

Carmelo Florida

Le ricette della Locanda Gulfi



Le specialità e i menù della Locanda Gulfi

Il ristorante “Locanda Gulfi” con i suoi ambienti raffinati e curati, accoglie i propri clienti per un viaggio nei sapori della terra di Sicilia.

Lo Chef Carmelo Florida, nativo di Modica, paese già ricco di una straordinaria cultura gastronomica, di arte barocca e di storia antica ha appreso la più raffinata arte di fusione tra la cucina siciliana tipica, e i vini prodotti nelle terre dell’Azienda Agricola Gulfi.

La cucina siciliana, è noto, risente di tutte le vicende storiche e culturali che hanno fatto dell’Isola un posto magico, caldo e ricco di sorprese.

La cucina siciliana è molto complessa ed articolata, grazie ai contributi ereditati da tutte le culture che nel tempo si sono stabilite in Sicilia: Magna Grecia, i dolci arabi e le frattaglie cucinate alla maniera ebraica, le prelibatezze dei “Monsù”, i cuochi francesi delle famiglie nobiliari, passando però per un uso dei prodotti siciliani.

Bandito il burro, per un uso quasi esclusivo dell’olio extravergine d’oliva, nel caso del nostro Ristorante è servito solo l’olio extravergine prodotto dall’Azienda Agricola Gulfi.

Particolare attenzione ai prodotti del territorio, dalla carne al pesce rigorosamente del mediterraneo, agli ortaggi provenienti dalle nostre campagne. Vastissima selezione di prodotti sotto il presidio Slow-food; dai formaggi ai salumi, oppure la cipolla bianca di Giarratana, mandorla di Avola, pistacchi di Bronte.

Notevole impegno dedicato al pane, nella ricerca di grani antichi e di semole autoctone che rispecchiano la naturalità e il sapore del pane di una volta anche grazie all’utilizzo di lievito madre.

La nostra continua ricerca della qualità e della salubrità fanno del nostro ristorante, un luogo di “riscoperta” delle più sane tradizioni in chiave moderna ed elegante.

INDICE

Crema di topinambour con seppia croccante e il suo nero,
bottarga di tonno e menta

Crema di finocchio con frutti di mare e pistilli di zafferano siciliano

Girandola di spatola

Lasagne con ortaggie crema di zucca speziata

Ravioli di ricotta infornata al finto sugo e formaggio dei poveri

Guazzetto di moscardini con fagioli freschi

Fagottino di sarde quasi beccafico
con caponatina di verdure

Piselli alla menta selvatica
con sgombro affumicato con bucce di mandorle

Filetto di gallinella con cipolla arrostita
alla nepetella e infusione di datterino

Aguglia imperiale marinata a secco con insalatina di pesche bianche
alla melissa e olio al capperi di Pantelleria

Insalata di piovra e calamaretti arrostiti con puntarelle, finocchio
e vinaigrette all'arancio

Insalata di finocchi e arance con acciughe di Sciacca e crostone di pane

Crema di topinambour
con seppia croccante e il suo nero,
bottarga di tonno e menta



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Topinambour	gr 500
Scalogno	gr 100
Latte intero	gr 200
Brodo vegetale	gr 150
Sale marino	gr 5
Seppia media intera	gr 200
Bottarga di tonno	gr 20
Menta fresca	gr 5
Olio extravergine di oliva	gr 150

PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare i topinambour a fette regolari. Rosolare lo scalogno con poco olio e unire i topinambour, far rosolare leggermente e bagnare con latte. Dopo 10 minuti di cottura unire il brodo vegetale e completare la cottura fino a quando si sfaldano.

Pulire la seppia tenendo da parte la sacca del nero. Rompere il sacchetto in una ciotolina, emulsionare con olio e scaldare leggermente fino a 75°C per pastorizzare. Tenere in frigo.

Tagliare le seppie a lamelle e far marinare leggermente con olio e menta.

Frullare i topinambour con mixer ad immersione fino a ridurli in crema finissima e densa.

