

SALE & PEPE

— Il piatto di Sale & Pepe —

Bocconcini alla polpa di riccio

Dosi per 4 persone

Per la pasta: 200 g di farina, 2 uova, olio e sale. Per il ripieno: una spigola da 500 g, un uovo, 50 g di formaggio fresco tipo mozzarella, 50 g di parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Per la salsa: 50 g di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio tritato, 50 g di parmigiano, la polpa di 60 ricci di mare, prezzemolo tritato.

Cuocere al vapore la spigola (foto 1) e ricavarne la polpa, unirvi l'uovo, il formaggio fresco a dadini, il parmigiano grattugiato. Aggiungere sale e pepe e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Per la pasta impastare la farina con le uova, un cucchiaino di olio e sale; tirare una sfoglia sottile (foto 2), farcirli con mucchietti di ripieno (foto 3) e ricavare dei ravioli rotondi di 3 cm di diametro (foto 4). Aprire i ricci ed estrarne la polpa (foto 5).



Lo chef Cosimo Cassano apre i ricci e preleva la polpa; sotto, fase per fase, preparazione e cottura dei bocconcini.

In una padella far soffriggere leggermente a fuoco basso l'olio con l'aglio, il prezzemolo tritato e metà della polpa dei ricci di mare (foto 6). Cuocere in acqua salata i ravioli di spigola per circa 3 minuti, scolarli e saltarli nella padella (foto 7); unire il parmigiano grattugiato, la restante polpa di ricci e servire.



Ristorante BACCO

via Sipontina, 10 - Barletta

Tel. 0883/517460

Chiusura: domenica sera

e tutto il lunedì

Prenotazione: consigliabile

Prezzo medio: L. 85 mila

(vini esclusi).

gioni: con scrupolo propone al cliente piatti consoni al momento. La primavera, tanto per fare un esempio, è contrassegnata dalle fave con i canestrelli. Una cucina ispirata alle tradizioni marinare e alla campagna circostante. Le verdure della Puglia così ricche di sapori, i frutti di mare della costa, i capretti della Murgia e l'olio di Bitonto sono le materie prime che consentono di raggiungere ottimi risultati. Ogni quindici giorni, però, Ricatti compie il percorso Barletta-Bologna-Barletta con le provviste indispensabili per proporre piatti originali e genuini. Bologna gli è rimasta nel cuore.

Da questa professionalità riconosciuta ma non vantata, nascono, ad esempio, gli spaghetti ai ricci di mare, i ravioli di pesce al nero di seppia o in bianco con fumetto (brodo ristretto) di gamberi, il soufflé di lampascioni, i filetti di triglia con vellutata di pomodoro e basilico, la battuta di spigola al sedano e cerfoglio, il capretto glassato al moscato di Trani, le code di scampi con zucchini e, infine il raviolo aperto farcito ai frutti di mare.

La lista giornaliera è comunque sempre sfavillante di ghiotte invenzioni.

Il Bacco propone anche un tradizionale menu della cucina pugliese dal quale abbiamo attinto il piatto che suggeriamo ai lettori di Sale & Pepe, i bocconcini di Nettuno alla polpa di riccio: una sottile sfoglia fatta in casa dalla quale si ricavano ravioli farciti con ripieno di spigola e conditi con polpa di ricci di mare e vari sapori.

Una portata aggressiva, bellicosa: così Franco Ricatti sfida l'esigente palato di chi varca la soglia del suo locale. ■

