AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Primo Piano - *Passione pesce: 3 ricette per stupire gli ospiti a Ferragosto*

Roma - 14 ago 2023 (Prima Pagina News) **Dalle tagliatelle di seppia alla puttanesca di Andrea Pasqualucci (Moma) al "causushi" di Mirko Di Mattia (Livello1), passando per il calamaro scottato di Simone Maddaleni (Madeleine Rome).**

Come da tradizione, Ferragosto è sinonimo di cibo e buona compagnia. E quale miglior modo per stupire gli ospiti, se non la cucina innovativa a base di pesce? Tre tra i più noti chef di Roma, Andrea Pasqualucci (Moma), Mirko Di Mattia (Livello1) e Simone Maddaleni (Madeleine Rome) propongono altrettante ricette a base di pesce per rendere Ferragosto una giornata davvero indimenticabile. Si comincia con le tagliatelle di seppia alla puttanesca, di Andrea Pasqualucci (Moma Executive Chef). Gli ingredienti per quattro persone sono 4 seppie. Per la salsa puttanesca: 500 grammi di pelati, 5 grammi di aceto, 10 grammi di sale. 2 grammi di semi di coriandolo, 8 grammi di zucchero,1 spicchio di aglio, 7 grammi di capperi, olive taggiasche, maggiorana e aglio confit.Per la preparazione, come prima cosa bisogna pulire le seppie. Quindi, cuocere a 55°C a vapore per 13 minuti. Fare raffreddare e accoppiando i corpi tagliarli alla affettatrice creando delle tagliatelle. Per la salsa, cuocere tutti gli ingredienti sottovuoto a 55°C per 8 ore e, alla fine, setacciare il tutto. Servire un nido di tagliatelle di seppia con 3 fettine di olive taggiasche, un filetto di acciuga, una fettina di aglio confit e abbondanti foglioline di maggiorana e versando a tavola la salsa bollente. Il secondo piatto è il "Causushi" di Mirko Di Mattia (Livello1). Come ingredienti per 4 persone servono: 4 patate grandi a pasta gialla, 2 lime per estrarne il succo, olio extravergine di oliva quanto basta, sale q.b., 1 peperoncino fresco q.b. Per la preparazione, innanzitutto bisogna cuocere le patate al vapore per circa cinquanta minuti. Una volta cotte sbucciarle, schiacciarle e passarle al setaccio per avere una consistenza liscia. Fare un'emulsione di lime, olio extravergine di oliva e peperoncino e aggiungerla poco per volta alle patate setacciate sino a ottenere un impasto non troppo morbido e con la giusta acidità e piccantezza. L'idea di questo piatto nasce dalla fusione della causa peruviana e del sushi giapponese, perciò, per la sua finitura, bisogna proseguire facendo dei nigiri di patate e adagiarvi il carpaccio di pesce crudo e crostacei terminando con olio extravergine di oliva e fiocchi di sale.Infine, ecco il calamaro scottato, zucchine romanesche alla scapece, fiori di zucca e pecorino romano, dello chef Simone Maddaloni (Madeleine Rome). Gli ingredienti sono: 8 calamari, 200grammi di zucchine romanesche, 3 fiori di zucca e 20 grammi di pecorino grattugiato. Per la preparazione, si comincia con il pulire i calamari togliendo le interiora e l'osso interno, sciacquare sotto acqua corrente per eliminare eventuale sabbia rimasta. Poi, bisogna lavare e tagliare finemente le zucchine romanesche e friggerle in abbondante olio di semi di arachidi, quindi scolare le zucchine e lasciarle asciugare su carta assorbente. Preparare, poi, il condimento della scapece con olio evo, mentuccia romana, pochissimo aglio, origano fresco e aceto. Condire le zucchine fritte e anche i fiori di zucca tagliati fini crudi. In una padella

antiaderente molto calda, bisogna cuocere i calamari aperti dalla parte interna in modo che si arriccino. Servire i calamari su un letto di zucchine romanesche condite con i fiori di zucca e sopra una spolverata di pecorino romano.

(Prima Pagina News) Lunedì 14 Agosto 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it