Crema di finocchio con frutti di mare
e pistilli di zafferano siciliano



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Finocchio	gr 500
Lardo di suino nero	gr 100
Finocchietto selvatico	gr 5
Cipollotto	gr 120
Brodo vegetale	lt 0,700
Olio extravergine di oliva	gr 200
Vongole	gr 250
Fasolari	gr 500
Cannolicchi	gr 200
Pistilli di zafferano	gr 1

PROCEDIMENTO

Tagliare il finocchio a tocchetti, far rosolare assieme al lardo e al cipollotto tagliato a losanghe.

Bagnare con il brodo fino a coprire e far cuocere a fuoco dolce per 20 minuti.

A parte scoppiare i frutti di mare separatamente con uno spicchio d'aglio e olio, tenere il liquido di cottura e filtrarlo all'etamina.

Frullare il finocchio quando è cotto con mixer ad immersione, aggiungendo a filo l'olio, il liquido di cottura dei frutti e il finocchietto selvatico.

Versare la crema ben frullata ed emulsionata nel piatto, adagiarvi i frutti sgusciati e finire con i pistilli di zafferano e origano fresco.

Girandola di spatola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la spatola:

Filetti di spatola non molto grandi	n° 4
Prezzemolata	gr 60
Pomodori canditi	gr 100
Olio extra vergine	gr 30
Sale	qb.

Per la crema di cipolla:

Cipolla bianca di Gerratana	gr 500
Acqua	gr 400
Sale	gr 6
Basilico foglie	gr 10
Alloro	gr 5
Vino bianco Caricante	gr 150

Per il carciofino:

carciofi tardivi piccoli puliti e mondati	n° 8
Scalogno	gr 50
Nepetelle	gr 20
Brodo vegetale	gr 100

PROCEDIMENTO

Cospargere la prezzemolata sui filetti di spatola, adagiarvi le falde dei pomodori canditi, arrotolare e fissare con uno stecchino lasciando la pelle all'esterno.

Pelare e tagliare la cipolla a falde e far bollire assieme al resto degli ingredienti. Far cuocere fino a cottura, frullare in modo fine e far ridurre fino ad ottenere una crema, emulsionare leggermente con olio.

Stufare i carciofini in pentola con un fondo di scalogno, regolare di gusto e bagnare con poco brodo fino a cottura ultimata, circa 3 minuti.

Profumare con la nepetella.

Cuocere la spatola in forno a 160 C° per 4 minuti.

Disporre la crema di cipolla al centro del piatto adagiare al girandola e finire con i carciofini e la nepetella. Lucidare con gocce di olio extra vergine.

Lasagne con ortaggi e crema di zucca speziata

PROCEDIMENTO

Tirare la pasta all'uovo fino ad ottenere delle sfoglie rettangolari, scottarle in acqua salata e far raffreddare.

Brasare separatamente tutte le verdure tagliate a bastoncino, quindi disporre il primo strato di lasagne sul fondo di una pirofila imburrata, nappare con la vellutata alle erbe, unire gli ortaggi, il parmigiano e parte del burro a fiocchetti.

Continuare ripetendo l'operazione per 4 volte, finendo con l'ultimo strato di pasta che deve essere nappato con la vellutata, il parmigiano e il rimanente burro.

Far riposare mezz'ora prima di cuocere in forno a 160 °C per 20 minuti, dopo di che far riposare per altri 15 minuti. Sbucciare e tagliare la zucca a cubetti, far brasare insieme a cipolla, olio, sale e spezie, bagnare con il brodo e far cuocere lentamente.

A cottura ultimata, eliminare le spezie e frullare il tutto fino ad ottenere una crema regolare di gusto. Coppare la lasagna con un coppa pasta e adagiarla al centro del piatto.

