



AFFINITÀ ELETTIVE...



Pesce, pane profumato e caldo, agrumi. Prendono forma nella nostra mente i sentori e le suggestioni di piatti a cui siamo “mentalmente affezionati”, di sapori di casa, dove il colore e gli aromi di un sogno a occhi aperti che si concretizza in cucina, disegnano la mappa di terre “conosciute”, di luoghi in cui sono scolpiti i nostri ricordi più intensi. Dove è celato il passato a cui siamo più indelebilmente legati. Campania, Puglia e Sicilia si fondono in un antipasto caldo-tiepido dove l'estetismo della cucina zen abbraccia le straordinarie materie prime di una Italia primaverile, alle soglie dei primi “solì estivi”. Un totano medio grande del Cilento, una frisella di Altamura, color giallo oro, lavorata ad arte, un cedro dei Nebrodi, un olio dei Monti Iblei aromatizzato “in casa” con scorza di limone delle colline sorrentine (la fusione perfetta Campania-Sicilia prende forma davanti ai nostri occhi giorno per giorno...). Nella mente dell'innamorato della cucina aleggiano i simboli per eccellenza del connubio tra le bellezze saline e le qualità dell'entroterra, creando ad arte fusioni perfette che regalano al palato estetismo puro e gusti

La presente ricetta è stata gentilmente concessa dallo Chef Alfredo Iannaccone.

<http://www.cucinavagabonda.com/>



difficili da dimenticare. Le forme mutano “al servizio” dell’arte, del calore delle mani e della ricerca delle percezioni emozionali. Per gli occhi e per il corpo. La frisella di Altamura diventa una “sabbia”...calda e croccante...che apre la strada...al mare. Il totano tagliato ad anelli viene poggiato sulla sabbia come il proseguimento di un percorso sui cui incamminarsi a occhi chiusi, verso il mare, alla ricerca della meta finale, quella agognata della gioia da portare alla bocca. Terra-Mare-Terra. Dall’acqua di nuovo ai profumi e ai sapori delle erbe e degli agrumeti a picco sul mare. Ogni singolo elemento del piatto è collegato all’altro. Dalla sabbia, al mare...che è protagonista, ma che a sua volta apre la strada ad un nuovo compagno di viaggio: i colori e i profumi della vegetazione. Perché il cerchio della creazione si chiude tra gli aromi di un basilico lime e tra i fiori e le foglie del cerfoglio selvatico. In un trinomio terra-mare-terra dove tutto è portata di mano e di cuore. E basta solo raccoglierlo, con le mani, e con la fantasia. Che trasforma i desideri spasmodici in realtà.

INGREDIENTI per 4 persone

Difficoltà: bassa Costo: basso

Per la marinatura dei totani

6 totani freschi da circa 200 gr. ciascuno
1 cedro fresco dei Nebrodi
pepe verde vanigliato del Borneo
qualche granello di sale trapanese
cerfoglio fresco selvatico
qualche foglia di lime basil

Per l’olio extravergine dei Monti Iblei aromatizzato ai limoni sorrentini

10 limoni delle colline sorrentine
300 ml di olio extravergine dei Monti Iblei

Per la cottura su pietra ollare dei totani

2 cucchiaini di olio extravergine aromatizzato al limone sorrentino “home made”
qualche granello di sale Trapanese
2 cucchiaini della marinatura

Per la sabbia di frisella di Altamura

4 friselle pugliesi di pane di Altamura
1 cucchiaio di olio extravergine al limone sorrentino “home made”

Per la decorazione

Red Chard
Bull’s Blood
lime basil

Per la polvere di limone di Sorrento

10 limoni freschi delle colline sorrentine

La presente ricetta è stata gentilmente concessa dallo Chef Alfredo Iannaccone.

<http://www.cucinavagabonda.com/>



PREPARAZIONE

Ricavare dai limoni di Sorrento la buccia e metterla a marinare nell'olio siciliano dei Monti Iblei per 30 giorni ad una temperatura di 18 gradi, all'interno di un barattolo di vetro con chiusura a gancio ermetica. Filtrare.

Da altri 10 limoni ricavare sempre le scorze e metterli in forno per 10 ore a 40 gradi. Lasciarli poi freddare a 20-22 gradi. Passare le bucce al mixer per ridurle in polvere.

Lavare i totani, purlirli, eliminare la testa, gli occhi e i tentacoli che potremo tenere da parte per un'altra preparazione.

Mettere a marinare i totani due ore, al fresco, in una mixture preparata con il succo di cedro fresco appena spremuto e filtrato due volte, il sale trapanese passato al mortaio, il pepe verde vanigliato del Borneo.

Aggiungere alla marinatura il cerfoglio fresco e il basilico lime lasciandoli in ammollo in foglie.

Passare al mixer le friselle ottenendo delle briciole abbastanza consistenti. Tenerle da parte.

Ungere una pietra ollare con due cucchiaini di olio extravergine al limone. Portarla a calore intenso utilizzando una spargifiamma se stiamo usando dei fornelli a gas e non a induzione.

Cominciare a far grigliare i totani sulla pietra ollare tirandoli fuori dalla marinatura. Aggiungerne un pò a filo dopo la cottura del primo lato del totano, quindi dalla parte grigliata che prenderà il primo colore.

Ripetere operazione con l'altro lato del pesce, e ripassare il totano dai due lati in modo da lasciar ben evidenti agli occhi del commensale i segni della grigliata.

“Sporcare” di olio al limone una padella anti aderente e far saltare le briciole di frisella per dare loro colore e calore.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disporre al centro di un piatto bianco la “sabbia” calda di frisella. Dare una forma a mò di percorso con una coppa pasta rettangolare. Poggiare sopra alla “sabbia” il totano ancora caldo tagliato ad anelli con una forbice. Irrorare con gocce di olio al limone e un pò della marinatura fresca rimasta, sempre a gocce. Aggiungere un fiore di cerfoglio, il lime basil e qualche foglia di misticanza croccante e fresca (red chard e bull's blood).

La presente ricetta è stata gentilmente concessa dallo Chef Alfredo Iannaccone.

<http://www.cucinavagabonda.com/>