

GOURMETFOOD

a cura di **Lucy Gordan**

I PIATTI DELL'ESTATE DI

# DON ALFONSO





*La famiglia Iaccarino coltiva in proprio, nella splendida proprietà di Punta Campanella "Le Peracciole" affacciata sul Golfo di Napoli, i prodotti biologici con tutti i colori, i profumi e i sapori di questo splendido Sud.*

*L'estate amplifica il gusto solare di questa cucina etica, che rappresenta con coerenza e senza artifici un territorio straordinario.*





## INSALATA DI ASTICE AGLI AGRUMI

### INGREDIENTI per 4 persone

g. 120 di arance, 2 astici a pezzi, g. 80 di succo d'arancia, cl. 8 di succo di limone, cl. 0,4 di olio extravergine di oliva, g. 120 di insalata.

### PROCEDIMENTO

- 1) Bollire l'astice per 3 minuti, sgusciarlo e lasciarlo raffreddare.
- 2) Tagliare l'astice a rondelle con uno spessore di circa 3-5 millimetri e marinarle con un pò di salsa agli agrumi.
- 3) Sfilettare le arance ed i limoni.
- 4) Disporre sul piatto l'astice con i filetti di agrumi e l'insalata precedentemente condita anch'essa con la stessa salsa di base.
- 5) Usare la carcassa per la decorazione.
- 6) Terminare il piatto con un filo di salsa.

### Preparazione della salsa

- 1) Mischiare il succo di arancia e limone con olio e sale.
- 2) Emulsionare con la frusta.

*Quando anticamente non esisteva l'aria condizionata i pranzi durante l'estate iniziavano con un'insalata fresca di agrumi che dava freschezza e sali minerali. Noi abbiamo aggiunto un crostaceo, ricco di potassio, per renderla più completa.*

# RISO CARNAROLI

AL LATTE DI MANDORLA CON CROSTACEI,  
SPINACI SELVATICI

## INGREDIENTI

per 4 persone

g. 280 di riso carnaroli, g. 150 di brodo di pesce, g. 150 di latte, g. 50 di fumetto di gamberi, g. 200 di gamberi, g. 100 di spinaci freschi, g. 30 di pepe bianco, g. 60 di pasta di mandorla, g. 5 di salsa di barbabietola, g. 5 di sciroppo di latte di mandorle, cl. 5 di olio di oliva extravergine, 1 aglio a spicchi, g. 200 di polpa di granchio.

## PROCEDIMENTO

- 1) In una pentola fare un fondo di olio extravergine ed aglio; appena diventa biondo togliere l'aglio.
- 2) Aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare al vino bianco, poi aggiungere il fumetto di gamberi ed il brodo di pesce.
- 3) A metà cottura, spadellare gli spinaci e metterli da parte.
- 4) Frullare la pasta di mandorle, il latte e lo sciroppo del latte di mandorle, ottenendo così un liquido alle mandorle per la cottura del riso.
- 5) Continuare la cottura del riso con il liquido alle mandorle fino a 2/3 di cottura, poi aggiungere i gamberetti ed il pepe bianco in grani e finire la cottura.
- 6) Al centro del piatto di portata adagiare gli spinaci e, con un tagliapasta, formarvi sopra un cilindro di riso.
- 7) Servire cospargendo pepe bianco macinato e guarnire il piatto con un po' di liquido di mandorle, mandorle tritate e due gamberi precedentemente scottati in padella.

