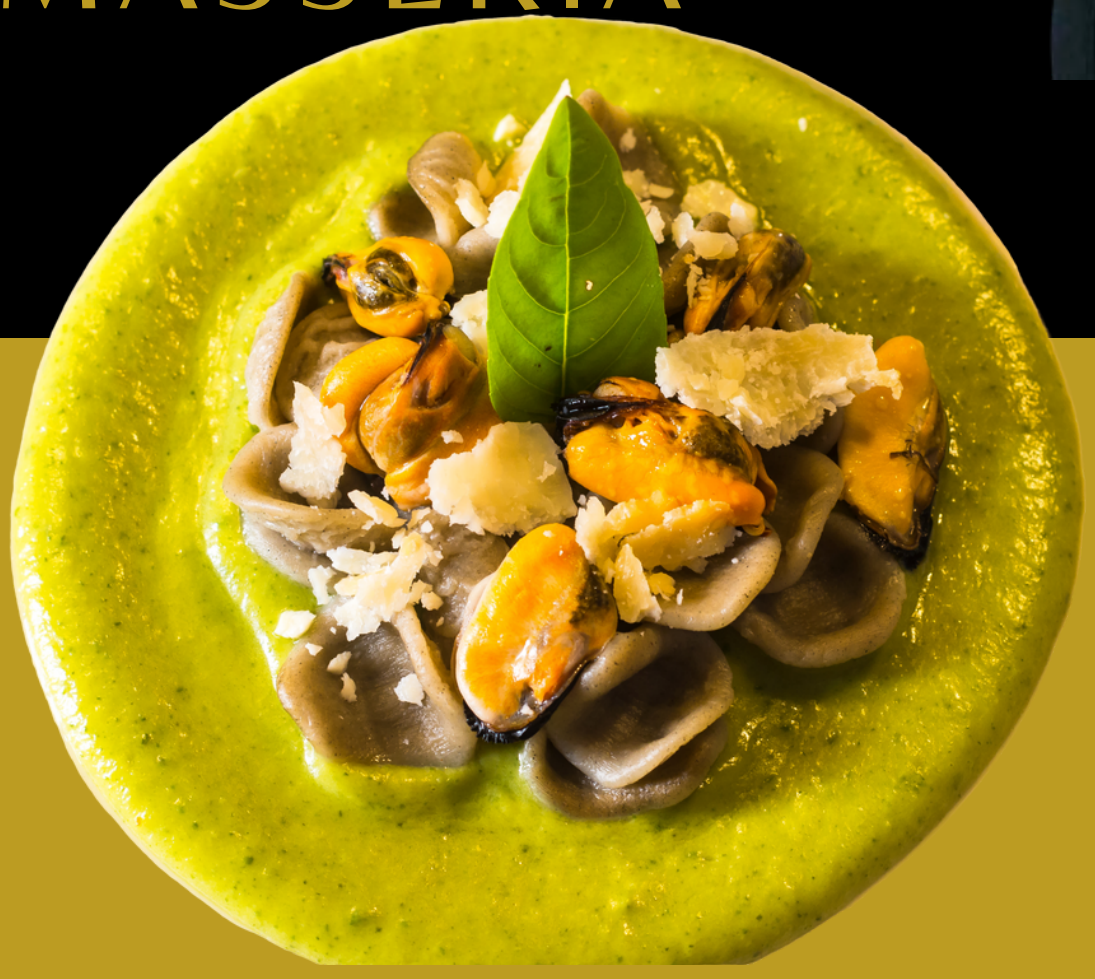
UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "ORECCHIETTE DI GRANO ARSO COZZA TARANTINA ZUCCHINE E PECORINO DI MASSERIA"



Regione: Puglia
Chef: Agostino Bartoli
Ristorante: Al Gatto Rosso
www.ristorantegattorosso.com
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani
ed ingredienti
speciali

SIAMO IN PUGLIA

La Puglia è mare, la Puglia è terra, la Puglia è sole.
Noi abbiamo dedicato il nome della nostra azienda alla Puglia; noi abbiamo dedicato i nomi dei nostri prodotti ai suoi elementi caratterizzanti. Noi abbiamo dedicato Pujje a Taranto. Una città famosa per la cozze, regina dei mitili che diventa presidio slow food, con l'obiettivo di promuovere la bio-diversità, la genuità e la qualità, ma soprattutto per tutelarla e valorizzarla oggi e domani.

