

DM A CASA

a scuola DA CICCIO SULTANO

L'occasione è imperdibile: il grande chef siciliano ci regala quattro piatti speciali. E ci fa fare un viaggio fra i sapori e i profumi della sua terra

di STEFANIA CARLEVARO scrivilo a dmacasa@mondadori.it

Qui impari Se cerchi l'indirizzo giusto a Milano per un corso di cucina particolare, curiosa tra le proposte di Teatro 7 Kitchen School. Ha ospitato la sessione di cucina di Ciccio Sultano e inaugurato uno chef corner con prelibatezze di tutta Italia (teatro7.com).



RICCIOLA CON FIORI DI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di ricciola da 150 g l'uno scottati sulla griglia calda, olio extravergine d'oliva, aceto di vino rosso, prezzemolo, origano, sale, pane grattugiato aromatizzato con rosmarino e timo tritati, 100 g di taccole e 100 g di fagiolini sbollentati. Per la salsa: 1 cipollotto, 10 g di zenzero fresco, 1/2 spicchio d'aglio, 250 ml di tè affumicato, 2 totani puliti, brodo, origano, peperoncino, sale, olio extravergine d'oliva. Per la polvere di capperi: frulla 100 g di capperi secchi, 1 spicchio di aglio rosso essiccato, 20 g di peperoni rossi essiccati (in gastronomia).

Prepara la salsa: in un tegame appassisci il cipollotto e l'aglio sminuzzati nell'olio. Aggiungi lo zenzero tritato, i totani a dadini, bagna con poco brodo e il tè, fai stufare per 5 minuti. Unisci sale, peperoncino, origano, frulla la salsa. Passa i filetti di pesce in un salmoriglio di olio, aceto, sale, origano e prezzemolo, girali nella panatura, avvolgili in carta forno e falli riposare in frigo 3 ore. Apri e ripassali nel pane. Informali per 10-12 minuti a 205°. Distribuisci la polvere di capperi in 4 piatti poi sistema la ricciola con sopra le verdure. Servi il pesce con la salsa preparata.



RICCARDO GAGLIO



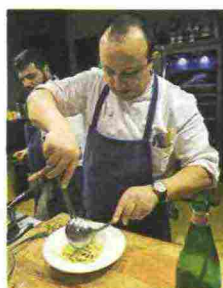
SPAGHETTI CON SALSA MORESCA E SUCCO DI CAROTA

Ingredienti per 4 persone

100 g bottarga di tonno, 50 g di pinoli tritati, 50 g mandorle tritate, 10 foglie di prezzemolo tritato, il succo e la buccia grattugiata di 1/2 limone piccolo e di 1/2 arancia piccola, 1 cucchiaino scarso di aceto rosso, 1 di zucchero, 1 di cannella in polvere, 1 di zenzero fresco tritato, 30 g di olio, 30 g di acqua fredda, un pizzico di peperoncino, 320 g di spaghetti, sale.

Per il succo di carota 200 g di carote pelate e centrifugate.

Mescola la bottarga di tonno grattugiata con tutti gli ingredienti e amalgama bene. Lessa gli spaghetti in acqua bollente salata, scolali e saltali in una padella dove hai scaldato aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino. Servi versando prima il succo di carota nei piatti e condendo la pasta con la salsa. Aggiungi prezzemolo e buccia di limone tritati.



PESCE AFFUMICATO CON INSALATA DI ARANCE

Ingredienti per 4 persone

200 g di trancio di pesce spada, sale integrale, zucchero di canna, erbe miste (menta, rosmarino, timo), 2 mazzetti di erbe secche (timo, rosmarino, mirto), 1 arancia, 1 cipollotto, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, pepe rosso, 30 g pistacchi, 40 g acqua.

Copri il filetto con 1 cucchiaino di zucchero, 1 di sale, le erbe e fallo marinare 24 ore in frigo. Leva lo zucchero e il sale, affetta il pesce a carpaccio, mettilo in una teglia da forno con i mazzetti. Dai fuoco alle erbe, copri con carta stagnola bucherellata, chiudi con un'altra teglia come se fosse un coperchio e lascia "affumicare" il pesce 10 minuti. Prepara un'insalata con spicchi di arancia pelata al vivo, il cipollotto affettato sottile, il prezzemolo tritato, l'olio, il sale e un pizzico di peperoncino. A parte frulla i pistacchi con 1 cucchiaino di acqua. Disponi sotto l'insalata, sopra il carpaccio di pesce e servi con la salsa di pistacchio.



Il protagonista
Vulcanico creatore di piatti dal sapore indimenticabile, Ciccio Sultano, due stelle Michelin, chef patron del Duomo di Ragusa Ibla (www.cicciosultano.it), mixa gli ingredienti della sua Sicilia in ricette che rinnovano la tradizione. Qui le trovi in versione un po' semplificata.



GRANITA DI CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone 1 litro di acqua, 300 g zucchero, 200 g di caffè preparato con la moka non zuccherato, panna montata. Disponi tutti gli ingredienti in una ciotola, mescola bene, metti in una gelatiera e azionala per circa 10 minuti fino a quando arriva a meno quattro gradi, poi servi.