

Tubettoni di Gragnano alla «Puttanesca» tiepidi con emulsione di acciughe e crudo di lampuga

Ricetta dello chef stellato *Ciro Sicignano* – Ristorante «Lorelei», Sorrento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta e la salsa puttanesca

- 300 g di tubettoni lisci di Gragnano
- 250 g di pomodorini freschi
- 250 g di pomodori San Marzano pelati
- 1 spicchio d'aglio
- Capperi piccoli sotto sale q.b.
- Olive nere q.b.
- Olive verdi q.b.
- 100 g di filetti di acciughe sott'olio
- 1 cucchiaino di colatura di alici
- Basilico fresco q.b.
- Prezzemolo q.b.
- 1 peperoncino fresco
- 100 g di olio extravergine di oliva

Per l'emulsione di acciughe

- 100 g di olio di semi di girasole
- 50 g di latte di soia
- Filetti di acciughe q.b. (parte dei 100 g previsti)

Per il pane croccante

- Pane raffermo q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo q.b.
- Basilico q.b.

Per il crudo di lampuga

- 150 g di filetto di lampuga abbattuto
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 1 limone

Per la finitura

- Olive nere e verdi a rondelle
- Basilico greco
- Colatura di alici q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Salsa alla puttanesca

In una casseruola, far rosolare dolcemente l'aglio con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungere il peperoncino fresco tagliato a rondelle, i filetti di acciughe, le olive e i capperi precedentemente dissalati. Unire i pomodorini freschi tagliati a metà e i pomodori San Marzano pelati. Aggiungere basilico e prezzemolo e lasciare cuocere per circa 10 minuti. Terminata la cottura, eliminare l'aglio, quindi frullare la salsa fino a ottenere una consistenza liscia. Passare al setaccio fine e tenere da parte.

Emulsione di acciughe

Frullare i filetti di acciughe con il latte di soia. Incorporare l'olio di semi di girasole a filo, continuando a frullare con un mixer a immersione, fino a ottenere un'emulsione liscia e stabile, dalla consistenza simile a una maionese.

Pane croccante

Tagliare il pane raffermo a brunoise. Rosolarlo dolcemente in padella con olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo e basilico, fino a renderlo dorato e croccante. Eliminare l'aglio e tenere da parte il pane croccante.

Lampuga

Utilizzare esclusivamente lampuga precedentemente abbattuta secondo le procedure previste per il consumo a crudo. Tagliare il filetto a piccoli tranci o fettine sottili, quindi condire al momento con poco sale, olio extravergine di oliva e una leggera grattugiata di scorza di limone.

Cottura e mantecatura

Cuocere i tubettoni in abbondante acqua salata per circa 9–10 minuti, mantenendoli al dente. Scolare la pasta e mantecarla con la salsa puttanesca precedentemente riportata a temperatura tiepida. Regolare la sapidità con qualche goccia di colatura di alici e completare con un filo di olio extravergine di oliva.

Impiattamento

Disporre i tubettoni alla base del piatto. Adagiare sopra la pasta il crudo di lampuga precedentemente condito. Completare con l'emulsione di acciughe, distribuita con un biberon da cucina, e aggiungere il pane croccante. Terminare il piatto con rondelle di olive, qualche goccia di colatura di alici, un filo di olio extravergine di oliva e piccole foglioline di basilico greco.

Servire il piatto tiepido.

ALLERGENI pesce · cereali contenenti glutine (grano) · soia · possibili tracce di solfiti (olive e capperi).