

CARTOLINA
DALLA
CUCINA



Leandro Luppi

l'altro **pesce**

BIBLIOTHECA CULINARIA



Luccio alla gardesana con polenta

new style

Per 4 persone

Preparazione:

4-5 ore

Cottura:

10-12 minuti

Luccio

800 g di luccio

2 litri di acqua

50 g di tè verde affumicato

Polenta

½ litro di acqua

125 g farina da polenta

(possibilmente di mais rosso di Storo)

Sale qb

Salsa gardesana

8 filetti di sarda di lago

sott'olio (vedi pag. 42)

6 cucchiaini di capperi sotto sale dissalati

30 g di olio extravergine di oliva

Un pizzico di cannella in polvere

Arance o cedro candito a cubetti

Pepe

Portare a ebollizione 2 litri di acqua, versare il tè verde affumicato, spegnere il fuoco e lasciare in infusione per almeno 2 ore, quindi filtrare. Conservare a parte.

Polenta

Portare a ebollizione ½ litro di acqua, aggiungere il sale e la farina di mais a pioggia. Cuocere la polenta per circa 10 minuti, versarla su due fogli di carta da forno, ricoprire con altri 2 fogli di carta. Con l'aiuto di un matterello, stendere la polenta fino a uno spessore di 2 mm. Con la carta ancora in posizione, disporre la polenta su una placca da forno e cuocere in forno preriscaldato a 80 °C per 4-5 ore (deve essere molto croccante). Una volta raffreddata, rompere la sfoglia a mano creando pezzi regolari.

Salsa gardesana

Passare in un frullatore le sarde, i capperi, l'olio e la cannella fino a ottenere una crema finissima.

Luccio

Sfilettare, spellare, spinare e tagliare a trancetti regolari il luccio. In una casseruola portare l'infuso di tè alla temperatura di circa 80 °C, immergere i trancetti di luccio e spegnere il fuoco. Coprire e lasciare cuocere per 10-12 minuti.

Presentazione

Rimuovere il luccio dall'infuso, asciugare su carta da cucina. Pennellare i piatti da portata con la salsa gardesana, disporre le porzioni di luccio, aggiungere qualche cubetto di candito, una spolverata di pepe e servire con il croccante di polenta a parte.



Persico mantecato all'olio con limone candito, capperi e croccante di patate alle olive

Per 4 persone

Preparazione:

20 minuti

Cottura:

10 minuti

Persico mantecato

500 g di filetto di persico
100 g di brodo di pesce
100 g di patate
50 g di vino bianco
50 g di olio extravergine di oliva per mantecare
+ 2 cucchiari
Un pizzico di cannella in polvere
Sale e pepe

Croccante di patate alle olive

50 g di patate lesse schiacciate
50 g di burro
50 g di farina
50 g di albume (circa 2)
30 g di olive tritate
Sale

Scorza di limone candita
12 capperi
Erba cipollina

Persico mantecato

In una casseruola, scaldare due cucchiari di olio extravergine di oliva e unire le patate tagliate a cubetti. Aggiungere il persico tagliato a pezzetti, rosolare e bagnare prima con il vino bianco e, successivamente, con il brodo di pesce. Portare a cottura e lasciare evaporare tutto il brodo. Incorporare il rimanente olio, sbattendo energicamente. Insaporire con sale, pepe e cannella. Mantenere in caldo.

Croccante di patate alle olive

Sbattere l'albume con la farina, il burro, le patate e il sale fino a ottenere un impasto cremoso. Stendere l'impasto su una placca foderata con carta da forno formando dei rettangoli molto sottili. Cospargerli con il trito di olive. Cuocere in forno preriscaldato a 140 °C per circa 10 minuti e poi lasciare raffreddare.

Presentazione

Stendere uno strato di persico mantecato sul piatto, cospargere con qualche pezzo di scorza di limone candita e qualche capperi e sormontare con un rettangolo di croccante di patate. Ripetere la stratificazione (vedi foto) finendo con il persico. Guarnire con uno stelo di erba cipollina e servire subito.



Pizza di riso con sarde di lago

Per 4 persone

Preparazione:

1 ora

Marinatura:

24 ore

Cottura:

20-25 minuti

Sarde sott'olio

8 filetti di sarde di lago

20 g di sale grosso

Olio extravergine di oliva

Pizza di riso

200 g riso Carnaroli

100 g di mozzarella

80 g di passata di pomodoro

30 g di Parmigiano reggiano

Brodo vegetale per la cottura del riso

Sale e pepe

Sarde sott'olio

Disporre i filetti di sarde di lago in una terrina con il sale grosso e lasciare in frigorifero per 24 ore. Sciacquare le sarde dal sale e asciugarle bene, trasferire in un contenitore di vetro o ceramica e ricoprirle di olio extravergine di oliva (conservate in frigorifero durano circa 20 giorni).

Pizza di riso

Fare un classico risotto alla parmigiana. A cottura ultimata stenderlo su un foglio di carta forno, ricoprire con altra carta forno e con un matterello spianarlo fino a uno spessore di circa 1 cm. Lasciare raffreddare in frigorifero.

Quando il risotto sarà freddo e compatto, con l'aiuto di un tagliapasta tagliare 4 dischi dal diametro di circa 12-15 cm. Rosolare i dischi di riso in una padella antiaderente con poco olio girandoli una volta, poi condire la superficie con sale, pepe, la passata di pomodoro, la mozzarella e i filetti di sarde di lago. Passare in forno caldo per circa 5 minuti e servire subito.



l'altro pesce

Il pesce di lago, delicato, magro, buono e versatile in cucina, si prende la sua rivincita! Fino a poco tempo fa trascurato da molti e sconosciuto ad altri, questo pesce di acqua dolce oggi si riscatta e diventa il protagonista assoluto di questo libro a opera dello chef Leandro Luppi.

Già dalla prima ricetta (e qui ne troverete ben 28) e dal primo assaggio, il pesce di lago vi sorprenderà piacevolmente, facendovi scoprire un mondo di sapori inaspettati.

L'importante è innanzitutto saper riconoscere questi pesci e poi imparare a cucinarli nel modo giusto, per esaltarne il gusto e le caratteristiche. La tinca, il persico, la trota, il lavarello, il carpione, l'anguilla assumeranno così con facilità una dignità culinaria straordinaria e gustosissima, trasformandosi in zuppe, polpette, carpacci, tortini e soddisferanno senza compromessi e in modo irrimediabile la vostra "voglia di pesce". Dopo averli assaggiati, non potrete più fare a meno di loro...

Chef patron del ristorante Vecchia Malcesine, sulla sponda veneta del lago di Garda, **Leandro Luppi** è oggi considerato uno dei massimi esponenti della cucina che ha come protagonista il pesce d'acqua dolce. Fin dai primi anni della sua attività, infatti, il suo lavoro si è contraddistinto per una grande attenzione rivolta ai prodotti del territorio del Garda e del Baldo e per un'appassionata ricerca della tradizione, che poi ripropone in piatti moderni e nitidi, risultato di una sperimentazione forte, ma misurata. Nel 2005 ha ottenuto il prestigioso riconoscimento della stella Michelin.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-61-6



9 788895 056616