

la Repubblica

PUGLIA

GUIDA
AI SAPORI E AI PIACERI
DELLA REGIONE

2017

LE ECCELLENZE

490 RISTORANTI DI BARI, BRINDISI,
FOGGIA, LECCE, TARANTO,

BARLETTA, ANDRIA, TRANI E DI TUTTE LE PROVINCE

12 COCKTAIL GOURMET - 185 BOTTEGHE DEL GUSTO

171 MASSERIE - 150 AGRITURISMI E B&B

39 SPA-CENTRI BENESSERE - 30 CATERING - 22 BIRRIFICI

43 PRODUTTORI DI VINO - 77 PRODUTTORI DI OLIO

ITINERARI D'AUTORE - MADE IN PUGLIA

PUGLIA IN PIAZZA - PARCHI E OASI - ITINERARI DEL GUSTO

PIATTI DELLA MEMORIA - LE RICETTE DEGLI CHEF

PUGLIA, PROFUMO DI AGRUMI E REGNO DEL SOLE

**ORECCHIETTE AL CACAO A MANO
CON FARINA SENATORE CAPPELLI**

DI SARA LATAGLIATA



CHEF DEL RISTORANTE "PRIMO RESTAURANT", LECCE

Ingredienti per 4 persone

400 grammi di farina di semola senatore Cappelli, 44 grammi di cacao domori, acqua minerale quanto basta, olio extravergine di oliva Ogliarola Salentina Donna Oleria quanto basta, pomodorino fiaschetto di Torre Guaceto quanto basta, 1 foglia di basilico. Per finire: pecorino di Frigole quanto basta.

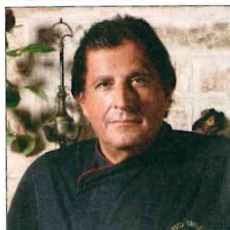
Vino consigliato Primitivo 2014, Cantina Polvanera

I piatti che creo raccontano il grande amore che ho per la Puglia e per il nostro patrimonio gastronomico. Il dialogo con le memorie del nostro sapere è costante e a questo si affianca un approccio giocoso e inaspettato che sovverte le regole. Come per le orecchiette al cacao Domori, realizzate a mano con la farina di semola rimacinata Senatore Cappelli e i pomodorini fiaschetto di Torre Guaceto, dov'è forte la contaminazione fra tradizione pugliese e storia.

Preparazione del piatto Versare su una spianatoia la farina di semola senatore Cappelli e creare un vulcano, aggiungere il cacao Domori e versare l'acqua calda. Lavorare l'impasto con entrambe le mani, la pasta non deve essere liscia e omogenea, ma al tatto deve risultare sempre un po' dura. Creare un filone uniforme nello spessore premendo con il dorso della mano. Tagliare dei piccoli tocchetti di pasta, con l'ausilio di un coltello premere trascinando il tocchetto, usare il pollice per girare l'orecchietta. In una pentola far bollire l'acqua, cuocere le orecchiette per cinque minuti e completare la cottura nella padella in cui sono stati saltati i pomodorini fiaschetto di Torre Guaceto. Terminare il piatto con dell'olio extravergine di oliva e una foglia di basilico. A piacere aggiungere del pecorino di Frigole grattugiato.

**ORATA SU SALSA DI ASTICE
CON VERDURE ESSICcate**

DI MARCO LEONARDO

CHEF E PATRON DEL RISTORANTE "IL POETA
CONTADINO", ALBEROBELLO (BA)**Ingredienti per 4 persone**

1 orata da circa 500 grammi, 1 zucchini, 1 melanzana, 1 carota, 3 arance non trattate, 50 grammi di zucchero, olio extravergine d'oliva quanto basta, sale e pepe quanto basta, colatura di alici quanto basta, qualche goccia di aceto balsamico, dragoncello quanto basta.

Vino consigliato Locorotondo Bianco Il Selva 2015, Cantina Museo Albea

Mare e terra in questa ricetta che mette insieme tutti i profumi di questa magica terra. In abbinamento un vino che si estende dai comuni di Locorotondo, Cisternino e parte del territorio di Fasano, includendo anche Alberobello. Un bianco delicato dal sapore fruttato.

Preparazione del piatto Per prima cosa affettiamo le verdure sottilmente e le disidratiamo in forno a ottanta gradi. Laviamo le arance e le peliamo, mettendo da parte le bucce senza buttarle. In un pentolino sbollentiamo le bucce delle arance per tre volte sempre con acqua pulita. In seguito uniamo con il succo delle arance lo zucchero e le bucce pulite. Prepariamo un composto che andremo a frullare. A parte laviamo e puliamo l'orata, prendiamo un solo filetto e facciamo una tartara condita con l'olio extravergine d'oliva, il sale marino, il pepe, un goccio di colatura di alici e il dragoncello tritato finemente. Utilizziamo invece l'altro filetto diversamente. In una padella lo doriamo dalla parte delle pelli con un filo d'olio extravergine di oliva, rendendolo croccante e insaporendolo in seguito con il sale marino e il pepe. Per la preparazione del piatto: poniamo al centro del piatto la tartara di pesce, adagiamo sopra il filetto dorato e croccante e guarniamo intorno le verdure disidratate al forno, la salsa di arance e alcune gocce di aceto balsamico.