Far gratinare leggermente quindi finire con la crema di zucca attorno e guarnire con le spezie utilizzate in cottura.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per le Lasagne:

Pasta all'uovo	gr 400
Vellutata alle erbe	gr 300
Sedano verde	gr 100
Cipollotto	gr 100
Zucchine verdi	gr 150
Carote	gr 100
Parmigiano grattugiato	gr 80
Burro	gr 80

Per la Crema:

Zucca gialla	gr 400
Cipolla bianca	gr 100
Brodo vegetale	gr 100
Olio Extra Vergine	gr 50
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Cannella macinata	gr 2
Noce moscata	gr 2
Anice stellato	n° 2
Chiodi di garofano	n° 2

Ravioli di ricotta infornata al finto sugo e formaggio dei poveri



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il sugo finto:

patate a cubetti	gr 100
cipolla bianca a julienne	gr 80
alloro	2 foglie
semi di finocchietto	gr 2
olio extra vergine	q.b
doppio concentrato di pomodoro	gr 80
brodo vegetale	cl 90

Per la Crema:

farina grano duro	gr 200
farina grano tenero	gr 200
uova intere	3
tuorli d'uovo	6
ricotta di mucca infornata e setacciata	gr 350
timo, maggiorana e finocchietto	q.b
pan grattato	gr 100
ragusano semistagionato dop	gr 100

PROCEDIMENTO

(Viene chiamato finto sugo perché la ricetta originale prevede l'utilizzo della carne di maiale nel sugo, ma si è voluto ricreare lo stesso sugo, riportando alla memoria gusto e fragranza di un piatto storico della gastronomia iblea, rendendolo più "leggero"...eliminando quindi la carne).

Impastare la pasta nel modo tradizionale senza aggiungere sale. Coprire con panno umido e far riposare. Per il sugo: far rosolare le patate con l'olio, e la cipolla bianca. Profumare con gli aromi, stemperare con il doppio concentrato e bagnare con il brodo. Far ridurre fino a far addensare leggermente. Passare al passaverdure e tenere da parte. Confezionare i ravioli con la ricotta infornata leggermente insaporita con olio ed erbe.

Far tostare molto lentamente il pan grattato con il semistagionato grattugiato per ottenere il formaggio dei poveri (così chiamato perché il formaggio, quello buono, era considerato roba da ricchi e quindi veniva appositamente "allungato" con pane raffermo grattugiato, per far sì che bastasse per tutti i componenti della famiglia).

Cuocere i ravioli in acqua salata, mettere al centro del piatto il finto sugo, quindi i ravioli ben lucidati, e finire con il formaggio dei poveri.

Guazzetto di moscardini con fagioli freschi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i moscardini:

Moscardini	gr 1000
Cipollotto	gr 150
Peperoncino fresco	q.b.
Sedano	gr 150
Aglio	gr 5
Prezzemolo gambi	gr 50
Alloro foglie	q.b.
Salsa di pomodoro	gr 500
Fumetto di pesce	gr 500
Martini dry	gr 100
Pomodori al sale	q.b.

Per i fagioli:

Fagioli freschi	gr 1000
Aglio	q.b.
Cipolla	gr 100
Bouquet aromatico	q.b.
Acqua	lt 4
Pomodori al sale	gr 10
Vino bianco	lt 1

PROCEDIMENTO

Per i moscardini: pulire i moscardini (occhi e stomaco); sbianchire in acqua per 3 minuti; preparare il fondo con sedano, cipollotto tagliato grossolanamente. Metterlo a soffriggere in casseruola con olio extra vergine di oliva. Aggiungere i moscardini e cuocere a fuoco lento in maniera che perdano il loro liquido. Continuare aggiungendo il resto degli ingredienti; aggiungere il fumetto a mano a mano che la cottura lo richiede (tempo di cottura 2 ore e 30 minuti).

Per i fagioli: mettere a cottura i fagioli con tutti i loro ingredienti a freddo. Cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Passarne $\frac{1}{4}$ a crema e mischiarla con gli altri fagioli non passati.

Per la presentazione: servire al piatto 150 gr di fagioli e 150 gr di moscardini; guarnire sopra con una foglia di alloro.

Insalata di piovra e calamaretti arrostiti con puntarelle, finocchio e vinaigrette all'arancio

PROCEDIMENTO

Per la piovra e i calamaretti: tagliare i tentacoli della piovra (precedentemente bollita) di sbieco a pezzetti di 3 cm di lunghezza. Tagliare il calamaro a pezzetti di 3 cm di lunghezza e di larghezza. Condire il tutto con sale, pepe, scalogno, timo e olio extra vergine di oliva. Cuocerli arrostiti sulla piastra.

