

LES ENTRÉES

GRANITA DI CACHAÇA AL LIME

g 160 di Cachaça*
g 80 di zucchero
g 320 di acqua

Per la guarnizione
2 lime

Fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, lasciando bollire per un paio di minuti. Fiammeggiare la Cachaça fino a quando non si abbassa la fiamma, incorporare, gradatamente, lo sciroppo di zucchero e, dopo averlo freddato, lasciar solidificare il composto nel congelatore. Poco prima di servire "grattare" la granita con i rebbi di una forchetta.

CANNOLO DI PANE CON BATTUTO DI PULEDRO E FIORI EDULI

g 80 di filetto di puledro
Un cucchiaino di succo di limone
4 fettine sottilissime di pane casareccio
ml 100 di olio extravergine di oliva
Sale, pepe bianco

Per la guarnizione
Alcuni fiori eduli

Eliminare la crosta dalle fettine di pane, spennellarle con un poco d'olio e avvolgerle su stampi da cannolo. Cuocere in forno a 190 °C per circa due minuti. Lasciarle freddare prima di sfilarle dagli stampi in modo che ne prendano la forma. Battere al coltello la carne, riunire la tartara ottenuta in una terrina e condirla con un'emulsione di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, pepe e il succo di limone.

CONO DI PASTA FILLO AL SESAMO CON SAUTÉ DI GAMBERI E VITALBE

2 fogli di pasta fillo
Un tuorlo di uovo

il vino	
	Brut prod.: Marramiero regione: Abruzzo prezzo: € 18,00

g 20 di sesamo
12 punte di vitalbe**
8 gamberi di media grandezza
Un mazzetto di erba cipollina
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la guarnizione
Foglioline di canasta rossa

Pulire i gamberi e ottenerne otto code. Sbollentare in acqua bollente salata le punte di vitalbe per qualche secondo, scolarle e immergerle in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Saltarle in una sauteuse con un filo di olio extravergine d'oliva e i gamberi, regolando di sapore con il sale, il pepe e l'erba cipollina tagliuzzata finemente. Nel frattempo ritagliare dai fogli di pasta fillo quattro quadrati e arrotolarli intorno a degli stampini a forma di cono. Spennellare i coni con il tuorlo sbattuto, spolverare con il sesamo e cuocerli in forno a 200 °C per due tre minuti. Ritirare i coni dal forno, attendere alcuni minuti, poi sfilarli dagli stampi e riempirli con il sauté di gamberi e vitalbe.

MINI TOAST DI TONNO FRESCO CON VALERIANA

12 fette di pane casareccio
g 80 di tonno rosso fresco
Un cucchiaino di succo di lime
g 5 di aneto
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la guarnizione
g 40 di valeriana
Alcuni fiori eduli

Preparare una citronette emulsionando l'olio con il succo di lime, il sale, il pepe, l'aneto tritato e lasciarla riposare per trenta minuti. Battere al coltello il tonno e condirlo in una ciotolina con la citronette. Ricavare dalle fette di pane dodici quadrati, di piccole dimensioni farli tostare in forno per qualche minuto; quindi confezionare quattro mini toast farcendoli con due strati di tartara di tonno tra due quadrati di pane.

FAGOTTINO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON RICOTTA ALL'ERBA CIPOLLINA

g 120 di salmone fresco
Un cucchiaino di zucchero
Mezzo limone
Mezza arancia
g 50 di ricotta
Un cucchiaino di erba cipollina
Sale

Per la guarnizione
4 punte di menta

Mettere il salmone in un recipiente, condire con lo zucchero, il sale e gli agrumi tagliati a fette; lasciarlo marinare per circa ventiquattrore. Ricavare delle fettine sottilissime e disporle in modo da formare quattro dischi del diametro di circa dieci centimetri; riempire ogni disco con una pallina di ricotta condita con l'erba cipollina e chiudere a fagottino.

SCAMPO FRESCO ALLE ERBE CON SALE GROSSO DI TRAPANI

4 scampi
Un cucchiaino di erbe aromatiche tritate (cerfoglio, dragoncello, coriandolo...)
Olio extravergine di oliva
Pepe di mulinello

Per la guarnizione
Sale grosso di Trapani
4 ciuffi di erbe aromatiche

Staccare le teste dalle code degli scampi. Sgusciare le code e insaporirle con un filo di olio extravergine d'oliva, il pepe e un cucchiaino di erbe aromatiche.

LUMACHE IN TEMPURA CON INSALATA DI MIZUNA

8 lumache
20 foglie di mizuna***
Olio extravergine di oliva
Sale

Per la tempura
Un tuorlo di uovo

g 100 di farina
ml 200 di acqua freddissima

Preparare la tempura amalgamando con una frusta gli ingredienti. Comporre otto spiedini con le lumache già cotte in un court-bouillon. Intingere gli spiedini di lumache nella tempura ad uno ad uno e friggerli nell'olio ben caldo fino ad ottenere una leggera doratura. Lasciar sgocciolare su carta da cucina.

OSTRICA CRUDA SU LETTO DI SALE AFFUMICATO

4 ostriche

Fior di sale affumicato

Ribes rossi

Pulire bene le conchiglie delle ostriche con una spazzola di ferro inumidita. Aprirle con l'apposito coltello a lama corta e robusta, eliminare la valva superiore e, con il coltello staccare il mollusco, eliminare la barba nera, e risistemarlo nel proprio guscio.

Al centro di quattro piatti, possibilmente grandi e rettangolari, disporre in un angolo un piccolo tumbler con la granita di Cachaça, una dadolata di lime, sbucciato al vivo e la sua buccia grattugiata. Guarnire il bicchiere con una fettina di lime. Proseguendo in senso antiorario sistemare il canolo di pane decorato con alcuni fiori eduli, poi il cono di pasta fillo al sesamo adagiato su un ciuffo di canasta; il mini toast sopra un letto di valeriana e fiori eduli. Proseguendo, sempre in senso antiorario, adagiare un fagottino di salmone guarnito con un ciuffo di menta, uno scampo condito con granelli di sale di Trapani e un ciuffo di erbe aromatiche, quindi gli spiedini di lumache accompagnati dall'insalata di mizuna condita con un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Ultimare il piatto mettendo al centro, su un letto di sale affumicato, un'ostrica e qualche ribes rosso.

*Distillato ottenuto dalla canna da zucchero

**Pianta presente allo stato selvatico nei boschi di castagno, di quercia, vicino ai rovi del sottobosco. All'inizio della primavera, la gente di campagna raccoglie i getti dei germogli, una vera prelibatezza. Se non la si trova è possibile sostituirla con punte d'asparagi selvatici

***Pianta da insalata, coltivata in Giappone fin dall'antichità, di sapore leggermente piccante. È reperibile nei supermercati ma volendo, si può sostituire con il tarassaco

