UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "BOLLITO MISTO DI MARE CON PLIN RIPIENI DI GALLINELLA IN BRODO, VERDURE A VAPORE E LE SUE SALSE"

Regione: Piemonte
Chef: Lorenzo Corengia
Ristorante: Gli Orti del Bel Vedere
www.gliortidelbelvedere.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 PIEMONTE

La cucina piemontese è ricca di piatti e prodotti tipici della regione. È fra le più varie e raffinate del nostro paese e molte delle sue ricette sono d'ispirazione contadina.

CHEF CORENGIA

È l'Executive Chef del Ristorante Gli Orti del Bel Vedere a Milano di Francesco Baccaro. Il piatto è come la tavolozza di un pittore: si gioca con forme, colori e consistenze, afferma lo Chef Lorenzo Corengia. Utilizzare al meglio i prodotti che la natura ci offre, seguendo la stagionalità della materia prima e selezionando le migliori aziende produttrici nel territorio italiano.

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

Questo bollito del marinaio piemontese è una rivisitazione del classico bollito misto piemontese.
È un omaggio alle origini ed alla storia culinaria dello Chef di Gli Orti del Bel Vedere. Un modo per portare all'interno del ristorante di pesce a Milano un pò di piemontesità, rivisitando in chiave ittica un piatto a cui è molto legato. Il nostro Bollito misto è composto da trancetti di pesce misto (ciò che di meglio ci offre il mercato ittico giornalmente) cotto in brodo di gallinella di mare accompagnato da plin fatti in casa ripieni della gallinella utilizzata per il brodo e le classiche verdure lesse.
ed arricchisce il nostro pesce e ne fa esplodere i sapori naturali.

Il Bollito misto è composto da trancetti di pesce misto (ciò che di meglio ci offre il mercato ittico giornalmente) cotto in brodo di gallinella di mare accompagnato da plin fatti in casa ripieni della gallinella utilizzata per il brodo e le classiche verdure lesse.
Accompagnano il tutto con le classiche salse piemontesi come salsa verde, confettura di cipolle rosse caramellate e cotognata
Per esaltare questo delicatissimo piatto non poteva mancare un grande olio fruttato leggero Anfitrite,
che completa ed arricchisce il nostro pesce e ne fa esplodere i sapori naturali.

COSA SERVE

per 2 persone

Per il Bollito del marinaio piemontese

1 carota
1 zucchina
1 patata media
1 gallinella di mare da 500 g circa
2 trancetti di Ricciola tot 80 g
2 trancetti ombrina tot 80 g circa
2 capesante grandi sgusciate
2 trancetti tonno 80 g circa
2 tentacoli polpo

Per i plin

300g farina semola
2 uova intere
Olio evo
Sale pepe
La polpa della gallinella sfilettata
1 mazzetto piccolo origano fresco
1 scalogno.

Per il brodo di gallinella

La carcassa della gallinella
1 carota
1 cipolla
1 gambo sedano
Sale pepe

COME SI FA

Per prima cosa fare un brodo leggero con le carcasse della gallinella, il sedano la carota e la cipolla, salare e lasciare bollire per almeno 1 ora. Intanto fare la pasta fresca con la semola le uova, un filo di olio il sale, lasciare riposare l'impasto in frigorifero e nel frattempo saltare la polpa della gallinella con lo scalogno, aggiungere origano fresco tritato e frullare il tutto. Tirare la pasta molto sottile e confezionare i plin riempiendo con la gallinella. Pulire e tornire le verdure (carota patata zucchina) e cuocerle un tipo per volta nel brodo di gallinella. Sbollentare pochi minuti (il tentacolo di polpo andrà precotto) il pesce al naturale sempre nel brodo di gallinella ed infine cuocervi i plin. Confezionare il piatto con il pesce sbollentato, le sue verdure ed una ciotolina di plin in brodo, ultimare con l'olio evo fruttato leggero Anfitrite e poco sale maldon e servire ben caldo accompagnato dalle salse piemontesi.