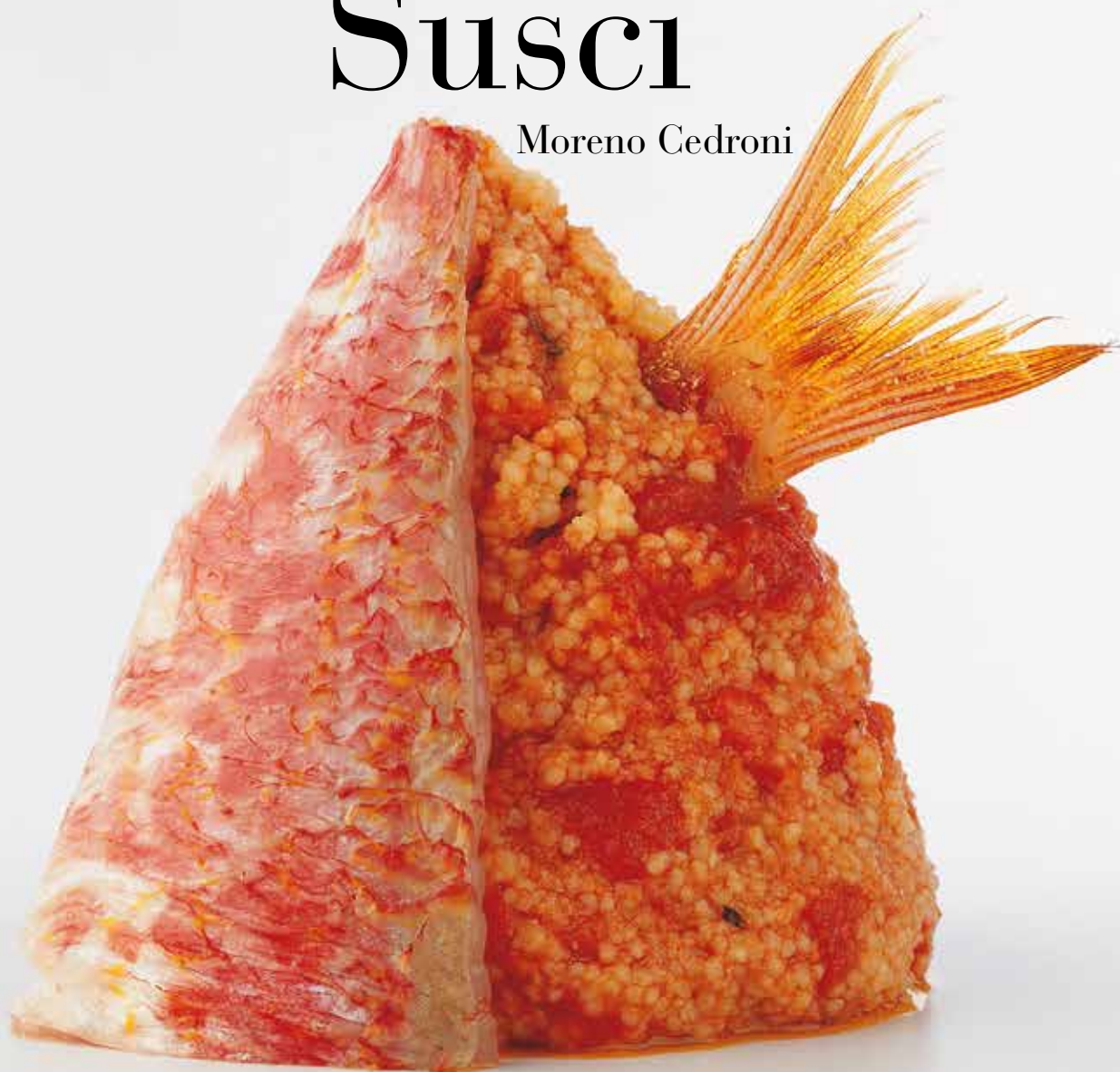


Sushi & Susci

Moreno Cedroni



BIBLIOTHECA **C**ULINARIA
Classic

INDICE

STORIA	5
I SUSCI MEDITERRANEI E CEDRONI	9
DAL SUSHI AL SUSCI	13
LE IDEE DI MORENO	17
LE ORIGINI DEL MIO SUSCI	23
PRODOTTI PREGIATI E METODI DI CONSERVAZIONE PARTICOLARI	24
RICETTE DI BASE	29
TOTALMENTE CRUDO	34
INFUSIONE CON OLIO AROMATIZZATO A FREDDO	56
INFUSIONE CON OLIO AROMATIZZATO A CALDO	60
SALATURA PER GIORNI	64
SALATURA PER POCHI MINUTI	66
SALATURA E AFFUMICATURA	72
SCOTTATO PER POCHI MINUTI	76
MARINATO IN ACETO E LIMONE	84
TECNICHE MISTE	88
CARNE E PESCE	92
DESSERT	94
FOTOGRAFO & CHEF	96



DAL SUSHI AL SUSCI

La base comune al sushi giapponese e al susci di Cedroni è il riso oltre al concetto di piatto fruibile in un sol boccone. Anche se i più lo pensano, il riso base per il sushi (*Sushimeshi* in giapponese), non è affatto un semplice riso bollito. Intanto il riso viene lavato, per essere poi portato a bollire in acqua fredda in cui è stata aggiunta pure dell'alga konbu che sarà tolta non appena l'acqua bolle. Il riso verrà fatto bollire a fuoco medio per 8 minuti, poi a fuoco basso per altri 8, infine deve riposare, scoperto, per una decina di minuti. Intanto il sushiman avrà preparato l'*awasezu*, particolare condimento a base di aceto, mirin, zucchero e sale, che verrà spruzzato sul riso disteso in un recipiente apposito, l'*bangiri*.

Quando ha iniziato a pensare i susci, Cedroni si è posto come principale concetto di base quello di realizzare un crudo di mare che fosse accessibile, intellegibile a tutti, anche al palato di sua madre che non lo aveva mai mangiato prima, in forme che fossero assimilabili a quelle che aveva in testa lui. Ricordiamoci infatti che Cedroni vive e lavora a Senigallia, località Marzocca per la precisione dove aprì la *Madonnina