

il Codice

della cucina italiana

ANGELA E FRANCO RICATTI

"Bacco"

★★ Si dice che fare ristorazione al Sud sia ancor più difficile che in ogni altra parte d'Italia. Il lavoro di Franco e Angela Ricatti mostra come, con molta pazienza e tanta creatività, si possano raggiungere risultati assai interessanti anche partendo da una posizione logistica, in teoria, meno avvantaggiata. In teoria, appunto, perché Barletta, in effetti, è cittadina dalla forte vocazione industriale e Bari non è lontana, con le sue tante attività imprenditoriali. "Al Bacco" le proposte sono al passo con questa vivacità di iniziative. La cucina mediterranea più classica, che trova proprio in Puglia terreno fertile, è ripensata da Angela coadiuvata in cucina dal giovane chef Cosimo Cassano. I risultati si sono potuti vedere, e assaggiare, all'IPCA. Comprendevano, oltre ai piatti di queste due pagine, involtini di melanzane con ripieno di pescatrice e pasticcio di mele tiepido.

Sotto, le tre menti che fanno il successo del ristorante: da sin., Angela, il marito Franco e lo chef Cosimo Cassano. Le altre due immagini si riferiscono ad alcuni momenti della lezione presso l'IPCA.

Capunti al sugo rosso di scorfano



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
 uno scorfano da 300/400 g, un kg di pomodori rossi galatini, 200 g di farina di grano duro, un uovo, una cipolla, una piccola zucchina, una piccola carota, olio extravergine d'oliva, basilico, sale

ESECUZIONE

Impastare la farina con un cucchiaino di uovo sbattuto, acqua e poco sale. Far riposare per mezz'ora circa. Ricavare dei bastoncini dello spessore di circa mezzo centimetro e lunghi 3-4 cm: "strascinarli" uno per uno sul tagliere con la punta delle dita. Cuocere i pomodori con poca cipolla e basilico e passarli. In una padella a parte, rosolare l'olio con poca cipolla tritata, basilico, zucchina e carota tagliate a dadini, polpa di pesce. Aggiungere la salsa di pomodoro. Cuocere a fuoco molto moderato per circa 20 minuti. Saltare la pasta già cotta nella padella con il sugo. Guarnire con basilico.



In alto, due fasi nella preparazione dei capunti. Di fianco, la pasta già cotta è fatta saltare insieme con il sugo di scorfano e verdure varie

