

tavola

GIUGNO 1992

BUON GUSTO
SAPORI
INVITI
INCONTRI

MESE ANNO VI n. 12
Spedizione in abb. post.
Gruppo II, Lire 7.000
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

tipasti. Dalla soave delicatezza del battuto di spigola cruda al sedano s'arriva alla squisitezza d'una terrina di pescatrice e astice da spalmare su pan brioche caldo con crema di peperone dolce.

È un'escalation che diventa difficile realizzare con i piatti invernali. Eppure, anche se si comincia con una portata d'intensa sapidità come i bocconcini di Nettuno (ravioli farciti con ripieno di spigola) conditi con salsa di ricci di mare (all'aglio), Ricatti sa farli seguire da un savarin di riso al ragù di anatra che per intensità di aromi non è certo da meno. Continuare su questo binario diventerebbe difficile, ed ecco perciò un'astuta diversione: la marinata di raia (razza) con melette allo zenzero, tutta giocata sull'acidulo e lo speziato, in modo da preparare il palato al piatto forte, il capretto glassato al Moscato di Trani, uno dei piatti che hanno fatto la gloria del Bacco. Per poi finire alla grande con una cassatina di frutta secca con gelato di pistacchio. C'è da stupirsi se con menu come questi Francesco Ricatti si è rivelato uno stratega capace di vincere qualsiasi gastrodissida di Barletta? ★

Ristorante Bacco, via Sipontina 10, Barletta (Bari), tel. 0883/571000. Chiuso sabato e domenica. Ferie: Natale e agosto. Menu di pesce o di carne L. 100 mila; menu pugliese L. 80 mila; (vini esclusi).



BOCCONCINI DI NETTUNO ALLA POLPA DI RICCI

Tempo di preparazione 40'
Tempo di cottura 25'

Ingredienti per 4 persone

per la pasta

150 gr di farina
2 uova intere
olio extravergine d'oliva
sale

per il ripieno

1 spigola da 500 gr
1 uovo intero
50 gr di panna
50 gr di Parmigiano reggiano
grattugiato
sale, pepe
per la salsa
50 gr di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio tritato
la polpa di 60 ricci

prezzemolo tritato

Fate cuocere la spigola a vapore, pulitela e sbriciolatene la polpa in una ciotola. Unite l'uovo, la panna, formaggio grattugiato, sale e pepe. Mescolate bene fino a ottenere un impasto omogeneo e mettetelo al fresco. Nel frattempo preparate una sfoglia sottile, ricavatene dei ravioli tondi di 3 cm circa di diametro e farciteli con il ripieno di spigola.

Preparate la salsa. Fate soffriggere leggermente nell'olio l'aglio, il prezzemolo e metà polpa di ricci.

Intanto fate cuocere i bocconcini di spigola per 3' in acqua salata, scolateli e fateli saltare nella padella della salsa aggiungendo altro formaggio grattugiato. Distribuitevi la rimanente polpa di ricci e servite subito.

SAVARIN DI RISO AL RAGÙ D'ANATRA

Tempo di preparazione 20'
Tempo di cottura 30'

Ingredienti per 4 persone

250 gr di riso
1 piccola cipolla
50 gr di burro
1/2 bicchiere di vino bianco
1 lit di brodo di carne
50 gr di Parmigiano reggiano
per il ragù d'anatra

200 gr di petto d'anatra
2 porcini di media grandezza
50 gr di burro
1 spicchio d'aglio
2 cl di Cognac
3 dl di panna fresca
30 gr di rafano in polvere
sale

Mondate la cipolla, tritatela finemente e fatela lentamente appassire in una padella con il burro.

Unite il riso, mescolatelo per 1' e bagnatelo con il vino. Proseguite la cottura del riso aggiungendo man mano il brodo bollente.

Nel frattempo mondate i funghi e tagliateli a dadini. Tritate l'aglio e tagliate a dadini anche il petto d'anatra. In una padella fate fondere il burro con l'aglio, unite la carne e i funghi. Lasciate insaporire qualche istante e fiammeggiate con il Cognac. Fate evaporare il distillato, unite la panna e la polvere di rafano. Lasciate addensare e aggiustate di sale. Togliete dal fuoco il riso quasi asciutto, aggiungete il formaggio grattugiato e distribuitelo in 4 stampini da savarin precedentemente imburrati. Pressate bene e sformate il riso sui piatti. Coprite infine con il ragù e guarnite con un rametto di cerfoglio.

