UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "RISO PATATE E COZZE"

Regione: Puglia
Chef: Felix Lo Basso
Ristorante: Memorie
www.memorie-felixlobasso.it
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

Una ricetta che unisce due realtà pugliesi. Taranto, la città dei due mari, quello grande e quello piccolo dove in quest'ultimo, grazie ai flussi naturali di acque dolci, si alleva da sempre il prodotto tarantino per eccellenza: la cozza. Bari, che oltre ad essere visitata per le sue bellezze va assaggiata per i suoi profumi e i suoi sapori.

CHEF LO BASSO

1 stella Michelin. Barese Doc. Il made in Puglia è sovrano nella sua cucina elegante e raffinata. La passione per i sapori antichi incontra la cucina creativa per un'esperienza sensoriale completa, caratterizzata dall'amore genuino per questo mestiere.

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

Riso, patate e cozze è un accostamento molto apprezzato da chi ama i frutti di mare e la cucina a base di pesce. L'abbinamento è tipico in particolare della zona pugliese, dove si identifica con un piatto della tradizione. Oggi questa ricetta presenta diverse varianti, accomunate dall'uso di due ingredienti di buona qualità: le cozze e il riso. Ed ecco una variante del piatto riso soffiato, spuma di patate, cozze e alghe dello Chef Felice Lo Basso - pugliese DOC di Molfetta - che offre un concreto esempio di come l'eccellenza delle nostre materie prime e la genialità dei nostri chef, possano portare in alto e celebrare al meglio la cucina italiana.

COSA SERVE

Per la spuma 2 patate
30 ml panna fresca
2 cipollotto
1 spicchio di aglio
300 ml di fumetto di pesce
Sale q.b.
Pepe q. b.
200 g di cozze
2 l di acqua di mare
10 g di riso soffiato
40 g di alga di mare
olio extra vergine di oliva

COME SI FA

Per la spuma, tostare aglio e cipollotto con un cucchiaio di olio. Aggiungere la patata a cubetti e continuare la cottura con del fumetto di pesce.Quando la patata sarà morbida, frullare al bimby con la panna e aggiustare di sale e pepe. Far raffreddare e trasferire il tutto in un sifone con due cariche. Per le cozze, pulire le cozze e lessarle in padella con l'acqua di mare e uno spicchio di aglio, prezzemolo e vino bianco. Per il riso soffiato, prendere il riso, farlo bollire per circa 40 min., lasciarlo raffreddare e disidratare a 45°C per 6 ore; successivamente friggerlo con olio di arachidi a 180°C. Composizione del piatto. Disporre la spuma sul fondo del piatto, aggiungere le cozze scaldate con la propria acqua e finire il tutto con le alghe di mare e il riso soffiato.