Per le puntarelle e i finocchi: tagliare le puntarelle a losanghe fini; tagliare il finocchio a listarelle sottili. Lavarli separatamente in acqua e ghiaccio acidulata con il succo di limone. Scolarle ed asciugarle alla centrifuga. Conservarle separatamente nel frigorifero avvolte in carta umidificata in bacinelle. Al momento del servizio condire le puntarelle e i finocchi con la vinaigrette all'arancio.

Per la vinaigrette all'arancio: in una bastardella versare il sale con l'aceto. Farlo sciogliere; aggiungere il succo di arancia, la senape, il pepe bianco ed emulsionare con una frusta aggiungendo a filo l'olio extra vergine di oliva. Versare la vinaigrette nel biberon per il servizio.

Per la presentazione: disporre al centro di un piatto fondo le puntarelle e i finocchi. Attorno disporre alternati i calamari e la piovra. Guarnire le puntarelle con un cubettone di arancia pelata a vivo e le olive denocciolate. Salsare a filo con la vinaigrette all'arancia.

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la piovra e il calamaro:

Piovra bollita	gr 500
Calamari mezzani	gr 500
Scalogno	gr 20
Timo	gr 5
Olio extra vergine di oliva	gr 50
Sale, pepe	q.b.

Per le puntarelle e i finocchi:

Puntarelle pulite	gr 500
Finocchi puliti	gr 200
Limoni	n° 1
Olio extra vergine di oliva	gr 20
Sale, pepe	q.b.

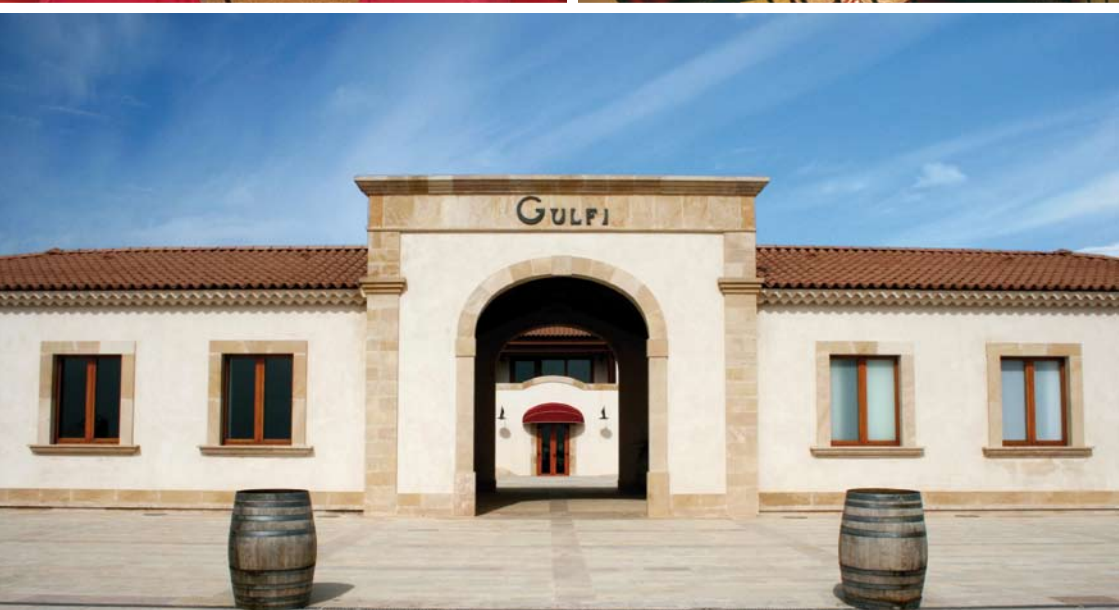
Per la vinaigrette:

Olio extra vergine di oliva	gr 450
Succo di arancia	gr 150
Aceto di vino rosso	q.b.
Senape orco	gr 5
Sale, pepe	q.b.

