

In evidenza Ristoranti

L'arancina nera nel best friday di Damiano Ferraro, ristorante Capitolo Primo

di: Francesco Pensavecchio

13 dicembre 2019



Nel giorno più corto dell'anno – nel 2019 venerdì 13 dicembre – ma più lungo per l'**arancina**, quello appunto di *Santa Lucia* nel quale la tradizione pretende la rinuncia di pane e pasta in favore del riso e del grano non lavorato (vedi la *Cuccia*), ne abbiamo scelte alcune che secondo noi sono straordinarie. Iniziamo da una versione elegante, creativa, molto chic, pensata e rielaborata dallo chef **Damiano Ferraro** del ristorante **Capitolo Primo** di Montallegro (Ag). È probabilmente tra le prime, se non la prima in assoluto, arancine gourmet di Sicilia che ricordo, e oggi "maggiorenne". Infatti, questa versione nacque per il concorso internazionale *Bocuse d'Or* del 2001, gli ingredienti chiesti per la competizione erano il riso, le verdure, il pesce e un crostaceo.



lo chef Damiano Ferraro

Quello che allora scelse Damiano Ferraro è oggi leggenda: la sua versione è di pesce, colorata, quasi “nera”, nella tipica tonalità dall’inchiostro delle seppie. La combinazione tra peperone, vastedda del Belice, code di scampi, sgombrò, cipolla, pepe e pistacchi è super golosa. Ne riproponiamo di seguito la ricetta e invitiamo il pubblico appassionato del *mangiarbene* a chiederla senza indugi al ristorante (tra l’altro è nel menù degustazione).

Per l’abbinamento, abbiamo pensato ad una etichetta insolita e spigliata, lo **Zibibbo secco Vigna di Sopra 2018** dell’azienda vinicola di **Gabriele Morreale Agnello**, a pochi chilometri dal ristorante. È un vino che alla vista è giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al naso è pungente, fragrante, varietale, pesca, citronella, mandarino e mango. Al palato conferma tutta la verve e l’esuberanza del vitigno aromatico, irrinunciabile la chiusura piacevolmente amarognola che ci ha suggerito l’abbinamento ideale con l’arancina, a tendenza – seppure perfettamente asciutta – oleosa a causa della frittura.

Contatti: Società Agricola Morreale Agnello, Contrada Fauma, SS 115, Km 173,400 – Agrigento, tel. 092225881; www.tenutamorrealeagnello.eu, distribuzione Verissima / Santi Buzzotta).

Arancina di riso al nero di seppie alla fonduta di peperoni multicolore, “guastedda del Belice” e code di scampi, con filetto di sgombrò rosato al pepe nero e pistacchi in vellutata di piselli

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

3 peperoni di diverso colore

8 code di scampi

100 g di “guastedda” del Belice

1 cipolla bianca di piccole dimensioni tagliata a listarelle

Olio extra vergine, sale, pepe, foglie di basilico

Per il riso

200g di riso originario

2 sacche di nero di seppie fresche

70 g di burro, 1 cipolla bianca di piccole dimensioni tritata

Brodo vegetale,

1 bicchiere di vino bianco

80 g di grana grattugiato di giovane stagionatura

200 g di pane grattugiato passato a setaccio fine, sale, pepe, olio extra vergine ,2 uova

Per lo sgombrò

4 filetti di sgombrò da 60 gr. cadauna,

Pepe nero e pistacchi in granella, sale pepe olio extra vergine

200 g di piselli freschi sbucciati, 1 cipolla di medie dimensioni, 1 patata piccola, brodo vegetale.

Procedimento

Rosolare la cipolla tritata con poco olio extra vergine, aggiungere il riso e lasciare tostare ,bagnare con il vino bianco e dopo l'evaporazione iniziare la cottura aggiungendo il brodo vegetale che non dovrà mai superare di molto il livello del riso, aggiungere continuamente e girare il riso utilizzando esclusivamente un cucchiaino di legno, arrivati a metà cottura aggiungere le sacche di nero di seppie e continuare la cottura facendo sempre attenzione alla quantità di brodo, a cottura quasi ultimata aggiungere il burro e il grana grattugiato tenendo il riso ben asciutto in modo da facilitare il successivo confezionamento delle arancine.

Fare rosolare la cipolla tagliata a listarelle con dell'olio extra vergine, aggiungere i peperoni tagliati anch'essi a listarelle, bagnare con poco brodo, salare e pepare e coprire con un foglio di carta da forno lasciare cuocere aggiungendo poco brodo di tanto in tanto. Pelare gli scampi e sbianchirli velocemente in acqua bollente, tagliare il basilico, la "guastedda" e le code di scampi a dadolata condire con sale e tenere da parte.

Confezionare le arancine dando il peso desiderato, farcire con il composto di peperoni ,scampi e "guastedda", chiudere bene e passare nell'uovo e nel pane grattugiato, ripetendo due volte il procedimento, tenere da parte.

Con la cipolla tritata i piselli e la patata fare una vellutata: lasciare prima appassire la cipolla aggiungere le patate e i piselli, bagnare con poco brodo condire di sale e pepe e lasciare cuocere a bassa temperatura per qualche minuto. A cottura ultimata frullare il composto ottenuto aggiungendo se necessita poco brodo per meglio diluire.



Per la composizione del piatto

passare i filetti di sgombero nella granella di pistacchi e pepe nero, salare e rosolare in padella delicatamente con poco olio extra vergine facendo attenzione alla cottura che dovrà risultare rosata, friggere l'arancina in abbondante olio extra vergine posizionare l'arancina su un lato del piatto poggiandola possibilmente su un contenitore in stile per evitare che rotoli sul piatto durante il servizio al tavolo , impiattare i filetti di sgombero tagliati a metà in modo tale da lasciare intravedere la brillantezza dei colori del pesce e nappare con la vellutata di piselli insaporire con un filo di olio extra vergine e servire ben caldo.

Ristorante Capitolo Primo

Via Trieste, 1
92010 Montallegro AG
Tel. 339 759 2176
www.capitolo-primo.it

foto: © Benedetto Tarantino