del Pescatore* nel 1984, Centro Italia, una cerniera tra Nord e Sud. Generalmente il crudo, a sud della Regione Marche, ha forti sapori di aceto, limone, cipolla, è praticamente impossibile gustarlo nella sua fiera purezza e così un po' ovunque in Europa, basti pensare al Nord della Francia con i forti toni di spezie che permeano il pesce. Morale: pensando al SUSCI era molto importante, se non addirittura fondamentale, dare, finalmente, assoluta dignità al pesce crudo, a una materia prima che non è certo difficile da reperire in un paese con la forma che ha l'Italia, circondato per quattro quinti da coste.

Cedroni ha dato il suo spazio al pesce nudo e crudo per poi "rivestirlo" con abiti acquolinosi che ne esaltano la freschezza, gli umori primari, l'anima. Le sue prime prove le ha realizzate ricorrendo a ricette della tradizione. Un esempio: ha fatto una vinaigrette con i pomodori arrostiti da abbinare al dolce e succulento "umido" degli scampi. Come per tante altre creazioni, non è nato tutto all'improvviso, un raptus, un'intuizione e dalla materia grezza ecco il prodotto finito. È stato un lento prendere coscienza dei vari abbinamenti

Triglia con cous cous in guazzetto e coda frita

Le triglie hanno un tessuto connettivo molto delicato in quanto crescono in pochi mesi perché molto voraci; di conseguenza, bisogna prestare un'attenzione particolare quando vengono sfilettate. Il pesce, sodo e freschissimo, va subito sfilettato e non deve rimanere esposto in luoghi caldi (in linea generale, tutti i pesci, durante le fasi di lavorazione non devono subire aumenti repentini di temperatura rispetto a quella del frigorifero). Per questi motivi, consiglio di non tenere mai fuori dal frigorifero grosse quantità di pesci. Suggesto invece di tenere conto della propria velocità di lavorazione