Per la guarnizione:

Cerfoglio	gr 10
Olive nere denocciolate taggiasche	n° 50
Arance a vivo	q.b.

Il ristorante della Locanda Gulfi



La Locanda Gulfi è un luogo ideale per piacevolissimi percorsi enogastronomici, romantiche cene, banchetti e ricevimenti. I nostri ambienti, perfettamente integrati con l'amenno paesaggio circostante, si adattano a qualsiasi esigenza enogastronomica e di convivialità. Una sala ristorante da 40 posti vi accoglierà per momenti romantici o cene di famiglia. La sala barbecue, tipica e spaziosa, da 60 posti sarà a vostra disposizione per eccitanti percorsi enogastronomici siciliani e non solo. Nel cuore della nostra cantina, in un ambiente scavato nella roccia, la sala meetings da 160 coperti, sarà a vostra disposizione per ricevimenti e degustazioni. Nella bella stagione e nelle solari giornate, saremo lieti di mettervi a disposizione la terrazza per divertenti e piacevoli cocktail e buffet all'aperto, pranzi e cene con vista sui verdi pascoli, lussureggianti vigneti e secolari olivi.



Piselli alla menta selvatica
con sgombro affumicato
con bucce di mandorle



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Piselli freschi sgranati	gr 300
Cipollotto	gr 150
Brodo vegetale	gr 300
Sgombro filettato	gr 200
Bucce di mandorle per affumicare	q.b.
Menta fresca	gr 10
Olio extravergine di oliva	gr 100
Sale	q.b.
Grano cotto e soffiato	gr 50

PROCEDIMENTO

Sfilettare gli sgombri, spinare e condire con olio. Scottare in forno a vapore per 3 minuti. Affumicare con apposita affumicatrice mantenendo la temperatura al massimo a 30 C°. Stufare i piselli con il cipollotto, bagnare con brodo a coprire e regolare di gusto.

Dopo pochi minuti controllarne la cottura e tenere da parte alcuni piselli interi.

Frullare il resto con mixer emulsionando con olio e menta.

Servire in piatto fondo la zuppetta di piselli, adagiarvi sopra lo sgombro affumicato e guarnire con grano soffiato e foglie di menta.

Filetto di gallinella con cipolla arrostita alla nepetella e infusione di datterino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Filetti di gallinella	gr 120 cad
Fettine di lardo di maialino nero	n°4
Cipolla di giarratana bollita	n°1
Mandorle fresche	gr 50
Nepetella fresca	gr 20
Datterino tagliato a metà	gr 200
Olio extra vergine di oliva	gr 80
Sale	q.b
Menta fresca	q.b

PROCEDIMENTO

Avvolgere i filetti di pesce con il lardo e rosolare in padella con la cipolla pelata e tagliata a spicchi.

In un tegame far appassire i pomodori "datterino" tagliati, insieme alla menta e un pizzico di sale.

Finire la cottura del pesce in forno per 4 minuti a 170 C°.

Condire la cipolla arrostita con la nepetella, le mandorle fresche pelate e tritate grossolanamente un filo d'olio, tenere in caldo.

Passare i datterini dal colino e pressare con un cucchiaino, fino ad ottenere un succo. Emulsionare leggermente con olio.

Porre al centro del piatto la cipolla con le mandorle, adagiarvi sopra il pesce e finire con la salsa di datterino.

Decorare con un rametto di nepetella fresco.

Aguglia imperiale marinata a secco con insalatina di pesche bianche alla melissa e olio al cappero di Pantelleria

PROCEDIMENTO

Miscelare insieme il sale, lo zucchero e gli aromi. Cospargere delicatamente e uniformemente, il composto sul filetto del pesce massaggiando delicatamente far aderire il sale. Togliere quello in eccesso.

Lasciar marinare in frigorifero, coperto con un panno imbevuto di succo di arancia, per 24 ore.

Tagliare le pesche lavate e asciugate a cubetti, condire con la melissa e l'olio e un pizzico di sale, far marinare per qualche minuto.

