

BluRhapsody®

REINVENTING THE ART OF MAKING PASTA | *by Barilla*

STELLA DI MARE

Petal BluRhapsody con ricci di mare e gamberi viola di Gallipoli.

Ricetta della scuola di cucina “Il Gusto del Tacco” di Lecce.

Ingredienti per 12 persone:

Petal BluRhapsody

Ricci di mare 80 gr.

Gamberi viola di Gallipoli 12 pezzi

Olio Evo

Sale e pepe

Timo



Procedimento:

Pulisci i gamberi: lavalì sotto l'acqua corrente fredda e stacca la testa e il carapace. Incidi delicatamente il dorso con un coltello ed elimina il filamento scuro dell'intestino.

Condiscili con olio, sale, pepe e timo e lasciali marinare per un'ora.

Cuoci la pasta in acqua bollente salata per 13 minuti, scola eliminando l'acqua di cottura dall'interno delle forme.

Riempili con la polpa di ricci e adagiaci sopra un gambero e una fogliolina di timo fresca.

Ho chiamato questa creazione "Stella di mare" perché racchiude in sé i profumi del mare gallipolino. Il rigore delle forme mi ha d'istinto fatto pensare a un sushi con tocchi pugliesi, in cui la genuinità locale incontra l'innovazione della presentazione. Da qui l'idea di usare delle bacchette e un cucchiaino ricavati interamente dal legno degli ulivi che nel nostro territorio sono stati colpiti dalla Xylella.

Perfetto come aperitivo con un calice di rosato da negroamaro, per esaltare la dolcezza e l'intensità del piatto con la freschezza e la persistenza del vino.