

## **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.***