

PROCEDIMENTO

Inizialmente preparare il sugo di gallinella privando il pesce delle sue interiora comprese le branchie e lavarlo attentamente. Asportare la carne al pesce farla a dadini con tutta la sua pelle, metterla a marinare in olio evo, poco peperoncino e poco prezzemolo perché servirà per la cottura finale. Rosolare quindi le lische e la testa del pesce in una pentola con un fondo di sedano, carote e cipolle tutto ben lavato e tagliato grossolanamente.

Durante la rosolatura sfumare con un bicchierino di brandy o cognac o vodka o gin, far evaporare la parte alcolica ed aggiungere il pomodoro pelato e coprire con acqua fredda un dito sopra il composto. Aggiungere sale fino quanto basta, un pizzico di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro e far sobbollire fino alla riduzione di 2/3 del liquido. Passare il brodo in un passino da cucina a maglia fine e mettere il liquido da parte. Nel frattempo preparare i pomodorini confit tagliando i pachino a metà condirli con olio evo, sale fino, zucchero ed uno spicchio di aglio schiacciato. Metterli in una teglia foderata di carta da forno e cuocere in forno a 100 g° ventilato per 2 ore.

Preparare la scarola, pulirla foglia per foglia e tagliarla finemente a julienne per orizzontale.

Saltarla in padella con olio evo, peperoncino, uno spicchio di aglio ed un alice sott'olio che ne accentuerà il sapore.

Quando la scarola sarà completamente appassita ed avrà perso gran parte dei suoi liquidi toglierla dal fuoco ed aggiustarla di sale. Mettere ad ammorbidire l'uvetta con dell'acqua calda in una ciotola e lasciarcela per circa 20 minuti. Per la finitura del piatto, in una padella unire i pachino confit, la scarola, il sugo di gallinella, bollire i spaghetti lasciandoli molto al dente e finire la cottura nella padella dove abbiamo assemblato la salsa.

Aiutarsi durante la cottura finale in padella con il sugo di gallinella se avanza o in caso contrario con dell'acqua di cottura della pasta. Poco prima della cottura ultimata unire alla pasta la polpa di gallinella marinata. Fuori dal fuoco a fine cottura unire l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua calda e 3 foglie di basilico tagliate finemente ed amalgamare bene.

Impiattare lasciando sempre una parte del sugo da mettere poi sopra il nido di pasta e guarnire se si vuole con delle foglie di basilico fritto o bucce di pomodoro fritto.

NOTA DELLO CHEF

Per la guarnizione facoltative qualche buccia di pomodoro fritto e foglia di basilico fritta

PROCEDIMENTO

Per prima cosa tagliare il guanciale privandolo della sua cotenna prima a fettine di circa ½ cm di spessore o poi ognuna di loro a julienne per orizzontale. Far rosolare il guanciale senza olio o grassi di alcun genere a fuoco lento. Una volta croccante togliere il guanciale dal fuoco e lasciare nella padella solo il grasso fuoriuscito dallo stesso.

Subito dopo pulire i carciofi e privarli delle loro parti coriacee e se necessario anche della loro barba interna (se il carciofo è nella sua piena stagione ed è di tipologia romanesca difficilmente avrà della barba al suo interno). Tagliare i carciofi a metà e poi a julienne per orizzontale. Far rosolare i carciofi tagliati nella padella dove abbiamo lasciato il grasso del guanciale residuo (lasciare una manciata di carciofi tagliati in acqua fredda e poco limone spremuto per la guarnizione).

Durante la cottura dei carciofi aiutarsi con un po' di acqua calda per ottenerli morbidi e ben lucidi, aggiungere a fine cottura il trito di prezzemolo mentuccia ed aglio.

Preparare l'infusione mettendo in un pentolino a bagnomaria per circa 2 ore la panna il latte e la provola affumicata tagliata a pezzi di medie dimensioni, poi filtrare con un passino da cucina, rimettere sul fuoco fino alla riduzione di 1/3 del liquido.

