



Ricette d'autore



di Gianni Zichichi



* Primi / Pesce

TRENETTE con spada e purea di melanzane

20
minuti

Spesa
a persona
5,35
euro



* facile

Ingredienti per 2 persone

- 100 g di **farina di grano duro**
- 100 g di **farina di grano tenero**
- 1 **uovo**
- 3 **melanzane** viola tonde
- 100 g di **pesce spada**
- 4 pomodori **ciliegini**
- 30 g di **mandorle** tostate e tritate
- Porro** q.b.
- 1 bicchierino di **vino bianco**
- 2 cucchiaini di **olio extravergine di oliva**
- Olio di semi**
- Basilico** (circa 6 foglie)
- Peperoncino** q.b.
- Sale**
- Pepe bianco**

Cosa ci serve

Spianatoia, macchinetta per la pasta,
mixer

547 calorie per porzione

“È equilibrato: abbiamo acidità del pomodoro, morbidezza della melanzana, dolce del pesce, piccante del peperoncino e croccante delle mandorle tostate”

Prima le trenette

Sulla spianatoia, creiamo una fontana con le due farine, aggiungiamo l'uovo e impastiamo con un pizzico di sale e un po' d'acqua. Lasciamo riposare l'impasto per mezz'ora al riparo dall'aria, quindi stendiamo in uno spessore di circa quattro millimetri. Con la macchinetta per la pasta, ricaviamo le trenette.



1

Cubetti dorati

Sbucciamo le melanzane, tagliamole a cubetti e friggiamole in olio di semi ben caldo. Saliamole e, quando saranno rosolate, scoliamole e adagiamole sulla carta assorbente. Poi frulliamole con quattro foglie di basilico.



2

La Prova del Cuoco

Bianco e rosso

In una padella, facciamo imbiondire, in olio extravergine, il porro tritato finemente e del peperoncino tagliato sottilmente. Riduciamo in cubetti il filetto di **pesce spada** e aggiungiamolo al soffritto di **porro**. Saliamo, possibilmente con soffi di sale (vedi box in basso), e aggiungiamo pepe bianco (fig. 3). Laviamo e tagliamo i **pomodori** a spicchi. Mettiamoli in padella, saltiamoli e poi sfumiamo con il **vino bianco**. Uniamo il basilico tagliuzzato a julienne, lasciamo in cottura un altro paio di minuti e poi spegniamo (fig. 4).



L'UTENSILE ADATTO

La macchina per la pasta di Imperia aiuta a tirare la sfoglia e a darle formati diversi.



Il modello base Titanic lo troviamo nei negozi di casalinghi. Prezzo da € 26. www.imperia.com

Tutto in padella!

Prendiamo la **purea di melanzane** e uniamola al pesce spada e ai pomodorini. In questo modo, possiamo legare al meglio tutti i sapori (fig. 5). Amalgamiamo per bene gli ingredienti e, se necessario, allungiamo con un po' d'acqua di cottura della pasta. A questo punto **cuociamo la pasta** in abbondante acqua bollente salata, quindi scoliamola. Saltiamola in padella con il sughetto. Posizioniamo le trenette a mo' di nido e spolveriamole con una **granella di mandorle tostate** e una grattugiata di **pepe bianco** (fig. 6).



“Il pesce, se è di qualità, dovrebbe cuocere poco. Il risultato che otterremo sarà certamente migliore”

Leggero come un soffio

In questa ricetta abbiamo usato i soffi di sale, lo strato più superficiale raccolto a mano, nelle saline trapanesi, nei giorni in cui non soffia il vento. Questo tipo di sale esalta molto il sapore dei piatti. C'è anche aromatizzato all'arancia, al ginepro e alla salvia.