Ingredienti per 4 persone

800 g di triglie
3 cucchiari di semolino
olio extra vergine di oliva, per friggere
1 pezzo di alga nori, per decorare
sale

Per il guazzetto:
le teste e le lische delle triglie
400 g di pomodori ciliegia
3 g di aglio

10 g di cipolla
1 g di timo
1 g di peperoncino
2 g di capperi salati
1 dl di olio extra vergine di oliva
1,5 cl di aceto di vino bianco

Per il cous cous:

100 g di cous cous precotto (quello che si trova generalmente in commercio)
1 dl di acqua
4 cl di olio extra vergine di oliva

Preparazione

Squamare e sfilettare le triglie eliminando eventuali spine residue con le apposite pinzette. Lavare le lische e le teste in acqua corrente finché l'acqua risulti pulita. Tenere da parte le code.

Preparare il guazzetto. Scaldare l'olio e soffriggervi l'aglio, la cipolla, il timo e il peperoncino. Unire le teste e le lische delle triglie, fare insaporire qualche istante, sfumare con l'aceto e aggiungere i pomodori tagliati a metà. Cuocere per un quarto

d'ora poi unire i capperi. Passare al setaccio e lasciare raffreddare.

Preparare il cous cous. Portare a ebollizione l'acqua con 2 cl di olio, aggiungere il cous cous, ritirare dalla fiamma, coprire il pentolino con pellicola trasparente e attendere che il liquido venga completamente assorbito. Unire l'olio rimasto e sgranare il cous cous con una forchetta.

Passare le code delle triglie nel semolino e friggerle nell'olio caldo a 180° C. Estrarle, adagiarle su carta assorbente e salarle.

Condire il cous cous con 100 g di guazzetto e stenderne uno strato sottile sui piatti; con quello rimasto, formare una piccola cupola al centro. Immergere i filetti di triglia nel guazzetto freddo in modo da conferire loro sapore e acidità. Disporre, quindi, le triglie in verticale, appoggiandole alla cupola di cous cous in modo da formare una piramide. Decorare con linee di salsa, la coda frita (buona da mangiare) e fili di alga.



Cappasanta, lime e caviale beluga

Nell'ideare questo piatto ho pensato di associare alle cappellette il caviale beluga in quanto è il più pregiato ed il suo apporto di sapidità unito al dolce-acido del lime "tocca" le papille gustative. Per ulteriore notizie sul caviale, vedere a pagina 25.

Ingredienti per 4 persone

16 cappellette (circa 1 kg)
120 g di riso per sushi (preparato seguendo la ricetta base)
40 g di caviale beluga
1 pezzo di alga nori, per decorare una manciata di sale

Per il condimento al lime:

2 lime (circa 200 g)
1 dl di acqua
100 g di zucchero

Preparazione

Aprire le cappellette quindi separare delicatamente la noce dai tessuti membranosi. Nel caso di molluschi freschissimi, tenere anche il corallo. Passare le noci sotto l'acqua corrente per qualche secondo (non troppo, altrimenti assorbirebbero acqua come una spugna) poi coprire le noci (ed eventualmente i coralli) di sale e fare riposare per 5 minuti. Lavare velocemente le noci e asciugarle.

Pelare i lime sottilissimi facendo in modo che non vi sia traccia di parte bianca. Tagliare le scorze ottenute a julienne. Bollire l'acqua con lo zucchero per circa un minuto, finché sarà trasparente poi immergervi la julienne di scorze e ritirare dalla fiamma. Lasciare raffreddare. Spremere i lime e unire alla miscela di sciroppo e scorze una quantità di succo, tale da raggiungere un piacevole sapore dolce-acido.

Disporre il riso sui piatti e sistemare su ognuno quattro cappellette; insaporire ogni noce con un cucchiaino di caviale e scorze di lime, irrorare le cappellette con un filo di sciroppo che bagnerà anche il riso e decorare con fili di alga nori.





€ 24,50

ISBN 978-88-97932-23-9



9 788897 932239