Bruno Barbieri, due ricette al sapore di mare

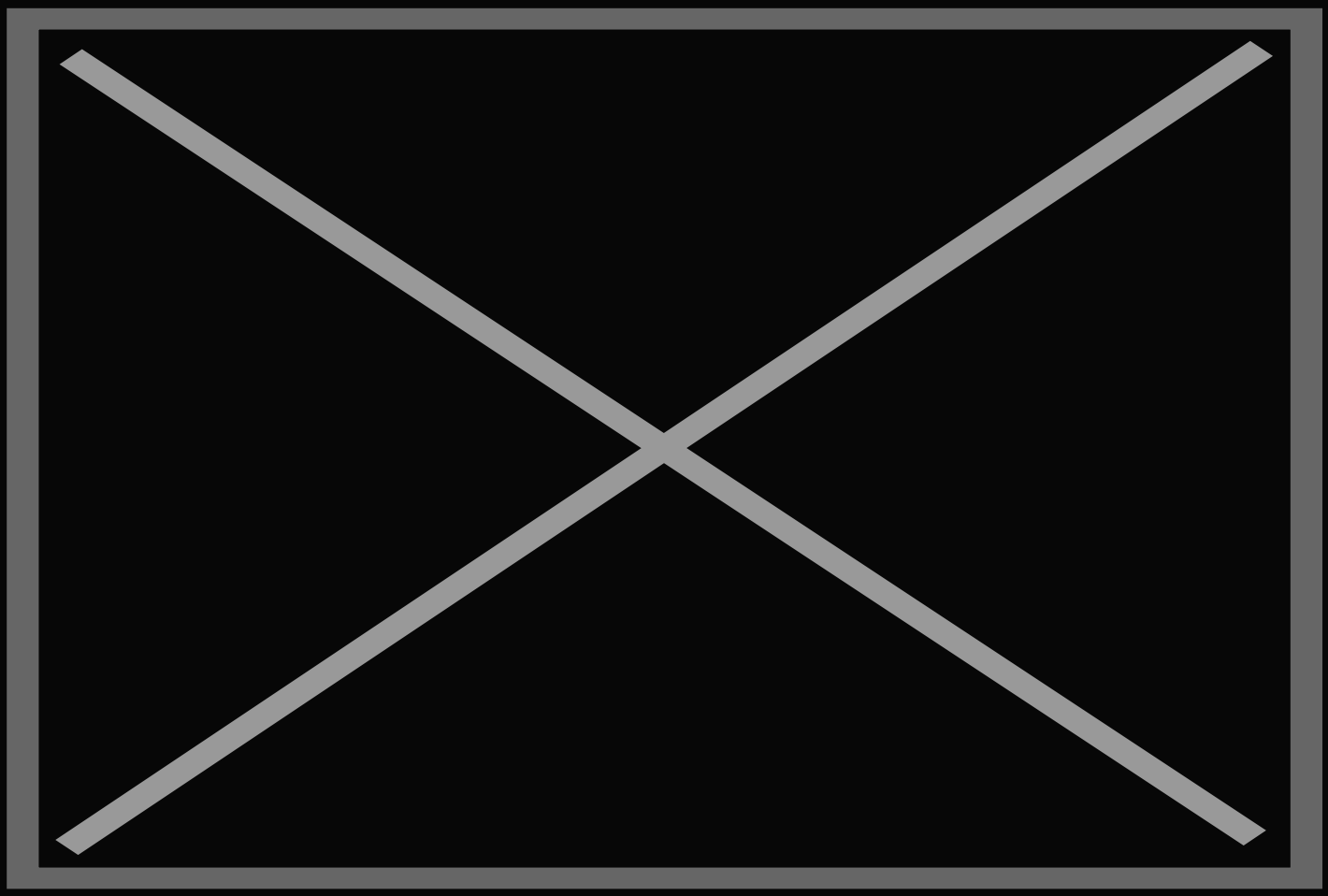
bruno-barbieri-ricette-mlnxjpg-2033b727

Primo e secondo al sapore di mare, per salutare l’estate alla maniera dello chef Bruno Barbieri. Due ricette realizzate con i-Companion Touch XL di Moulinex.

Un gustoso saluto all’estate che sta finendo, con il menù proposto da Bruno Barbieri: *Passatelli in zuppa di mare al nero di seppia, come primo*; come secondo, invece, *Polpo alla luciana in umido rosso e pane bruschettato alla griglia*.

PRIMO PIATTO: Passatelli in zuppa di mare al nero di seppia

(Ingredienti per 4 persone; tempo totale di preparazione: 40 min)



PREPARAZIONE DEI PASSATELLI

Ingredienti

Parmigiano Reggiano grattugiato 24 mesi: 300 gr
pangrattato: 200 gr
uovo intero: 1
tuorli d’uovo: 4
scorza di mezzo limone
un pizzico di noce moscata

Procedimento

Inserire la lama per impastare, aggiungere tutti gli ingredienti per i passatelli e impastare a velocità 5 per 1 minuto.