Frullare i capperi strizzati con l'olio. Pulire i filetti asciugando il filetto con la carta avendo cura di non lasciare residui di sale, tagliare a fettine sottili, adagiarla sul piatto e unire le pesche. Decorare con una fettina di pane croccante, gocce di olio al cappero e ciuffo di finocchietto selvatico in fiore, e pochissimi granelli di sale di Mothia affumicato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la aguglia:

Aguglia imperiale	
in filetto grosso	gr 800,
Sale di Mothia a cristalli piccoli	gr 200
Zucchero di canna grezzo bio	gr 200
Bucce di agrumi	gr 40
Timo	gr 20

Per le pesche:

Pesche bianche non trattate	gr 200
Melissa	gr 20
Olio extra	gr 30.

Per l'olio al cappero:

Capperi di Pantelleria	
dissalati in aceto di zibibbo	gr 70,
Olio extra vergine	gr 250.

Fagottino di sarde quasi beccafico con caponatina di verdure



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Sarde sfilettate	n 16
Pan grattato	gr 100
Uvetta ammollata	gr 50
Pinoli tostati	gr 50
Finocchietto selvatico	gr 20

Per la caponatina:

Melanzane	gr 180
Zucchine	gr 150
Sedano verde	gr 100
Cipollotto	gr 150
Carote	gr 100
Olio extra vergine oliva	gr 100
Pomodorini pachino	gr 50
Menta fresca in foglie	gr 10
Pistacchi di Bronte tostati	gr 50

per la riduzione:

Aceto bianco di vino	cl 10
Brodo vegetale	cl 10
Vini bianco	cl 10
Doppio conc. pomodoro	gr 30
Zucchero semolato	gr 30
Alloro foglie	n 1

per l'olio al pesto:

Olio extra vergine di oliva	gr 200
Basilico	gr 50
Prezzemolo	gr 30
Ghiaccio a cubetti	q.b

PROCEDIMENTO

Condire il pan grattato con olio e un pizzico di sale, unire l'uvetta ammollata e strizzata. I pinoli e il finocchietto selvatico tritato, rendere il pane un po' umido. Disporre i filetti di sarda all'interno di uno stampino oleato, (4 filetti per stampino) lasciando le code aperte verso l'esterno.

Riempire con il pane condito, chiudere e fissare con stecchini. Mondare le verdure e tagliarle separatamente. Spadellarle separatamente con olio e riunirle solo alla fine in un contenitore di acciaio, avendo cura di lasciarle un po' al dente. Regolare di sale. Preparare sul fuoco la riduzione, fino a densità voluta, riunendo tutti gli ingredienti in un pentolino. Filtrare e far raffreddare.

Frullare le foglie di basilico e prezzemolo sbianchite e strizzate con l'olio, tenendo il contenitore immerso in acqua e ghiaccio per tenere freddo l'olio.

Cuocere le sarde in forno a 160 C° per 6 minuti, condire la caponatina tiepida con la riduzione. Servire mettendo al centro del piatto le verdure, adagiarvi sopra le sarde, finire con gocce di olio al pesto e decorare con foglioline di menta e lamelle di sedano.



**Insalata di finocchi e arance
con acciughe di Sciacca
e crostone di pane**

PROCEDIMENTO

Tagliare metà dei finocchi a cubetti e far stufare assieme al cipollotto. Regolare di sale e continuare la cottura aggiungendo del brodo, fino a ridurre in purea. Tagliare molto sottile il restante finocchio e conservare in acqua gasata affinché non annerisca ma che si mantenga croccante. Tagliare l'arancio a vivo e condire con poco olio extra vergine e un pizzico di sale.

Tagliare le falde di pomodoro confit a listarelle. Frullare il finocchio cotto con olio ed emulsionare fino ad ottenere una salsa molto densa. Tostare i crostoni di pane. Frullare i capperi con olio fino ad ottenere quasi un pesto. Scolare ed asciugare bene il finocchio che era stato messo in ammollo.

