La ricetta degli chef Apci: calamari con olive Kalamata e pomodori

calamari-ricetta-f0934e83

Il cuoco Antonio Arfè di Napoli suggerisce un abbinamento gustoso e colorato: olive Kalamata, pomodori e calamari.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Calamari di media grandezza n. 4

Per la farcia:

- Patate lesse g. 200
- Busta di purea di patate in fi occhi n. 1
- Prezzemolo tritato g. 20
- Pomodori “tutto sole” marinati g. 150
- Olive kalamata g. 120
- Sale - Pepe qb.

Per la salsa base:

- Pomodori “tutto sole” marinati g. 360
- Misto mare per insalata g. 400
- Olio Evo dl. ½
- Spicchio d’aglio n. 1
- Vino bianco dl ½
- Sale - Pepe qb

Per la pastella:

- Farina g. 50

- Acqua g. 60-70
- Sale qb
- Olio di arachidi (da usare per frittura) dl 1/4

Per l’impanatura:

- Pane grattugiato g. 150
- Farina gialla g. 50

Per guarnire:

- Ciuffetto di prezzemolo riccio n. 1
- Gamberi di media grandezza n. 8

Per la crema di olive:

- Olive Kalamata Demetra g. 150
- Cucchiaino di olio Evo n. 1

PROCEDIMENTO

Eviscerare i calamari. Per la farcia: Schiacciare le patate lesse, aggiungere una busta di patate in fi occhi, condire con un trito di prezzemolo, olive e pomodori tagliati a brunoise, salare e pepare. La farcia deve risultare molto consistente e asciutta. Per la salsa: Soffriggere l’aglio nell’olio bollente, aggiungere il preparato misto mare, le teste intere dei calamari e i gamberi; sfumare con il vino bianco, aggiungere i pomodori ridotti in dadolata e cuocere a fiamma moderata fino a completa asciugatura dei liquidi, salare e pepare. Con la farcia rimasta formare due noci, passare nella pastella e impanare nel composto di farina gialla e pane grattugiato. Per la crema di olive: Mettere tutti gli ingredienti nel cutter e frullare. Farcire i calamari senza pressare troppo la farcia, disporre uno ad uno in un foglio di carta fata, condire con qualche pomodoro e olive snocciolate. Chiudere a forma di caramella fissando l’estremità con dei cordoncini di silicone e cuocere a vapore per circa 15 minuti; raffreddare in modo da poter ricavare degli anelli. In un piatto da portata stendere un po’ di salsa come base, adagiare gli anelli di calamaro disponendo in verticale la parte finale e guarnire con due gamberi, la testa, qualche ciuffo di prezzemolo e qualche striscia di pomodoro unitamente alla polpa di oliva usata nella carta forno per la cottura. Friggere in olio bollente le due noci di farcia e disporre nel piatto coperte da pochissima crema di olive.

logo-apciChe cos’è l’Apci

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.

CALAMARI, SCEGLIERE AL MEGLIO

SURGELATI, ERRORI DA EVITARE