CHEF BARTOLI

Chef Bartoli rappresenta la storia ma anche il futuro della cucina tarantina. Il suo ristorante è aperto dal '52. Anche lui un legame viscerale con la sua città a cui dona tutto e deve tutto. Puro esaltatore delle eccellenze del territorio. Utilizza esclusivamente prodotti locali per valorizzare e promuore tutto ciò che appartiene a Taranto.

OLIO EVO PUJJE

Pujje significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO ANFITRITE

fruttato leggero

Come la Dea mare, l'Olio Evo Anfitrite nasce sulle coste bagnate dal Mar Ionio, dove viene allevato dal fresco vento marino che si arrampica sulle terre collinari e porta con sé il sapore del Mar Mediterraneo. La Dea del mare, richiama la leggerezza del multicultivar Anfitrite. Un Blend armonico e delicato, dal sapore morbido e dal profumo floreale, con un retrogusto amabile e fresco. Il colore luminoso di questo fruttato leggero, annuncia al palato la sua gentilezza facendo da ambasciatore al gusto tenue che lo sposerà. Particolarmente indicato, infatti, per esaltare il sapore di piatti semplici e genuini, come i primi a base di sughi bianchi, le verdure bollite o grigliate, le insalate di verdura o frutta, ma soprattutto il pesce crudo, al forno e arrosto. La sua delicatezza e leggerezza ne consente l'utilizzo come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

IL PIATTO

Una ricetta che parla di tradizione, di cose fatte a mano, di terra, di mare. Un piatto genuino e semplicissimo con all'interno prodotti tipici della cucina pugliese. Le orecchiette di grano arso una farina semplice, non raffinata e miste. La vellutata di zucchina, sempre gustosa e al tempo stesso delicata, che si sposa in un connubio perfetto con il grano arso. E le cozze, che con il loro sapore intenso, dolce e gradevole, sono una prelibatezza unica su questo piatto.

COSA SERVE

per 4 persone

Orecchiette di grano arso g 400
Cozze g 1000
Zucchine g 200
Scalogno g 10
Olio Evo Anfritite fruttato leggero g 80
Pecorino di masseria g 80
Aglio g 5
Sale q.b

Per le orecchiette
Farina di grano duro “00” g 30
Farina di grano arso g 100
Acqua q.b

Per la vellutata
Zucchine g 200
Scalogno g 10
Olio Evo Anfitrite 3 cucchiai
Aglio g 5
Sale q.b

COME SI FA

Per le orecchiette:
Miscelare le polveri, introdurre il liquido sino al raggiungimento della consistenza desiderata. Far riposare l’impasto. Creare dei cordoni spessi circa un centimetro e con l’aiuto di un coltello a lama liscia a punta arrotondata , ritagliare piccoli pezzi da quest’ultimi. Incidere l’impasto e ricavare le orecchiette.

Per la vellutata:
Mondare le zucchine, tagliare a rondelle di uguale misura; introdurle in una casseruola. Soffriggere con Olio Evo Iperione (Linea Professionale Cucina Pujje) lo scalogno, inserire le zucchine e farle stufare, senza far prendere colore. Dopo circa 8 min. frullare il composto e filtrarlo.

Assemblaggio del piatto:
Cuocere in abbondante acqua salata g 400 di orecchiette di grano arso. In una padella preparare un fondo con Olio Evo Iperione, cozze sgusciate, e al termine della cottura delle orecchiette, saltare il tutto. Predisporre nel piatto la vellutata di zucchine, le orecchiette saltate ed infine ultimare il tutto con del pecorino di masseria e un filo d'olio di Anfitrite fruttato leggero.