
Moscardini né cotti né crudi

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Questa è una ricetta preparata a sei mani, da me, dalla Fra e soprattutto dalla piccola cuoca Ginevra che ci ha aiutato a staccare le foglie di basilico e prezzemolo e a sistemare i vari di cubetti di verdure nei tempi giusti durante la cottura. È davvero una cuoca e ormai, col suo grembiolino, vuole giustamente partecipare a qualsiasi ricetta!

L'idea per la ricetta è nata durante uno dei corsi di cucina che ho seguito ultimamente, avevamo preparato un polpo né cotto né crudo, cioè cotto per pochi minuti, che è la cottura minima per i molluschi tipo i cefalopodi. Tutti i molluschi tipo polpi, seppie, calamari, totani sopportano due tipi di cotture, o brevissime o lunghe, io ho optato per la prima ipotesi e quindi una breve cottura, con l'abbattimento poi della temperatura e quindi della cottura tramite acqua e cubetti di ghiaccio. Ho quindi deciso di accompagnare il tutto con un'ottima ratatouille di verdure: è un po' particolare, ma davvero gustosa e, vi assicuro, si mangia anche da sola.... per dare ulteriore freschezza al polpo.

Ecco quindi la ricetta per questo piatto davvero gustoso dove il mare incontra un tipico piatto delle campagne preparato di solito con le verdure disponibili, un piatto facile da preparare e davvero alla portata di tutti:

Ingredienti per 3 persone

4 moscardini
una melanzana lunga
mezzo peperone
una costa di sedano
una carota
due cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro
Prezzemolo fresco
alcuni ciuffi di basilico fresco
Olio extra vergine di Oliva
un limone
maggiorana
una foglia di alloro
due cipollotti di tropea
sale e pepe
vino bianco secco

Tagliare a cubetti di circa un centimetro la melanzana, eliminare dal peperone i semi e tagliarlo a

cubetti come la melanzana, fare lo stesso con il sedano, la carota e la cipolla, questa poi tagliarla ulteriormente a metà. Tritare i cipollotti di Tropea e farli andare insieme allo spicchio d'aglio per un paio di minuti, aggiungere quindi la carota e il sedano, bagnare con poco vino bianco e far svaporare l'alcool.

Aggiungere quindi le melanzane, i peperoni e il prezzemolo tritato (solo le foglie, ma non buttate via i gambi), abbassare la fiamma coprire e cucinare per una decina di minuti, aggiungere alcuni rametti di maggiorana fresca, due cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro, la foglia d'alloro, spremere mezzo limone, quindi aggiustare di sale e pepe a piacere, se il liquido si è troppo ristretto aggiungere poca acqua calda.

Portare avanti la cottura per altri dieci minuti circa. Nel frattempo eviscerare i moscardini, eliminare il becco e gli occhi e cuocerli per cinque minuti in acqua bollente insieme ai gambi di prezzemolo. Scolarli e trasferirli in una bacinella piena di acqua e ghiaccio.

Tritare il basilico con un coltello di ceramica (il ferro lo fa diventare nero) quindi trasferirlo in un biberon (o un contenitore ermetico) insieme a tre dita di olio extravergine di oliva e una piccola presa di sale fino, tappare con un dito e agitare per bene.

Sistemare da una lato del piatto la ratatouille e dall'alto un paio di moscardini, versare su questi ultimi un po' di emulsione quindi versarne un filo davanti alla ratatouille e ai moscardini.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)