

# IL VENERDI

di Repubblica

## PUGLIA

### ALLA BASE DI TUTTO C'È IL VINO

L'idea di aprire un ristorante gli venne a Bologna, tra un esame e l'altro, sui banchi del celebre ateneo emiliano. Non è che studiasse soltanto: lavorava in un ristorante di città per guadagnarsi gli studi. Ma la passione per la buona tavola lo travolse, lasciò gli studi e si mise a cucinare. Francesco Ricatti, 34 anni (nella fotografia con un suo amico pescatore di Barletta), ha iniziato così l'avventura nel mondo della gastronomia sostenuto e aiutato dalla moglie Angela. «Non è stato facile», ricorda il cuoco pugliese; «mille difficoltà, sacrifici, bastoni fra le ruote, ma adesso siamo contenti. I clienti vengono numerosi e tornano spesso». La cucina è principalmente di mare e si ispira ai prodotti della regione. Non mancano mai le burrate e le mozzarelline di Andria, freschissime. «Il vino accompagna sempre le nostre portate», dice Ricatti, «e lo usiamo anche nella preparazione dei piatti: il brandy per le carni e il bianco secco per i pesci».



Ristorante "Bacco", Barletta (Bari), via Sipontina, 10; tel. 0883/38398. Chiusura settimanale: domenica sera e lunedì. Ferie: agosto e la prima settimana di gennaio. Costo di un pasto: 80mila lire circa. È consigliabile prenotare

#### Bocconcini di Nettuno alla polpa di ricci

**Ingredienti per quattro persone:**  
*Per la pasta: 150 gr di farina, 2 uova, olio e sale.*  
*Per il ripieno: 1 spigola da 150 gr, 1 uovo, 50 gr di fieno di latte, 50 gr di parmigiano, sale, pepe.*  
*Per la salsa: 50 gr di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio tritato, 50 gr di parmigiano, la polpa di 60 ricci, prezzemolo tritato.*

**C**uocere a vapore la spigola e ricavare la polpa, unirla all'uovo, al fieno di latte, al parmigiano, al sale e pepe fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
**P**er la pasta tirare una sfoglia sottile, ricavare dei ravioli tondi (del diametro di circa 3 cm.) e farcirla con il ripieno.  
**I**n una padella fare soffriggere leggermente l'olio con l'aglio, il prezzemolo e metà della polpa di ricci.  
**C**uocere in acqua salata i bocconcini di spigola per 3 minuti, scolarli e saltarli in padella con l'aggiunta di parmigiano.  
**S**ervirli dopo aver distribuito la restante polpa di ricci.

