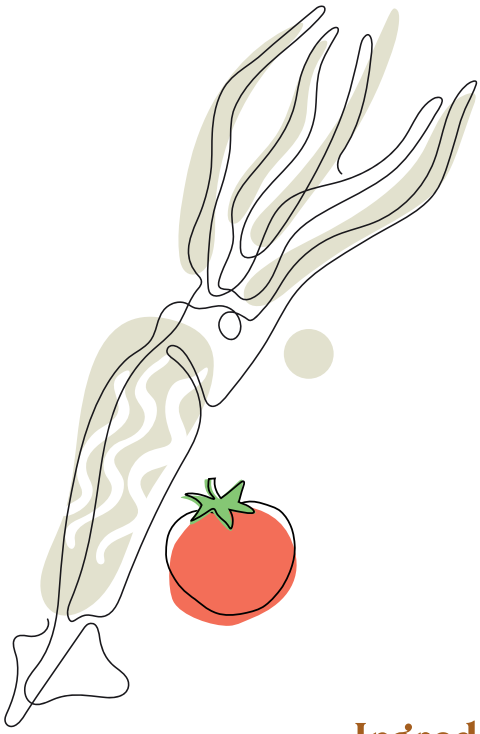

Calamaro 'mbuttunato

BELLO DA VEDERE E RICCO DELLE SFUMATURE DEL MARE E DELLA TERRA.

Roberto Di Pinto

Ingredienti

Calamari medi 4
Pane raffermo 160 g
Pomodori ramati 120 g
Basilico 10 foglie
Prezzemolo 1 ciuffo
Capperi 5 g
Olive di Gaeta 30 g
Pecorino 50 g
Limone non trattato 1
Uova 1
Aglio 1 spicchio
Olio extravergine d'oliva 70 ml
Vino bianco 80 ml
Fumetto di pesce* 250 g
Pomodorini ciliegino 250 g

Procedimento

1. Prepara i calamari. Puliscili, conserva i tentacoli, le ali e asciuga bene le sacche.
2. Imbottisci i calamari. Trita i tentacoli, le ali, taglia il pane e i pomodori privati dei semi a cubi molto piccoli, trita il basilico, l'aglio, i capperi dissalati, il pecorino e tre quarti delle olive; mischia bene tutto, aggiungi la scorza di limone grattugiata, l'uovo intero e riempi i calamari per due terzi, chiudi con stecchini dopo aver bucherellato le punte.
3. Insaporisci. Rosola i calamari nell'olio partendo da casseruola fredda, sfuma con il vino, aggiungi le restanti olive e i pomodorini tagliati in 4, bagna con il fumetto di pesce.
4. Cottura e servizio. Cuoci i calamari coperti per 25 minuti, scoperti per 5 minuti. Affettali solo dopo 10 minuti di riposo, servi con la salsa e guarnisci con prezzemolo tritato.

QUANTITÀ
4 persone

TEMPO
55 minuti

DIFFICOLTÀ
elevata



calamaro 'mbuttunato



Il consiglio dello chef

Non riempire troppo: in cottura il calamaro si ritira e il ripieno ha bisogno di spazio.

Olive di Gaeta, il carattere del Mediterraneo

Piccole, scure e dalla polpa morbida, le Olive di Gaeta sono una specialità della tradizione gastronomica laziale. La denominazione DOP identifica olive della varietà Itrana, trasformate attraverso una fermentazione naturale che contribuisce a definirne il profilo aromatico. Il gusto è equilibrato, con una nota lievemente amara e sfumature acidule che le distinguono da molte altre olive da tavola.
In cucina, il loro carattere sapido e intenso le rende preziose per insaporire sughi, carni e preparazioni di mare. Nel coniglio all'ischitana, le olive accompagnano la dolcezza dei pomodorini e arricchiscono il fondo di cottura con una nota mediterranea decisa, senza bisogno di aggiungere molti altri ingredienti.
Il consiglio: se utilizzi Olive di Gaeta in salamoia, assaggiale prima di aggiungere sale alla preparazione. Il loro contributo aromatico è importante, ma anche la sapidità va dosata per mantenere armonioso il risultato.

*Fumetto di pesce

Lische di pesce bianco 3 kg
Sedano bianco 500 g
Cipolla bianca 500 g
Aglio 1 testa
Lemon grass 2 stecche
Cetriolo 500 g
Limone 1
Finocchi 2
Basilico, aneto, prezzemolo 1 mazzo
Ghiaccio 3 kg
Vino bianco 100 ml

Preparazione

1. Prepara il pesce. Pulisci bene le lische di pesce, eliminando ogni traccia di sangue dalla spina dorsale. Rimuovi gli occhi e le branchie.
2. Lava e taglia le verdure. Mondale bene tutte e realizza una mirepoix. Lascia il limone tagliato a metà e le stecche di lemon grass solamente spezzate. Poni tutte le verdure, le lische e le teste ben spurgate in una casseruola larga e non profonda.
3. Sfuma e raffredda. Spruzza con il vino bianco e copri di ghiaccio e acqua fredda. Rimesta di tanto in tanto per facilitare la rottura delle lische e della testa e la fuoriuscita della gelatina.
4. Mantieni limpido il fumetto. Togli la schiuma che si forma durante la cottura, in modo che il fumetto sia sempre chiaro.
5. Rendi limpido il fumetto. Filtra al colino cinese a maglia fine e metti le erbe fresche in infusione per 2 minuti. Filtra nuovamente attraverso un canovaccio.



Roberto Di Pinto