Bollire gli spaghetti e una volta portati alla giusta cottura scolari e versarli nella padella dei carciofi.

Mantecare energicamente e spegnere il fuoco, far riposare la pasta per circa 30 secondi per poi aggiungere il pecorino grattugiato ed il guanciale, mantecare fino a che la pasta non sia cremosa ma non asciutta (nel caso di una riuscita troppo asciutta aggiungere poca acqua di cottura della pasta durante la mantecatura finale).

Preparare i piatti e nella base mettere una piccola mestolata di infusione di provola sopra un bel nido di spaghetti e alla fine come guarnizione dei carciofi infarinati e fritti in olio di semi di girasole che avevamo lasciato prima da parte e delle scaglie di pecorino fatte con il pelapatate.

NOTA DELLO CHEF

Per la guarnizione carciofi tagliati a julienne infarinati e fritti in olio di semi di girasole e scaglie di pecorino fatte con il pelapatate

PROCEDIMENTO

Per prima cosa infornare 1 peperone giallo ed uno rosso interi e leggermente oleati su tutta la loro superficie a 180 g° per circa 40 minuti. I peperoni si appassiranno e la loro pelle si imbrunirà a quel punto toglierli dal forno e metterli in un contenitore per alimenti chiusi ermeticamente e fateli sudare per almeno 10 minuti. Riaprire il contenitore pulire i peperoni privandoli della loro buccia e dei loro semi aiutandosi anche con acqua corrente fredda. Tagliare i peperoni puliti a julienne fine, e marinarli con poco olio evo e 2 lamelle di aglio fresco. Nel frattempo preparare l'olio al rosmarino utilizzando un piccolo pentolino e portando 50 gr dello stesso a bollore insieme 2 rami di rosmarino, fatto questo far riposare per circa 30 minuti. A questo punto fare una croce sulla parte superiore del pomodoro e farlo sbollentare per circa 30 secondi poi metterlo in acqua fredda ed una volta freddato togliere con facilità la sua buccia e tagliarlo in 4 privandolo dei suoi semi ma lasciando solo la polpa che taglierete poi a julienne fine. Preparare il pane croccante alle erbe frullando lo stesso con 10 foglie di basilico e ripassarlo in padella con poco olio di oliva fino a che non diventa croccante.

Con i restanti due peperoni fare una crema pulendoli, privandoli dei loro semi e della loro parte

bianca e soffriggendoli in un tegame con 1 piccola patate tutto tagliato in pezzi di medie dimensioni, coprire con acqua calda un dito sopra il composto e far stracuocere il tutto (se il liquido evaporasse troppo in fretta ci si può aiutare con altra acqua calda). Una volta sfatto il composto e che abbia merso almeno 2/3 del suo liquido, frullarlo e passarlo in un setaccio per avere così una crema liscia e senza grumi, aggiustare per ultimo di sale. Preparare le patate croccanti pulendole della loro buccia e tagliandole in piccoli quadratini poi sbollentarli in acqua bollente leggermente salata, scolarli al dente e friggerle in olio di semi di girasole fino ad ottenere la loro croccantezza. In fine assemblare la salsa prima facendo un soffritto con ½ spicchio di aglio la julienne di polpa di pomodoro, la julienne di peperoni cotti spellati e marinati, ed un cucchiaino di crema di peperoni. Bollire gli spaghetti lasciarli al dente e scolarli nella salsa per finire la cottura. Una volta ottenuto la giusta cottura e la giusta cremosità, impiattare creando sul piatto una base di crema di peperoni leggera, sopra un bel nido di spaghetti ben amalgamato, e per finire una dadolata di patate croccanti, poca mollica di pane al basilico tostata ed una grattugiata di ricotta affumicata. Guarnire se si vuole con foglie di basilico fritto in olio di semi di girasole.

NOTA DELLO CHEF

Per la guarnizione foglie di basilico fritto in olio di semi di girasole