

Bottoncini di zucca con baccalà, petali di rosa e latte di baccalà

ricetta dello Chef
Marcello Trentini
del ristorante
Magorabin Torino
dedicata a *Napoletango*
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per i bottoncini

Sfoggia - Con i tuorli, le farine e l'acqua preparare la pasta (sistema classico) lavorandola energicamente. Chiuderla nella pellicola e riporla in frigorifero a riposare per almeno 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

22 tuorli d'uovo (qualità pastaiola); 900 gr farina bianca 00; 100 gr semola rimacinata; 200 gr acqua

Farcia - Sbucciare la zucca e tagliarla a cubetti. Pelare le cipolle e tagliarle a julienne. In un capace tegame fondo lasciar fondere un bel pezzo di burro con dell'olio extravergine d'oliva e a fiamma vivace far andare la zucca con le cipolle finché non siano completamente appassite. Raffreddare le verdure e metterle nel cutter; lavorare alla massima velocità aggiungendo sale, pepe, noce moscata, cannella, formaggio grana, amaretti e uova fino a ottenere una purea abbastanza densa e perfettamente liscia. Controllare il sapore e inserire la farcia ottenuta in una tasca da pasticciere.

Ingredienti Un bel pezzo di zucca (preferibilmente mantovana o comunque a pasta dura); 2 cipolle bianche; 1 manciata amaretti; 1 manciata grana padano grattugiato; qualche uovo; burro; sale; pepe; cannella; noce moscata; olio extravergine d'oliva fruttato tenue-medio azienda agricola *Forcella*

Procedimento per il confezionamento dei ravioli - Confezionare i ravioli tirando la sfoggia, via via sempre più sottile, e con l'aiuto di un coppapasta ottenere la forma di piccoli bottoni.

Procedimento per la polpa di baccalà

Pulire il baccalà separando la polpa dalle lisce e dalla pelle. Spezzettare la polpa.

Ingredienti 1 bafra di baccalà ben dissalato completo di lisca e pelle.

Procedimento per il latte di baccalà

Inserire le lisce e la pelle di baccalà in un termomix (velocità 10 - temperatura 100°C) per almeno 20 minuti. Se necessario addensare con un po' di patata lessa fino a ottenere la consistenza di una panna liquida. Regolare di sale e di pepe e passare al colino cinese. Conservare la salsa in caldo.

Ingredienti Lisce e pelle di baccalà; 1 l latte; patate lesse; sale; pepe



Presentazione del piatto

Cuocere in abbondante acqua salata i bottoni di zucca e la polpa di baccalà spezzettata, scolare e spadellare brevemente con un po' di burro e, a piacere, qualche fogliolina di salvia. Disporre in un piatto fondo, decorare con petali di rosa disidratati e terminare la presentazione al tavolo irrorando con il latte di baccalà ben caldo. **Ingredienti** Burro; salvia; petali di rosa (non trattata) disidratati

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Freisa di Chieri Superiore 2006

Vino di corpo, dal carattere forte e deciso il cui passaggio in botte non altera i caratteristici profumi di fiori e frutti di bosco

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net