.

Per la cipolla agro dolce

Pulire le cipolle , affettarle sottili , lasciarle spurgare in acqua corrente .

Sciogliere in padella lo zucchero con l'aceto , aggiungere la cipolla . Cuocere delicatamente su fiamma per circa 40 min. . Conservare a parte.

Per lo sciroppo di peperoncino

Frullare i tre zuccheri con 50 g d'acqua e i peperoncini, portare leggermente ad ebollizione , ridurre fino a consistenza sciropposa, setacciare e conservare a +4°.

Per il condimento

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti . Conservare a +4°.

Esecuzione

Portare a temperatura una padella con un quadrato di carta forno , cuocervi sopra solo dal lato delle pance le mattonelle di saraghina , condire con poco olio, aceto e sale. Le saraghine saranno pronte quando al tatto risultano calde sul dorso.

Condire la misticanza mondata con l'emulsione di olio e aceto , farcire i cantarelli e arrotolare a forma di cannolo , tagliare in pezzi da 4 cm.

Disporre su di un piatto 3 tranci allineati di cantarello per persona , ricoprire con poca cipolla agro dolce e la mattonella di saraghina.

Completare il piatto con germogli e fiori di campo erba aglina tritata alcuni anelli di cipollotto fresco, e gocce di sciroppo di peperoncino e colatura di saraghina alla griglia .

Seppia e Squacquerone

X 12 persone
1 kg pance di seppia pulite
200 g squacquerone San Patrignano
Olio d oliva extra vergine
Sale

Montare lo squacquerone in planetaria con circa 50 g di olio e un pizzico di sale.
Tagliare la seppia a julienne finissima , cuocerla in brodo vegetale leggermente salato in ebollizione per circa un minuto e mezzo , scolare rapidamente e condire con olio e sale.
Adagiare un cucchiaino di crema di squacquerone in un piatto fondo e ricoprire con la julienne di seppia guarnire con un filo di erba cipollina.

Cappelletti alle Poveracce

X 40 persone
Per la sfoglia
1kg di farina
25 rossi d uovo

Per il ripieno
5kg vongole dell adriatico (poveracce)
1kg ricotta di mucca San Patrignano
Prezzemolo 2 bianchi d uovo
Pepe fresco
Aglione

Preparare la sfoglia e farla riposare per 30 minuti circa coperta.
Aprire le vongole a fiamma viva con un litro di acqua, sgusciarle , recuperare l'acqua di cottura e filtrarla. In una padella antiaderente scaldare 30 cl di olio con due spicchi di aglio in camicia e schiacciati , togliere l'aglio e rosolare le vongole tritate a fiamma vivace , aggiungere un bicchiere di acqua di cottura e fare asciugare, raffreddare.
Aggiungere la ricotta un po' di pepe , i bianchi d'uovo e un cucchiaino di prezzemolo tritato.
Stendere la pasta dello spessore di circa un millimetro e ricavarne dei quadrati di 6 cm di lato, farcire con il ripieno e chiudere a cappelletto.
Cuocere in abbondante acqua salata e saltare in padella con olio uno spicchio d'aglio in camicia , acqua di cottura delle vongole e le vongole sgusciate.
Per la crema di acqua di vongole e prezzemolo
500g di acqua di vongole
50g di prezzemolo sbollentato e chiacciato
Poca gomma di xantana
Portare a ebollizione l'acqua delle vongole e ridurre di un terzo , aggiungere il prezzemolo e frullare.
Filtrare e addensare con lantana.
Presentazione piatto
Posizionare i cappelletti al centro di un piatto e con la crema di vongole e prezzemolo creavi sopra dei disegni geometrici.

Vi aspettiamo tutti i martedì sera dal 26 giugno al 28 agosto per farvi gustare i migliori piatti tipici del nostro territorio.