

CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Bruno Barbieri

fuori dal **guscio**

BIBLIOTHECA CULINARIA



## Frisella bagnata con pomodorini e cozze al basilico

Per 4 persone

**Preparazione:**

20 minuti

**Cottura:**

2 ore e 5 minuti

un kg di cozze già pulite  
16 piccole friselle (si trovano anche già pronte)

500 g di pomodorini ciliegia  
un ciuffo di basilico  
uno spicchio d'aglio  
un ciuffo di prezzemolo  
2 cucchiaini di origano secco siciliano

mezzo bicchiere di vino bianco  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

### Le cozze

Disponere le cozze in una casseruola con due cucchiaini di olio, l'aglio tritato, il basilico e il vino bianco, mettere il coperchio e cuocere per circa 2 minuti, finché le conchiglie si apriranno. Terminata la cottura, sgusciare e condire le cozze con poco liquido di cottura filtrato, un filo di olio e prezzemolo tritato al momento.

### I pomodorini

Tagliare i pomodorini a metà, marinarli per una decina di minuti con sale e pepe, un filo di olio extravergine di oliva e origano, poi farli appassire in forno a 60° C per circa 2 ore. Intanto far ammorbidire le friselle con poca acqua fredda e condirle con olio, origano e pepe.

### La presentazione

Disponere le friselle su un vassoio da portata, unire l'insalata di cozze e i pomodorini, guarnire con foglioline di basilico e servire.



## Zuppa di ceci con pane carasau, cozze e animelle tostate

Per 4 persone

**Preparazione:**

15 minuti + il riposo

**Cottura:**

3 ore e 50 minuti

300 g di ceci secchi  
40 g di pancetta a cubetti  
3 spicchi d'aglio  
un cucchiaino di concentrato  
di pomodoro  
un ciuffo di basilico a foglie  
piccolissime  
brodo vegetale  
400 g di animelle di vitello  
un kg di cozze già pulite  
un ciuffo di prezzemolo  
50 g di burro  
olio extravergine di oliva  
un rametto di rosmarino  
2 fogli di pane carasau  
sale e pepe

### La cottura preliminare

Mettere i ceci in una ciotola con abbondante acqua fredda per 12 ore, sgocciolarli e lessarli partendo da abbondante acqua fredda per circa 3 ore, finché risulteranno teneri. Fare un fondo in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva, la pancetta, uno spicchio d'aglio, aggiungere i ceci sgocciolati e il concentrato di pomodoro, coprire con brodo, cuocere per circa 30 minuti; aggiungere il basilico spezzettato quindi regolare di sale e pepe.

### Le animelle e le cozze

Scottare per 2 minuti le animelle in acqua bollente, sgocciolarle, pulirle, dividerle in pezzetti e passarle in padella con il burro e il rosmarino per circa 10 minuti. Intanto, far aprire le cozze in una casseruola con il coperchio, con un filo di olio e l'aglio rimasto. A fine cottura, sgusciarle, unirle alle animelle, aggiungere il prezzemolo, regolare di sale e pepe e lasciare insaporire per 2 minuti.

### La presentazione

Condire il pane carasau con un filo di olio, sale e pepe e passarlo sotto il grill del forno per pochi istanti. Versare la zuppa di ceci in ciotole individuali, unire le animelle e le cozze, condire con un filo di olio, guarnire con il pane carasau spezzettato e, a piacere, con rametti di timo fresco e servire ben caldo.



## Spaghetti freddi alla chitarra con cannolicchi e verdure marinate

Per 4 persone  
Preparazione:  
20 minuti + il riposo  
Cottura:  
20 minuti

280 g di spaghetti alla chitarra  
20 cannolicchi già puliti  
2 spicchi d'aglio  
una carota  
una costa di sedano  
una zucchina  
mezzo peperone rosso  
mezzo peperone giallo  
uno scalogno  
erba cipollina  
un ciuffo di prezzemolo  
rosmarino  
timo  
maggiorana  
olio extravergine di oliva  
sale pepe

### La cottura

Aprire a vapore i cannolicchi, sguocciarli e marinarli per un'ora con un filo di olio extravergine di oliva e uno spicchio d'aglio.

Tagliare a pezzi la carota, il sedano, la zucchina e i peperoni e cuocerli al vapore per circa 10 minuti, lasciare intiepidire e marinare con un filo di olio e rosmarino, timo e maggiorana.

### La presentazione

Frullare lo scalogno con l'aglio rimasto, sale, pepe e 5-6 cucchiaini di olio. Mettere in una ciotola gli spaghetti lessati al dente, raffreddati sotto un getto di acqua fredda corrente e sistemati su un telo ad asciugare. Trasferire gli spaghetti nel piatto di portata. Unire i cannolicchi e le verdure e condire con l'olio allo scalogno. Guarnire con erba cipollina, prezzemolo, rosmarino, maggiorana e timo e servire.



# fuori dal guscio

Dall'aristocratica ostrica alla popolana cozza, tutto ciò che il mare offre nascosto da un guscio, dà grandi soddisfazioni in cucina. Sembra proprio che la natura desideri premiare chi si industria per riuscire a raggiungere questi prelibati bocconi così ben protetti da conchiglie o aculei. Sarebbe un peccato perdere questi sapori straordinari solamente perché non sempre sappiamo distinguere un arsellina da una vongola. I consigli raccolti in questo volume consentiranno non solo di fare sapienti scelte dal pescivendolo, ma anche di trasformare la spesa in un piatto degno dell'ammirazione degli amici. Dall'antipasto chic alla zuppa rustica, dal primo piatto ricco allo spiedino pronto per il grill, sono 28 le ricette che invitano cozze, vongole, fasolari, canolicchi, capesante, tartufi, garusoli e anche il riccio di mare ad uscire dal guscio per far assaporare tutta la loro bontà.

Emiliano di nascita, **Bruno Barbieri** è veronese d'adozione dal 2001, da quando è alla guida del ristorante "Arquade" del Relais & Chateaux Villa del Quar di Pedemonte Valpolicella(VR). Personaggio chiave di RAI SAT Gambero Rosso Food Channel, 2 stelle Michelin, docente, pluripremiato e plurirecensito, collabora da tempo con Bibliotheca Culinaria con cui ha già pubblicato: *Tegami*, *L'uva nel piatto* e *Squisitamente senza glutine*.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-18-0



9 788895 056180