



Ricetta N. RE001086

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 16:28

da FABIO GALLO

La mia seppia con i piselli

Nella memoria dei riminesi c'è sempre stata una cultura gastronomica particolare su questo cefalopode. Dagli inizi di marzo, fino a giugno inoltrato, questo spettacolare animale, arriva a deporre le sue uova nelle innumerevoli scogliere frangiflutti presenti lungo tutto l'arco della costa Adriatica. Era usanza un tempo, gareggiare di notte nella cattura delle seppie lungo i moli e le scogliere, utilizzando lunghi guadini nell'attesa che risalissero dal fondo attratte ed incuriosite dalla luce dei lampioni.

Ai giorni d'oggi gli innumerevoli sbarramenti con reti e nasse, presenti lungo tutto il litorale, hanno interrotto, oltre il ciclo riproduttivo delle seppie, anche tutte le usanze che seguivano la loro cattura. Un tempo, infatti, quando i pescatori rientravano a casa con il loro bottino, le Azdore (tipico termine Romagnolo che sta ad indicare la protettrice del focolare domestico) si sfidavano tra di loro nel creare questa spettacolare ricetta, presente tutt'oggi sulle nostre tavole.

Da qui ne susseguivano momenti di convivialità e unione tra famiglie, caratteristiche tipiche della cultura romagnola che accomunano questa terra alla mia terra natale: la Puglia.

Come cita Massimo Montanari, noto storico Italiano dell'alimentazione, ogni aspetto del cibo è legato alla storia ed esprime una cultura: "Il cibo è cultura, quando si produce, quando si prepara e quando si consuma. E' il frutto della nostra identità, è uno strumento per esprimere e comunicare". Da qui la voglia di realizzare a mio modo un piatto legato alla cultura culinaria di Rimini: città alla quale sono molto legato e che ringrazio per avermi accolto e avermi dato la possibilità di crescere professionalmente.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

La polenta

240 g di polenta integrale

5 dl di brodo vegetale (sedano, carota, cipolla, alloro, gambi di prezzemolo, pomodoro)

10 g olio extravergine di oliva

10 g di sale grosso di Cervia

500 g olio di arachidi per frittura

100 g di polenta per la panatura

La cottura della seppia

n° 4 seppie (pezzatura 100/150 g)

n. 1 mazzetto aromatico (santoreggia, alloro, prezzemolo)

n. 1 spicchio di aglio

n. 1 rametto di rosmarino

Sale, pepe, olio q.b.

Seppia e piselli in salsa

150 g di teste di seppia (tentacoli, alveolo, ali, scarti di lavorazione dei corpi)

Aglio 1/2 spicchio

Mazzetto aromatico (alloro, santoreggia, rosmarino)

100 g di piselli al naturale

100 g di passata di pendolino

Sale, pepe, olio q.b.

4 g di Xantano

Brodo vegetale q.b.

Spugna di pisello

50 g di latte

40 g olio di Girasole

35 g di albume

7 g di tuorlo

35 g di farina 00

Corallo al nero di seppia

35 g olio di girasoli

5 g di farina

5 g nero di seppia

50 g di acqua

Preparazione

La polenta

Portare ad ebollizione il liquido, salarlo e metterci l'olio ex. Versare a pioggia la polenta frustarla in precedenza e lasciarla addensare a fuoco lento. Una volta addensata, stamparla e lasciarla riposare. Creare dei cubi che andremo ad impanare nella polenta cruda per creare la panatura. Friggere in olio bollente fino alla sua doratura per qualche minuto, scolare e tamponare con carta assorbente.

Per la cottura della seppia

Tagliare a julienne i corpi della seppia, precedentemente bonificata, disporla in una terrina e condirla con olio, sale e pepe. Massaggiarla e porla in un sacchetto sottovuoto per cottura insieme ad un mazzettino aromatico posto all'interno di un filtro per infusi; sigillare e cuocere a bassa temperatura a 60°C per 20 minuti. Tagliare e dividere singolarmente i tentacoli dalle teste, saltarli a fuoco vivo in padella antiaderente con aglio, rosmarino e un filo di olio. Aggiustarli di sale e pepe.

Per la seppia e piselli in salsa

Tritare finemente le teste della seppia. In una padella a fuoco basso disporre olio, aglio e mazzetto aromatico. Far profumare l'olio e aggiungervi la seppia, farla rosolare velocemente e sfumare con brodo vegetale. Far riprendere il bollire e aggiungere la passata di pendolini e i piselli. Far cuocere il tutto per una decina di minuti, se necessario allungare con altro brodo vegetale. Una volta cotto il tutto, frullare e legare con Xantano.

Per la spugna di pisello

Frullare il tutto e setacciare eliminando ogni impurità. Riporre in un sifone con doppia carica, sifonare il composto in un bicchierino. Porre il bicchierino in microonde per 55" alla massima potenza.

Per il corallo al nero di seppia

Mixare tutti gli ingredienti. Preriscaldare una padella antiaderente a fuoco basso e disporre il liquido con un cucchiaio nella stessa. Le cialde saranno pronte quando l'evaporazione del liquido sarà terminata.

Disporre a piacere tutti gli elementi della ricetta in un piatto a seconda del proprio gusto estetico, decorare con germogli freschi di pisello.