



COZZE IN ESCABÈCHE

CONCEPT

Escabèche classica mediterranea dove si uniscono grasso + acido + paprika, la brace come attivatore aromatico. Conservazione naturale in emulsione calda-acida. Il risultato è antipasto da tapas, tecnico ma diretto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 KG	COZZE GROSSE (TARANTINE O GRECHE)
30 G	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
5 G	AGLIO SCHIACCIATO
2	FOGLIE DI ALLORO
120 G	VINO BIANCO
30 G	ACETO DI VINO BIANCO

PER L'ESCABÈCHE BASE

80 G	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
8 G	AGLIO TRITATO
2	FOGLIE DI ALLORO SPEZZATE
6 G	PAPRIKA DOLCE
4 G	PAPRIKA AFFUMICATA
250 G	LIQUIDO DELLE COZZE FILTRATO
50 G	VINO BIANCO
15 G	ACETO DI VINO BIANCO

PROCEDIMENTO

- In un tegame in ghisa su Jospier inserisco olio, aglio e alloro.
- Aggiungo le cozze e sfumo con il vino bianco e l'aceto di vino.
- Copro e lascio cuocere per 3-5 minuti fino ad apertura completa.
- Una volta che le cozze sono aperte, le sguscio e filtro il liquido di cottura.
- Tengo cozze e liquido di cottura separati.
- Preparo l'escabèche: in un tegame in ghisa su Jospier faccio soffriggere leggermente l'aglio in olio.
- Aggiungo l'alloro e inserisco la paprika.
- Sfumo con il liquido delle cozze filtrato, il vino bianco e l'aceto di vino bianco e lascio ridurre per 5-8 minuti sobbollendo.
- Immergo le cozze sgusciate in escabèche calda o tiepida e lascio riposare da un minimo di 2 ore a 12 ore.

Note tecniche

- **Attenzione a non lasciar bruciare la paprika.**

IMPIATTAMENTO

- Servo le cozze a temperatura ambiente o leggermente fredda.

COZZE

IN ESCABÈCHE

IN DETTAGLIO

LE COZZE

Strumento

- tegame ghisa su Josper

Procedura

- olio + aglio + alloro
 - aggiungo le cozze
 - verso vino bianco + aceto
 - copro e cuocio
- tempo: 3-5 minuti fino ad apertura completa

Output

- cozze aperte
- liquido di cottura intenso (da filtrare)
- sguscio le cozze
- filtro il liquido
- tengo separate

L'ESCABÈCHE

Preparazione

- tegame ghisa su Josper
- olio + aglio → leggero soffritto
- aggiungo alloro
- inserisco paprika (attenzione: non bruciare)
- sfumo liquido cozze + vino bianco + aceto di vino bianco

Riduzione

- 5-8 minuti sbollitura

Risultato

- liquido rosso-bruno
- leggermente viscoso
- molto aromatico
- cozze sgusciate immerse in escabeche calda o tiepida

Riposo

- minimo: 2 ore
- ideale: 12 ore



L'equilibrio del piatto è dato da...

Cozze: iodio + dolcezza marina

Paprika: profondità affumicata

Aceto: aglio acido

Brace: arrostitura aromatica

Ti dico una cosa da cuoco...

Questo piatto è importante perché:

- è una vera "conserva di brace"
- lega mare + tecnica spagnola + fuoco
- diventa ponte tra antipasti e mondo delle salse