Mettere sul fondo del piatto un cucchiaio di salsa di finocchio, adagiarvi quello crudo arricciato, le fette di arancia, i filetti di acciughe e il crostone di pane con sopra la misticanza di foglie di erbe.

Finire con filo d'olio e gocce di pesto di capperi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Finocchi	gr 500
Brodo vegetale	cl 40
Cipollotto	gr 50
Olio extra vergine oliva	gr 50
Arance siciliane	n 4
Crostone di pane tostato	n 4
Misticanza di erbe	q.b
Falde di pomodori confit	n 6
Filetti di acciughe dissalate	n 16
Capperi dissalati	gr 30

Fritto di gamberi e calamari con verdura e salsa tartara

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

Per il pesce:

Calamari a listarelle	gr 50
Gamberi code sgusciati	gr 100
Semolino	q.b.

Per le verdure:

Zucchine	gr 30
Melanzane	gr 30
Carote	gr 30
Pastella per frittura	gr 30
Olio di semi	q.b.

Per la salsa tartara:

Maionese	lt 1
Capperi	cucchiaini 2
Cetriolini sott'aceto	n° 6
Erba cipollina - Dragoncello	
Cerfoglio - Prezzemolo	cucchiaini 2
Senape	cucchiaino 1

Per la pastella:

Farina	gr 1000
Birra	q.b.
Uova	n° 4
Baking powder	gr 40

PROCEDIMENTO

Per il pesce: mescolare il pesce nel semolino e le verdure tagliate a bastoncino nella pastella fredda. Scolare tutto leggermente dalla pastella in eccesso e friggere separatamente in olio di semi. Asciugare su un foglio di carta assorbente e salare. Mescolare le zucchine, le melanzane e le carote nella pastella. Scolarle dalla pastella in eccesso e friggerle in olio di semi. Asciugarle su un foglio di carta assorbente e salare.

Per la salsa tartara: tritare le erbe; mescolarle con la maionese e unire tutti gli altri ingredienti.

Per la pastella: miscelare tutti gli ingredienti in una bacinella. Passare al cinese e conservare la pastella in frigorifero.

Per la presentazione: disporre il pesce con le verdure nel piatto e servire con la ciotolina di salsa tartara.

Gamberi scottati in padella con sformato di broccoli

PROCEDIMENTO

Per i broccoli: sbianchire i broccoli in acqua per 7 minuti. Scolarli ed asciugarli dall'acqua. Frullarli con la ricotta e il pecorino e aggiungere olio, sale, pepe, noce moscata, prezzemolata e olio extra vergine di oliva. Riempire lo stampino imburato; cuocere al forno per 8 minuti a 180°C. Far riposare 1 minuto e sformare al centro di un piatto fondo con sopra il pomodoro candito e una foglia di alloro frita.

Per i gamberi: condire i gamberi con sale, pepe, olio extra vergine di oliva, scalogno e timo. Scottarli in padella con poco olio. Togliarli ed adagiarli intorno allo sformato.

Aggiungere il brodetto e ridurlo con il succo di arancia e poca andunna perché risulta di sapore piccante. Finire con olio extra vergine di oliva a crudo.

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

Per i gamberi:

Gamberi puliti	gr 80
Scalogno	gr 5
Timo	q.b.
Sale, pepe	q.b.
Olio extra vergine di oliva	gr 5

Per il brodetto:

Brodetto di gamberi rossi	gr 30
Succo di arancia	gr 10
Andunna	q.b.
Sale, pepe	q.b.
Olio extra vergine di oliva	gr 10

Per lo sformato:

Broccoletti	gr 70
Ricotta	gr 20
Pecorino	gr 5
Prezzemolata	gr 10
Noce moscata	q.b.
Sale, pepe	q.b.
Olio extra vergine di oliva	q.b.

Per la guarnizione:

Alloro in foglie	n° 1
Pomodori canditi a spicchio	n° 1



Risotto gratinato al finocchietto e ragù di triglie e involtino di sarde alla “beccafico”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il risotto:

Riso Carnaroli	gr 300
Fumetto di pesce	lt 1,5
Filetti di triglia	gr 250
Finocchietto selvatico	gr 50
Pane grattugiato aromatizzato al finocchietto	gr 120
Olio extra vergine di oliva	gr 250
Cipolla maturata	gr 40
Pomodoro concassea	gr 80
Vino bianco secco	q.b.
Timo	q.b.

