

Cuore di granchio

Il sapore del mare in un raviolo, su un letto vellutato di zucchine

Testo Sara Porro • Foto Enzo Truoccolo • Food stylist Gino Fantini • Set designer Cristina Dal Ben

FOOD & WINE



IL RISTORANTE DI LUSO di una volta prevedeva tovaglie di lino inamidate, camerieri in livrea e aragosta a tutto pasto. Oggi che i tristellati Michelin hanno i tavoli nudi e il personale di sala in borghese, anche il cibo è cambiato: negli ultimi anni la cucina New Nordic in stile Noma ha convinto migliaia di persone (tanti sono coloro che tentano ogni anno di prenotare nel ristorante di Copenaghen) a sborsare centinaia di euro per mangiare radici fermentate. E la tendenza resiste. Oggi, però, assistiamo a un ritorno degli ingredienti classici: i cuochi non sembrano considerare più l'impiego di materie prime pregiate come una mancanza di coraggio. A Milano, per

esempio, impazzano le ostriche, servite in pescheria o in menu degustazione dedicati, come fa l'Armani Ristorante che propone le francesi Amélie. Roma non resta a guardare: all'ultimo piano della Fondazione Alda Fendi, con affaccio sul Colosseo, ha aperto il locale del brand parigino Caviar Kaspia, in uno spazio ideato dall'archistar Jean Nouvel. Sul menu il caviale fa la parte del leone persino a colazione, sopra un uovo "poché": ho scoperto così che i tra i due litiganti - brioche con impasto alla francese o all'italiana? - si gode di più con il terzo, il caviale. Ma allo chef Giovanni Giammarino del Caviar Kaspia Roma ho chiesto la ricetta di questi ravioli ripieni di granchio.

INGREDIENTI

Per la pasta fresca

200 gr di farina 00
2 uova

Per il ripieno

200 gr di polpa di
granchio reale
80 gr di panna fresca
1 porro
6 bacche di cardamomo
2 zucchine
olio extravergine d'oliva
15 gr di burro
sale e pepe nero

PREPARAZIONE

Si comincia dalla pasta. Rompere le uova e versarle sulla farina disposta a fontana, amalgamando a mano a mano con una forchetta. Lavorare energicamente sulla spianatoia, fino a quando il composto non sarà liscio ed elastico. Far riposare per un'ora a temperatura ambiente in un sacchetto di plastica. Estrarre la polpa del granchio dal carapace con uno scavino e una pinza per crostacei (o con forchetta e schiaccianoci), poi scottarla in poco olio, salare e pepare. Pulire il porro, tagliarlo finemente a julienne e cuocerlo in pentola, aggiungendo acqua calda. Quindi, frullarlo con la polpa di granchio e la panna: otterrete così una farcitura liscia. Tirare la sfoglia finché non diventerà molto fine, formare 12 ravioli grandi, inserirvi il ripieno e richiuderli. Tagliare le zucchine a julienne, saltarle in padella con il cardamomo, un filo d'olio, sale e un po' di acqua calda. Una volta pronte, dopo aver eliminato le bacche, emulsionarle in un frullatore con poco olio: il risultato deve essere una salsa fluida e leggera. Lessare i ravioli per tre minuti, scolarli e saltarli in tegame con il burro. Infine, adagiarli sopra la vellutata di zucchine disposta a specchio in un piatto fondo.



PIATTO, FUNKYTABLE, MINI TUMBLER, SERAX, PIATTINO, GIOVELAB

DA BOLGHERI UN VINO D'ORO

Dell'azienda Guado al Melo, il Criseo è un vino bianco da invecchiamento nato sulle colline di Bolgheri, dove questa tipologia non esisteva. Dà corda alla piacevole opulenza del granchio, ma ha la personalità per tenere testa al sapore speziato del cardamomo. E l'abbinamento funziona anche a livello ideale, visto che parliamo di lusso: il suo nome - che deve al bel colore ambrato - significa "fatto d'oro" (info: guadoalmelo.it).