
Caffè macchiato di seppie col nero e spuma di patate

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

I due ingredienti principali ben si miscelano tra loro e anche se la preparazione richiede un po' di tempo, il risultato è garantito

Era un po' di tempo che mi balenava in testa questo piatto o... bicchiere, che dir si voglia. Pensando a cosa proporre come antipasto, mi è ritornata in mente l'idea di questa ricetta con le seppie.

La ricetta è una ipotetica fusione tra **Massimiliano Alajmo** e **Ferran Adria**: il cappuccino di seppie di uno unito all'invenzione delle spume dell'altro mi hanno portato ad elaborare una ricetta per questo **caffè macchiato**, o **cappuccino alla genovese**. L'ho chiamato così perché il nero delle seppie e il bianco della spuma di patate mi han portato in mente proprio il caffè macchiato, chiamarlo cappuccino penso sarebbe errato, il cappuccino è color caffè e latte e gli ingredienti sono miscelati, nel caffè macchiato la schiumetta sta sopra, così come in questa mia versione la spuma di patate sta sopra le seppie.

Appena l'ho presentato, le mie commensali (belin che termine...) l'hanno dapprima osservato in maniera strana tipo "c'è un ufo nel cortile"... poi affondandoci dentro il cucchiaino e incominciando ad assaggiarlo, sono rimaste tutte colpite dal gusto delicato ma vivace, non si immaginavano che la spuma fosse un purè e che il nero fossero delle seppie. Inoltre i due ingredienti principali ben si son miscelati tra di loro, così come si miscelano in ottima maniera nelle seppie con patate tipiche in Liguria.

Alla fine non ne è avanzato neanche una molecola, e se ce ne fosse stato ancora, sarebbe stato sbranato sicuramente.

La ricetta è semplice da eseguire e anche se richiede un po' di tempo il risultato è veramente garantito.

Ingredienti (x 6 persone)

Per le seppie

500 gr di seppie
Nero di seppia
Mezza cipolla
Vino bianco
Brodo di pesce
Olio extra vergine di oliva
Sale & pepe

Per laspuma di patate

4 patate medie
30 grammi di burro
200 cc di panna fresca (quella da montare)
1 capsula d'aria per il sifone
Noce moscata

Pulire le seppie e tagliarle a cubettini, conservare le vesciche con dentro il loro nero, se usate seppie surgelate fatevi dare dal pescivendolo del nero di seppia vero, non quello delle bustine. Tritare quindi la mezza cipolla finemente.

Versare in una padella due cucchiaini d'olio di oliva extra vergine, scaldare e far prendere colore alla cipolla tritata, aggiungere quindi le seppie a cubetti, un bicchierino di vino bianco facendo svaporare. Su una altra fiamma mettere a scaldare due mestoli di brodo di pesce (io lo preparo quando cucino qualche pesce gustoso usando le teste e i resti, poi lo conservo nei cubetti del ghiaccio) e romperci dentro due vesciche di nero facendolo sciogliere, aggiungere quindi il nero così sciolto nel brodo alle seppie, cuocere a fiamma moderata per circa mezz'oretta (eventualmente aggiungere ancora un po' di brodo).

Lessare le patate e poi pelarle, passarle nello schiacciapatate ed incorporarvi il burro, il sale e una bella grattata di noce moscata, amalgamare bene usando una forchetta, aggiungere quindi la panna, amalgamare ancora un po' e versare tutto nel sifone (eventualmente passate tramite un colino per evitare la formazioni di grumi che intaserebbero l'ago del sifone). Tenere il sifone al caldo a bagno Maria.

Quando le seppie son pronte (devono rimanere umide), sistematele nel fondo dei bicchieri versando anche il nero dal fondo della padella, chiudere quindi il sifone, inserire una capsula d'aria e agitare per bene, versare quindi la spuma di patate così ottenuta sopra le seppie nei bicchieri, cercando di sporcare i bordi.

Mangiare subito questo “caffè macchiato” in modo da non far raffreddare le seppie.

Dal Blog [La piccola casa](#)