

Fazzoletti di faraona con calamari e salicornia

ricetta dello Chef
Marcello Trentini

del ristorante
Magorabin di Torino

dedicata a *Servo di scena*
per “Assaggi di Teatro”



Procedimento per i fazzoletti di pasta

Sfoglia Con i tuorli, le farine e l'acqua preparare la pasta col sistema preferito (la classica fontana o la planetaria) lavorandola sino a quando è ben liscia ed elastica. Chiuderla nella pellicola e riportarla in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone 11 tuorli d'uovo; 1/2 kg farina “00”; una manciata di semola rimacinata di grano duro; 100 gr acqua

Farcia Porre in un tegame l'olio e, quando è caldo, iniziare a dorare le cosce di faraona. Aggiungere poi le verdure e le spezie e sfumare con il vino. Mettere in forno a 120° fino a cottura (la carne deve staccarsi dalle ossa con facilità). Dissosare e tritare grossolanamente (con cutter o coltello) la polpa, aggiungere l'uovo e il pane fino a consistenza, regolare di sale e pepe.

Ingredienti 2 cosce di faraona; olio evo; 1 stecca di sedano; 1 carota; 1 scalogno; 1 spicchio d'aglio; 1 bouquet di odori (timo, rosmarino, alloro); 1 bicchiere di vino bianco; sale; pepe; 1 uovo; qualche cucchiaino di pancarrè prima tostato in forno e poi frullato.

Confezionamento Porre la farcia nel sac-à-poche. Stendere la pasta sottilissima e confezionare i fazzoletti: per questo formato di pasta si parte da un quadratino 3x3 e si ripiega intorno al mucchietto di ripieno come un fagottello facendo combaciare le 4 punte.

Procedimento per il condimento

Pulire bene i calamari. Preparare un trito finissimo (rigorosamente al coltello) di aglio e prezzemolo. Tagliare i calamari a julienne finissima e scottarli per pochi secondi in olio evo caldissimo. Aggiungere il trito, regolate di gusto e fuori dal fuoco aggiungere il vino bianco e il burro, in modo da creare una salsa cremosa e lucida. Tenere da parte in caldo.

Ingredienti 2-3 h di calamari qualità “tocchino” freschissimi e di provenienza certa; 1 spicchio d'aglio; olio evo; 1 noce di burro; 1 mazzetto di prezzemolo tritato; 1 bicchiere di vino bianco; sale; pepe

Procedimento per la cottura dei fazzoletti di pasta

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per pochi minuti. Scolare delicatamente con una schiumarola e saltare brevemente i fazzoletti nel tegame del condimento.

Presentazione del piatto

Servire ben caldo e guarnire con un ciuffo di salicornia (detta anche asparagi di mare).

Ingredienti 2 h salicornia

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

CANAVESE NERETTO DOC

Colore rosso rubino tendente al granato, intenso e consistente. Bagaglio olfattivo condensato in note di frutta rossa matura, bocca fresca, armonica, adatta a sostenere il ripieno di carne e la nota salmastra della salicornia.

Acqua... naturale [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

La sapidità della salicornia richiede un'acqua morbida, piacevolmente rinfrescante, limpida, elegante e non salata al gusto.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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