

I VINI SCELTI
DA GENTE

NETTARE DI PROVENZA

Aix (1) della provenzale Maison Saint Aix è un vino rosé dalle note di fiori, pesca, agrumi freschi e frutti rossi come lamponi e fragole selvatiche (da 27 €).

BIOLOGICO ED ELEGANTE

Il rosso Piceno doc (2) di Costadoro è un elegante vino biologico ed è ricco di note di frutta rossa (8,50 €).

IL PROSECCO DEI PRESIDENTI

Di Aneri, fruttato, il Prosecco docg millesimato n.1 Lucrezia (3) è amato da capi di Stato e di governo (18 €).



SCAPECE DI MELANZANE, FRUTTA,
VERDURE E POMODORO SAN MARZANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

* un chilo di melanzane lunghe * 100 g di peperoncini verdi * un fascio di basilico * 50 g di sedano * 50 g di ravanelli * 50 g di taccole * 50 g di carote * 50 g di ciliegie * 50 g di fragole * 3 lamponi freschi * 50 g di pesca bianca * 50 g di pesca gialla * 50 g di melone (varietà cantalupo) * 50 g di erbe spontanee * 50 g di cipolla rossa * 50 g di fagiolini * 300 g di pomodoro san marzano * sale * aceto di champagne * aceto di lamponi * olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

Lavate le melanzane e poi sbucciatele a strisce alternate, tagliatele in forma romboidale facendo attenzione a non lasciare troppa polpa, frigetetele e lasciatele raffreddare su un foglio di carta assorbente. Per la salsa di san marzano, lavate i pomodori e tagliateli a pezzi grandi; lasciateli marinare per circa due ore conditi con il sale, l'olio,

l'aceto di lamponi e il basilico, quindi frullateli al mixer emulsionando con l'olio extravergine d'oliva. Tenete la salsa in freddo. Tutte le verdure dovranno essere tagliate e sbollentate in acqua e salata per circa tre minuti. La frutta va solo tagliata a pezzi che diano consistenza, forma e colore. Una volta avuti tutti gli ingredienti, condite le melanzane con i peperoncini verdi ai quali avrete eliminato i semi

tagliandoli a julienne, con il basilico, il sale e l'aceto di champagne: avrete ottenuto così la scapece. Per le verdure e la frutta condite tutto con il sale, l'olio extravergine di oliva e l'aceto di lamponi. Impiattate ponendo alla base la scapece di melanzane per poi adagiare sopra la frutta, la verdura e le erbe spontanee. Quindi finite il piatto con la salsa di pomodoro san marzano fredda.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

In questo piatto la differenza è data tutta dalla cottura delle verdure: «Dobbiamo riconoscerne il gusto e devono mantenere consistenza e masticabilità», spiega lo chef. Quindi, appena scolate le verdure, blocchiamo la cottura immergendole in acqua e ghiaccio, asciugiamole e conserviamole in frigo a 4°C. Circa i tempi, ecco le indicazioni dello chef: 3 minuti per i fagiolini, altrettanti per le zucchine e 5 minuti per le carote. Quanto alla frutta, dovrebbe essere tagliata non più di una decina di minuti prima di servire il piatto così da evitare che si ossidi.