Lo trovi su <http://salineettoreinfersa.adacommerce.it/prodotti.asp>
Prezzo € 7





ricette d'autore

Paghetti di patate, Teroldego, grana e speck Pag. 54 ● **Maltagliati all'uovo** con ragù di bufalo e quenelle di ricotta di bufala e basilico Pag. 56 ● **Gnocchi primavera** con totanetti e spinaci Pag. 58 ● **Trenette** con spada e purea di melanzane Pag. 60 ● **Gnocchetti schiacciati** con ragù di verdure Pag. 62 ● **Pollo alla cacciatora** Pag. 64 ● **Filetto di tonno** ai semi di papavero con zero in agrodolce Pag. 66 ● **Parmigiana di carciofi** Pag. 68

In questo numero hanno cucinato per noi...



Peter Brunel

Originario di Cavalese, in provincia di Trento, nel 1975. Dal 1993 a oggi, vanta prestigiose collaborazioni, e la Guida Michelin non è che una delle innumerevoli tappe di successo. Docente e coautore di molte opere, la sua cucina è considerata mediterranea, sana e creativa. **La sua ricetta è a pagina 54.**



Bartolomeo Errico

La sua ascesa, da aiuto chef sulla riviera romagnola a oggi, è stata breve. Apprezzato dai grandi nomi del jet set e da teste coronate, oggi tiene corsi di cucina professionale e amatoriale. Lavora come Chef Executive agli Hotel Exedra e Aleph, e al ristorante Ferro e fuoco, tutti a Roma. Da poco è uscito il suo primo libro "Questi pazzi pazzi cuochi". **La sua ricetta è a pagina 58.**



Luigi Repoli

Trentinense di Napoli, vive a Roma da 10 anni. Si dichiara un amante della cucina partenopea. I suoi piatti sono italiani al cento per cento, ma è pronto a sperimentazioni e nuove culture gastronomiche. Specialista nella preparazione del pesce, considera il suo Guazzetto di Spigola un "capolavoro di bontà". **La sua ricetta è a pagina 58.**



Gianni Zichichi

27 anni, trapanese. Realizza il suo sogno nel 2007 con il Nanni Ristorante-Catering, a Trapani, dove "immagino e invento, con i tre ingredienti fondamentali: fantasia, piacere ed emozione". Definisce la sua cucina come tradizionale, ma innovativa nella forma: "L'innovazione della tradizione". **La sua ricetta è a pagina 60.**



Sandra Renner

30 anni di vita cittadina, è tornata alla semplicità della campagna, nel agriturismo La Chiusa a Umbertide, dove trasforma la materia prima, senza alterarne i sapori. Ha elaborato un metodo di cottura a fuoco lento con sigillatura, che mantiene quasi inalterati ingredienti e sapori. **La sua ricetta è a pagina 62.**



Alessandra Spisni

Presenta con successo la cucina e le specialità di Bologna, la sua città. Ha fondato la scuola di sfoglia e pasta fresca: "La vecchia scuola bolognese". Ha scritto libri di cucina in varie lingue, e cura il bimestrale la "Vecchia scuola bolognese", in cui pubblica ricette e svela i segreti della tradizione. **La sua ricetta è a pagina 64.**



Maria Greco Naccarato

Milanese, 46 anni, laureata, home economist e cuoca. Collabora con riviste di gastronomia e di viaggi. Lavora con importanti aziende alimentari per la realizzazione di spot pubblicitari. È a La Prova del Cuoco dal 2010. Per conoscerla meglio visita il sito www.mariagreconaccarato.com. **La sua ricetta è a pagina 66.**



Palma D'Onofrio

Originaria di Taranto, vive a Roma. Dopo essere stata insegnante itinerante per alcuni anni, ha aperto la scuola Cuciniamoci - Cucina&More. Inoltre, Palma è sommelier, è un'apassionata di storia dell'enogastronomia italiana e di piatti tipici. Dirige La scuola di cucina della Prova del cuoco, progetto che la porta a girare l'Italia. **La sua ricetta è a pagina 68.**