“

*Il riso al latte è un cibo tipico del sud di influenza araba, è la nostra storia.*

*Livia ed Alfonso sono cresciuti con il riso al latte al profumo di cannella.*

*In questo caso l'abbiamo realizzato con il latte di mandorla, crostacei e spinaci rendendolo un piatto unico.*

”





# LINGUINE

## ALLE VONGOLE VERACI E ZUCCHINE

### INGREDIENTI per 4 persone

*g. 100 di olio extravergine d'oliva, g. 250 di linguine, g. 300 di zucchine, g. 10 di aglio, g. 10 di foglie di prezzemolo, g. 300 di vongole, 4 pezzi di fiori di zucchine.*

### PROCEDIMENTO

- 1) Tagliare un terzo delle zucchine a rondelle e friggerle in friggitrice. Successivamente metterle ad essiccare per circa 1 giorno a 40°C.
- 2) Calare nella friggitrice, per pochissimi secondi, i fiori di zuccina, e asciugarli con carta assorbente. Raffreddarli in abbattitore e stenderli su carta da forno, lasciandoli essiccare per 1 giorno a 40°C.
- 3) Lavare, asciugare ed affettare un altro

terzo delle zucchine. Saltarle in padella per pochi minuti con un fondo di aglio e olio. Raffreddarle e frullarle, poi passare il tutto in uno chinois grosso in modo da ottenere una crema di zucchine.

4) In un'altra padella soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio, farlo imbrionire e toglierlo. Immergere le vongole avendo cura di coprirle, appena aperte. Completare con prezzemolo tritato, attendere qualche minuto per la cottura definitiva e ritirare dal fuoco. Sgusciare le vongole e conservarne il fondo di cottura.

5) Far rosolare in una padella ancora uno spicchio d'aglio in olio, togliere l'aglio imbrionito e saltare le restanti zucchine. Aggiungere il fondo dell'apertura delle vongole ed infine la crema di zucchine del punto N° 3.

6) Cuocere le linguine in acqua salata, scolarle molto al dente e saltare il tutto, per 3 - 4 minuti, con la base ottenuta dal punto precedente, aggiungendo le vongole precedentemente sgusciate.

7) Impiattare, decorando con un po' di zucchine essiccate ed un fiore di zucchine.



## PACCHERI

DI GRAGNANO AL TONNETTO FRESCO,  
PEPERONCINI VERDI E ORIGANO

### INGREDIENTI per 4 persone

g. 320 di paccheri, dl. 1 di olio extravergine d'oliva, g. 200 di tonno sfilettato, g. 100 di peperoncini verdi, 1 spicchio d'aglio, g. 5 di origano.

### PROCEDIMENTO

- 1) Soffriggere lo spicchio di aglio nell'olio, ritirare l'aglio quando è biondo; aggiungere i peperoncini verdi tagliati a julienne, saltarli per 1 minuto, quindi versare il tonno tagliato a cubetti. Saltare il tutto per un ulteriore minuto circa e ritirare dal fuoco
  - 2) Cuocere i paccheri, scolarli, scodellarli nella padella e saltare il tutto con olio extravergine ed origano.
  - 3) Disporre sul piatto con decorazione a piacere.
- N.B. Osservare i tempi di cottura, specie per il tonno.

“

*L'idea di sposare la pasta col pesce e gli ortaggi lo rende un piatto, tipico della dieta mediterranea.*

”



## SFOGLIATELLA NAPOLETANA CON SALSA ALLE AMARENE SELVATICHE

*Dolce antico della cucina napoletana, è un must imperdibile.*

*C'è anche la versione con ricotta.*

### **INGREDIENTI per 4 persone**

g. 30 di strutto, g. 250 di pasta fillo, g. 120 di amarene, g. 400 di crema pasticcera base, g. 80 di salsa alle amarene, g. 5 di cannella.

### **PROCEDIMENTO**

- 1) Spennellare i fogli di pasta fillo con lo strutto ed arrotolarli a forma di cilindro finché non si raggiunge un diametro di circa 10 centimetri.
- 2) Ritagliare dei cerchi con uno spessore di circa 1 centimetro e, forzandoli delicatamente al centro, aprirli a forma di spirale.
- 3) Disporre alcune amarene nel fondo delle spirali e farcirle di crema pasticcera, chiuderle dalla parte larga, cuocerle in forno a 180°C per circa 15 minuti.
- 4) Disporre su piatto due sfogliatelle per persona, guarnire con della crema pasticcera l'estremità larga, adagiare delle amarene sulla crema e aggiungerci, tutt'intorno, la salsa alle amarene.