Inserire l’impasto nello schiacciapatate per passatelli e schiacciare, fare dei passatelli da 2 cm max. Mettere in

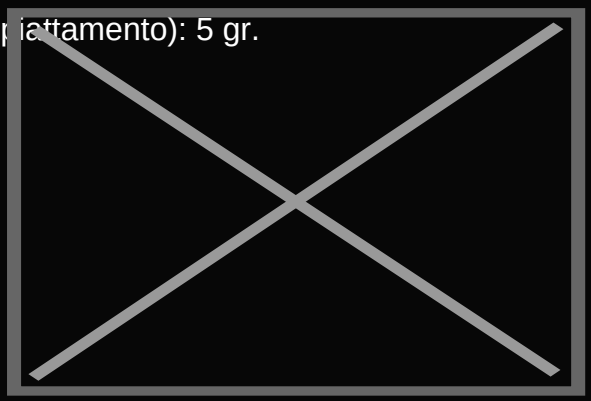


una placchetta e tenere in frigorifero.

PREPARAZIONE DELLA ZUPPA DI MARE

Ingredienti

filetto di scorfano tagliato a losanghe da 3 cm: 150 gr
coda di rospo a cubi da 2 cm cadauno: 100gr
filetto di triglia tagliato a losanghe da 4 cm: 150 gr
6 code di gambero da 60 gr cad. pulite e devenate tagliate in 4
concentrato di pomodoro: 20 gr
vino bianco secco: 20 gr
fumetto di pesce: 500 gr
aceto: 5 gr
origano fresco: 3 gr
prezzemolo tritato fresco: 3 gr
½ spicchio di aglio
olio extra vergine di oliva: 150 gr
sale e pepe q.b.
nero di seppia (per l’impiattamento): 5 gr.



Procedimento

Inserire nel Companion l’accessorio per mescolare, l’olio di oliva, il mezzo spicchio di aglio, le erbe e far soffriggere a 140° per 2 minuti a velocità 1, delicatamente. Aggiungere i pesci partendo dalla coda di rospo, dopo 1 minuto lo scorfano, poi la triglia e i gamberi. Sfumare prima il vino bianco, poi con l’aceto, aspettare altri 2 minuti, sempre a 140°. Aggiungere il concentrato e il fumetto, impostarlo a 130° sempre a velocità 1 per 15 minuti. Aprire il Companion versare i passatelli, far cuocere a 140° per 3 minuti mescolando sempre delicatamente.