Per l'involentino di sarde:

Filetti di sarde	n° 4
Uva passa tritata	gr 20
Pinoli tritati	gr 10
Pane grattugiato	gr 40
Aglione	q.b.
Sale, pepe	q.b.

Per la guarnizione:

finocchietto fritto a ciuffi
Finocchietto secco a stecche
Bucce di pomodoro essicate
Spicchi di arancio a vivo

PROCEDIMENTO

Far rinvenire la cipolla maturata con un po' di olio extra vergine di oliva e tostarvi il riso. Sfumare con il vino bianco: far evaporare e bagnare con il fumetto bollente ottenuto dalle lisce delle triglie. Nel frattempo marinare le triglie tagliate a rombetti con olio, sale, pepe e timo.

Continuare la cottura del risotto bagnando con il fumetto.

Arrotolare i filetti di sarde condite con il pane grattugiato precedentemente tostato in padella e insaporito con i pinoli, l'uva passa, l'aglio, il prezzemolo tritati. Fissare l'involentino con una stecca di finocchietto secco e cuocere in forno per 4 minuti.

A cottura ultimata del riso, unire i bocconcini di triglia e mantecare fuori dal fuoco con il restante olio e i 50 gr di finocchietto tritato e unire per ultimo la concassea di pomodoro.

Disporre il riso nel piatto a specchio; spolverare con il pan grattato aromatizzato al finocchietto e far gratinare in salamandra.

Finire adagiando al centro del piatto il ciuffo di finocchietto fritto, l'involentino di sarde, gli spicchi di arancio a vinco e un petalo di buccia di pomodoro essicata.

Scampi scottati al sale affumicato con lenticchie verdi, pomodori appassiti e infusione al tartufo nero

INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

Per le lenticchie:

Lenticchie verdi	gr 100
Mazzetto aromatico	n° 1
Cipollotto a cubetti	gr 50
Sedano a cubetti	gr 50
Carote a cubetti	gr 50
Olio extra vergine di oliva	gr 30
Brodo vegetale	q.b.

Per le code degli scampi:

Code scampi	n° 3
Sale affumicato	q.b.
Scalogno	gr 1
Timo	gr 1
Olio extra vergine di oliva	q.b.

Per l'infusione di tartufo:

Tartufo tritume	gr 100
Brodo vegetale	gr 100
Timo	gr 1
Sale, pepe	q.b.
Olio extra vergine di oliva	gr 100

Per la guarnizione:

Pomodorini appassiti	n° 3
Basilico foglie fritte	n° 2
Tartufo nero lamelle	n° 3

PROCEDIMENTO

Per le lenticchie verdi: in una casseruola far appassire il fondo di carote, sedano, cipollotto e olio d'oliva extra vergine. Unire le lenticchie (precedentemente messe a bagno in acqua la sera prima); bagnare a filo con il brodo e far cuocere 30 minuti sempre tenendo bagnato con il brodo, se necessario. Regolare di gusto con sale e pepe.

Per gli scampi: condire le code degli scampi con olio extra vergine di oliva e spolverarli leggermente con il sale affumicato. Scottare le code degli scampi in padella calda con l'olio, tenendoli croccanti fuori e morbidi dentro.

Per l'infusione di tartufo: frullare il tritume di tartufo con il brodo ed emulsionare con olio e timo. Regolare di gusto con sale e pepe.

Per la finitura: versare al centro del piatto fondo le lenticchie; adagiare sopra le code degli scampi. Attorno disporre i pomodorini, alternare sui pomodorini le fette di tartufo con le foglie di basilico. Finire con l'emulsione al tartufo a filo.



Locanda Gulfi, C. da Patria - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Tel. +39.0932.928081

Fax +39.0932.921728

Email: locandagulfi@gulfi.it