

Fuudly

La cucina Romana in chiave moderna di Nicola Delfino

Birra e Baccalà

Ingredienti

500 g di Baccalà mantecato
1 lt di Olio di semi di arachidi
200 gr Farina 00
60 gr Farina di Grano Saraceno
25 gr Lievito di Birra
2 Uova intere
Un pizzico di sale
400 gr Birra artigianale Blanche aromatizzata al Fico d'India

Formare le palline di baccalà non troppo regolari con le mani.
Preparare la pastella con la frusta, unendo le due farine, le uova, un pizzico di sale e la birra fredda. Scaldare l'olio di semi di arachidi, immergere uno stuzzicante per vedere se ha raggiunto la giusta temperatura; se si formano delle bollicine intorno, immergere le palline di baccalà nella pastella e friggerle nell'olio bollente fino a completa doratura.



Fuudly

La cucina Romana in chiave moderna di Nicola Delfino

Fave, cozze e pomodorini

Ingredienti

1 kg di Fave secche
2,5 kg di cozza sarde
qb sale
qb Olio extra vergine di Oliva
¼ di cipolla
6 pomodorini
3 lt di brodo vegetale
qb Germogli di Sakura olandese

Soffriggere la cipolla e i pomodorini in 2 cucchiai di olio.

Aggiungere le fave ancora secche e il brodo vegetale; far cuocere il tutto a fuoco dolce per circa 3 ore, fino a quando il brodo non si sarà ritirato e le fave non si sfaldano.

Frullare le fave con l'acqua delle cozze aperte al vapore, fino ad ottenere una crema morbida.

Impiattare mettendo la crema alla base, guarnire con qualche frutto di mare sgusciato e i germogli di Sakura.



Fuudly

La cucina Romana in chiave moderna di Nicola Delfino

L'Agnello che scotta

Ingredienti

1,6 kg di Spuntature di Agnello
Aceto di riso
Olio extra vergine di Oliva
Sale

Preparare una marinatura mettendo aceto di riso, olio extra vergine di oliva e sale in parti uguali. Spennellare le spuntatura con la marinata e far riposare in frigorifero per 24 ore. Cuocere in forno a vapore a 80° gradi per 24 ore. Terminare la cottura con 15 minuti a 250°.



Fuudly

La cucina Romana in chiave moderna di Nicola Delfino

Linguine al Tonno rosso e al pomodoro che non c'è

Ingredienti

320 gr di Linguine integrali
1 lt di acqua di pomodoro (possibilmente Casalino)
qb Salsa di soia
qb Sale
qb Olio Extra vergine di Oliva
160 gr di Carpaccio di Tonno rosso
½ spicchio di Aglio

Risottare le linguine con l'acqua di pomodoro e mezzo aglio.
Utilizzare la salsa di soia al posto del sale grosso per salare l'acqua.
Marinare il carpaccio di tonno con olio extra vergine di oliva, sale e basilico tagliato a julienne.
Portare a cottura le linguine al dente, impiattare formando dei piccoli nidi e completare il piatto con il carpaccio di tonno spezzettato con le mani