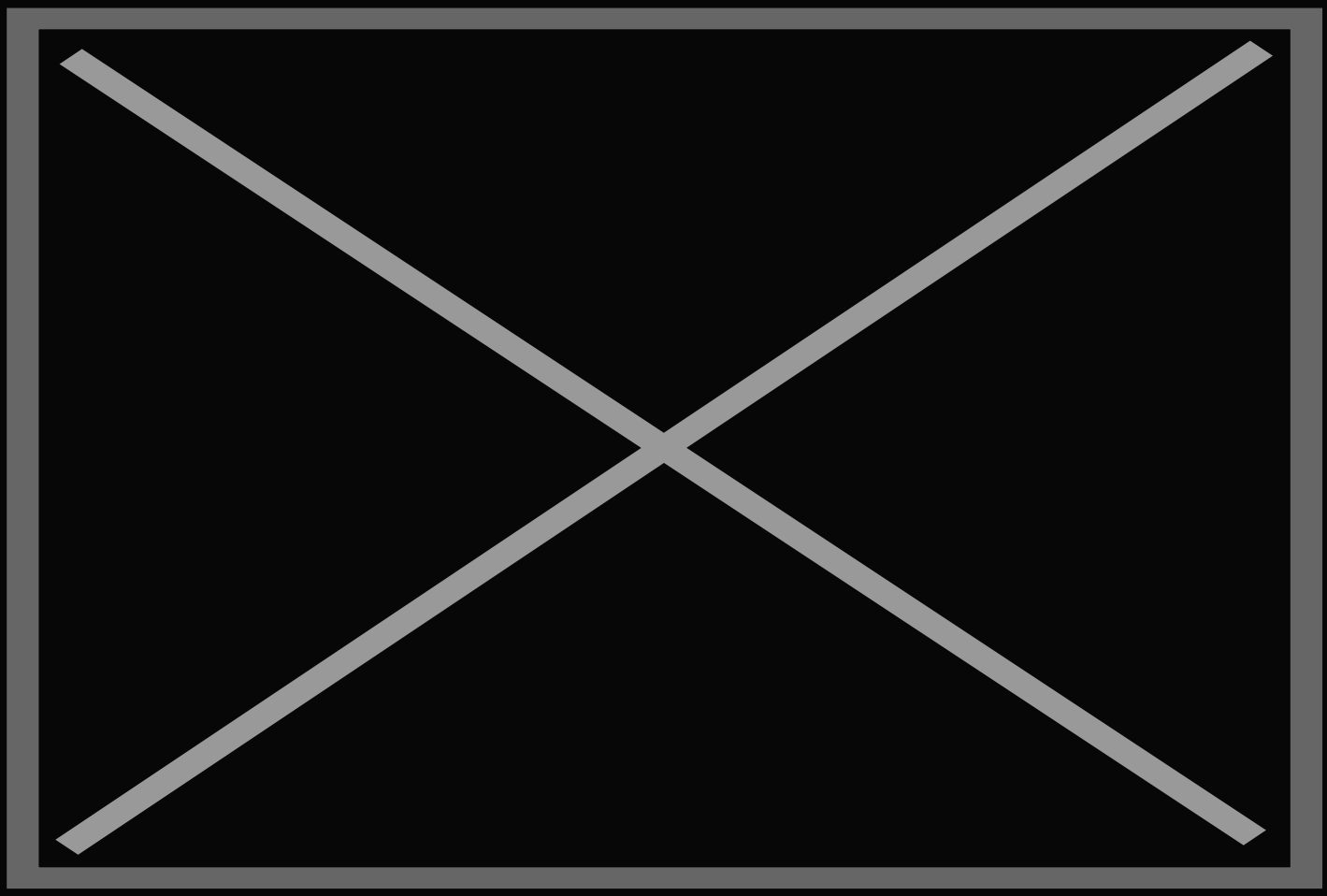


IMPIATTAMENTO DELLA RICETTA

Con l’aiuto di un pennello, spennellare la ciotola dove andrà servita la zuppa con del nero di seppia, versare la zuppa facendo attenzione di mettere almeno un pezzo di pesce per tipo e i passatelli.

SECONDO PIATTO: Polpo alla luciana in umido rosso e pane bruschettato alla griglia.

(Ingredienti per 4 persone; tempo totale di preparazione: 1 ora).



PREPARAZIONE

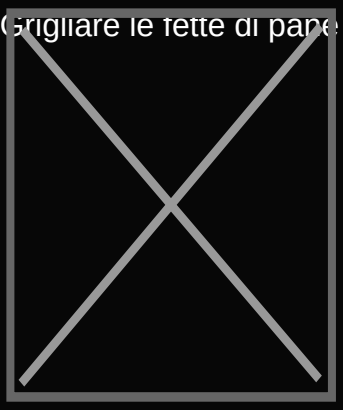
Ingredienti

polipetti piccoli da 40 gr cadauno: 700 gr
spicchi di aglio: 2
prezzemolo: 10 gr
peperoncini freschi piccoli: 3
olio extravergine di oliva: 200 gr
pomodori datterini tagliati a metà: 450 gr
capperi di Pantelleria dissalati: 10 gr
olive taggiasche denocciolate: 150 gr
pane grattugiato: 100 gr

sale e pepe q.b.
fette di pane toscano alte 1 cm

Procedimento

Per i polipetti:
Lavare bene i polipetti privandoli di occhi e bocca, pulire bene la testa privandola di tutti gli organi interni e lavarla molto bene. Inserire la lama per impastare nel Companion, aggiungere il pane grattugiato, il prezzemolo, l'aglio, le olive, i capperi, sale, pepe e 50 gr di olio extravergine e impostare velocità 13 per 40 secondi. Con questo pane aromatico riempire le teste dei polipetti. Inserire la lama per mescolare, mettere 150 gr di olio extra vergine di oliva e far soffriggere uno spicchio di aglio e 1 peperoncino tagliato a metà privato dai semi per 3 minuti a 140°, inserire i polipetti e far stufare per 10 minuti a 120° a velocità 2. Aggiungere i pomodorini saltati a parte e far cuocere a 130° a velocità 2 per altri 25 minuti e aggiustare di sale e pepe.
Per i pomodori:
In una padella saltare ½ spicchio di aglio, 50 gr di olio extravergine di oliva e i pomodori a fiamma molto alta per 5 minuti.
Pane bruschettato:
Grigliare le fette di pane in una griglia e sfregare lo spicchio di aglio.



IMPIATTAMENTO DELLA RICETTA

In un piatto piano posizionare la fetta di pane bruschettato e sopra i polipetti, macchiare il piatto con olio al prezzemolo e guarnire con ciuffetti di germogli.