# CONCERTO

## DI SAPORI E PROFUMI AL LIMONE

### INGREDIENTI per 4 persone

4 limoni

**Per la crema:** g. 400 di panna, g. 200 di latte, g. 200 di yogurt, 14 tuorli, g. 120 di zucchero, 4 pezzi di buccia di limone.

**Per il beignet:** dl. 1 di acqua, g. 100 di farina "00", g. 50 di burro, 2,4 uova intere.

**Per la salsa al limone:** g. 80 di crema pasticcera preparazione di base, cl. 2 di succo di limone, g. 8 di sciroppo.

**Per la crema per beignet:** g. 120 di crema pasticcera preparazione di base, 0,4 pezzi di buccia di limone.

**Per il caramello al limone:** cl. 8 di succo di limone, g. 40 di zucchero, g. 16 di miele.

**Per la frittella al limone:** 0,8 pezzi tuorlo, g. 160 di farina "00", g. 260 di birra, 1,6 pezzi di bianco d'uovo, 0,8 pezzi limone.

### PROCEDIMENTO

**Per i beignet:** 1) portare l'acqua ad ebollizione in una pentola. Aggiungere il burro ed un pizzico di sale; incorporare lentamente la farina e mescolare vigorosamente, fintanto che la pasta si staccherà dal fondo della pentola. Lasciare poi riposare, aspettando affinché il composto si intiepidisca.

2) Una volta che il composto si è intiepidito, aggiungere i rossi d'uovo, avendo cura di incorporarne uno per volta (attendere che il precedente sia ben amalgamato all'impasto prima di aggiungere il successivo).

3) Mettere l'impasto in una tasca da pasticciere e, in una placca foderata con carta da forno, formare tante piccole palline di circa 2cm di diametro. Infornare a 180°C, con forno già ben caldo, per circa 5 minuti.

**Per la crema al limone:** 1) portare ad ebollizione il latte con la panna e la buccia grattugiata di due limoni.

2) Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero e lo yogurt e stemperare lentamente nel latte, fatto precedentemente leggermente intiepidire.

3) Mescolare continuamente fino a realizzare una crema inglese dalla consistenza classica (la temperatura per la crema inglese è di circa 84°C).

**Per la salsa al limone:** frullare 200 grammi di crema pasticcera con 6 dl di succo di limone ed i 40 grammi di sciroppo.

**Per la crema per i beignet:** lavorare 300 grammi di crema pasticcera con la buccia grattugiata di due limoni.

**Per il caramello al limone:** ridurre a mo di caramello il succo di limone con lo zucchero ed il miele.

**Per le frittelle al limone:** 1) separare i rossi dagli albumi e montare a neve gli albumi.



2) Mischiare i tuorli con la birra, aggiungere lentamente la farina fino ad ottenere una pastella di una buona consistenza. Per ultimi incorporare gli albumi montati a neve.

3) Tagliare i limoni a spicchi, intingerli in un po' di farina, passarli nella pastella e friggerli in olio extravergine di oliva a 145°C. Asciugare accuratamente su carta assorbente.

### Presentazione

1) Tagliare la calotta superiore dei 10 limoni, svuotarli completamente, spremere la polpa, filtrarla, versarla in un pentolino, unire 80 g di zucchero e cuocere a fuoco lento fino a consistenza sciropposa.

2) Farcire i limoni svuotati con la crema al limone e disporli al centro dei piatti. Farcire i bigné con la crema pasticcera profumata al limone rimasta e sistemarli a fianco del limone farcito.

3) Guarnire il limone con una frittella, una scorzetta ed una foglia di limone, aggiungere la salsa al limone e lo sciroppo e servire decorando eventualmente con lo zucchero caramellato.