

"A cena con Guttuso"

POLPETTINE DI ALICI CON GRANITA DI POMODORO

ingredienti per 4 persone

400 gr alici pulite

1 uovo

un cucchiaio uvetta Pinoli

50 gr parmigiano grattugiato

pangrattato

menta fresca

4/5 pomodori maturi

sale, pepe, olio d'oliva,

2 cucchiaini zucchero

1 cucchiaino aceto

Per prima cosa mettete ad ammolare l'uvetta in un bicchiere di acqua tiepida per una decina di minuti e poi strizzatela bene prima di usarla. Dopo avere eviscerato e pulito bene le alici tagliatele al coltello. In una terrina unite tutti gli ingredienti e fate riposare il composto in frigo per circa 30 minuti.

Formate delle piccole palline passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio caldo, disponetele per qualche minuto su carta assorbente e servite calde accompagnate con una fresca granita di pomodori che preparerete così: tagliate i pomodori a metà, privateli di semi e acqua di vegetazione, metteteli nel bicchiere del mix con sale, pepe, olio, foglioline di menta, qualche goccia di aceto ed non più di due cucchiaini di zucchero. Mixate il tutto e riporre il contenitore nel freezer per circa tre ore, mescolando ogni tanto per evitare che si cristallizzi.

SPAGHETTI CON ALICI E FINOCCHIETTO

ingredienti per 4 persone

400 gr spaghetti

300 gr alici pulite

200 gr pomodorini

1 scalogno

1 cucchiaio zucchero di canna

1 cucchiaio uvetta

1 cucchiaio pinoli

un piccolo mazzetto (solo le barbe) finocchietto selvatico

sale, peperoncino, olio d'oliva

Mettete a lessare gli spaghetti. Intanto disponete dei pomodorini (meglio se datterini) tagliati a metà su della carta forno e conditeli con olio, sale, peperoncino e zucchero di canna, fateli gratinare al forno per circa 5/7 minuti. In una capiente padella soffriggete leggermente uno scalogno, aggiungete le alici (precedentemente eviscerate e pulite), l'uvetta e i pinoli, scolate gli spaghetti molto al dente e iniziate a mantecare (se è il caso aggiungete un poco di acqua di cottura della pasta), per ultimo aggiungi i pomodorini e il finocchietto selvatico fresco tagliato molto sottile.

TORTINO DI MELANZANE E ALICI

ingredienti per 4 persone

200 gr alici
2 melanzane
100 gr pomodorini
basilico e menta
capperi
100 gr pecorino
pangrattato
misticanza
olio di arachidi
olio d'oliva
sale, peperoncino

Pulite le alici ed aprile a libro e tamponarle con carta assorbente. Tagliate a fette rotonde le melanzane e friggetele in abbondante olio di arachidi, mettetele su carta assorbente. Fate un pesto di basilico, menta e capperi, unitelo ai pomodorini tagliati a pezzetti, salate e pepate.

Prendete delle cocottine di alluminio, ungetele con dell'olio e cospargete di pangrattato, a questo punto procedete alternando: fetta di melanzana, alice, pesto e pecorino. Fate tanti suoli fino a quanti ne contiene la cocottina, (finire con la melanzana) spolverare la superficie con un pizzico di pecorino ed infornate per 5/7 minuti a 200° e serviteli caldi su di un letto di misticanza.

ANGURIA IN COPPA

Servite questo dessert in coppe da Martini. Bagnate il bordo delle coppe con del succo di limone e poi passatele nello zucchero, riempitele con cubetti di anguria molto fredda, granella di pistacchio e gocce di cioccolato fondente.

TABELLA DI MARCIA

Il giorno prima preparare la salsa di pomodoro, l'impasto per le polpettine e conservare in frigo avendo cura di coprire bene i contenitori e naturalmente la granita di pomodoro conservandola in freezer. Friggete le melanzane, confezionare le cocottine pronte per metterle in forno. Friggete le polpettine e nel frattempo che bolle l'acqua per gli spaghetti preparate il sugo con le alici ed il finocchietto. Intanto che mantecate ed impiattate gli spaghetti infornate i timballini. Le coppe di anguria vanno preparate al momento servite molto fredde.