UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "SPAGHETTO, CRUDO E COTTO DI BROCCOLO, BATTUTO DI TRIGLIA E PEPERONCINO"

cannetobeach

Regione: Puglia
Chef: Salvatore Carlucci
Ristorante: Canneto Beach
www.cannetobeach.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

CITTÀ TARANTO

La città bagnata dal mare dove ogni mattina attraccano i pescherecci, carichi di pesce fresco. Un rito da guardare e gustare alle prime luci dell'alba. Una città di mare che di mare vive, allietando occhi e palato.

CHEF CARLUCCI

È tra le più note e sapienti mani degli “artigiani del gusto” di terra jonica. Salvatore Carlucci è stato il primo ad assaggiare Olio Pujje appena nato. I suoi piatti esprimono il legame con le tradizioni nel rispetto del passato, ma proiettate nell’evoluzione del futuro attraverso uno stile insolito e libero da schemi prefigurati.

OLIO EVO PUJJE

Pujje nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti sono profondamente legati al territorio in cui nascono e si identificano in 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 ed epiche, abbiamo naturalmente 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 sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

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

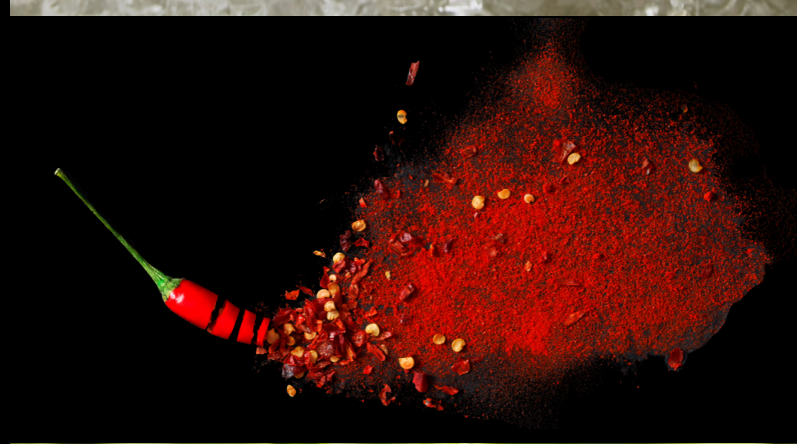
Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

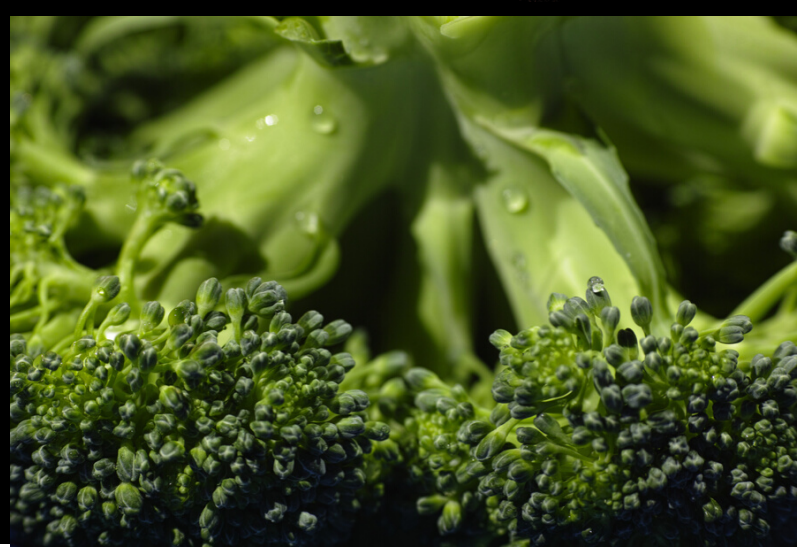
Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO REA

fruttato intenso

Come La Dea della terra e dell'abbondanza, l'Olio Rea nasce dalla cura amorevole che l'azienda ha per i frutti che la sua Terra dona e ne diviene custode. La Dea della terra rispecchia l'animo forte del multicultivar Rea. Un Blend equilibrato e deciso, sia nel sapore robusto che nel profumo erbaceo, dal retrogusto amaro e piccante. Il vigoroso colore di questo fruttato intenso anticipa le forti note che donano al palato sensazioni suadenti. Esalta infatti, i sapori e i profumi dei piatti più strutturati e particolari, come i primi di sughi rossi, le bruschette, le zuppe di legumi, i minestroni, gli antipasti di carne e le carni rosse. Ma proprio per le sue note di amaro e piccante, spesso l'abbinamento a piatti di pesce ricchi di sapore è sorprendente.





IL PIATTO

La triglia è un pesce di scoglio tra i più saporiti. Dalla carne pregiata e bianca, è perfetta per preparare piatti pieni di gusto. È ricca di grassi omega 3 e di minerali come fosforo e ferro. E' un pesce molto delicato e va maneggiato con cura perché non si sfaldi durante la cottura. La carne bianca della triglia ha un gusto estremamente particolare, che si sposa benissimo con tanti ingredienti, ma con il broccolo è davvero un connubio speciale, che si incontra, si intreccia e si fonde con lo spaghetto, bandiera dell'Italia. Lo Spaghetto, crudo e cotto di broccolo, battuto di triglia e peperoncino è un piatto sofisticato, delicato ma a tratti deciso.

COSA SERVE

per 4 persone

320 grammi di spaghetti
200 grammi di battuto di triglia
un broccolo romano
uno spicchio d'aglio
un peperoncino
Olio Evo Pujje quanto basta

COME SI FA

Pulire il cavolo riducendolo a cimette, avendo cura di tenere da parte gli scarti, che faremo bollire per una ventina di minuti in abbondante acqua salata, un quantitativo giusto di acqua nel quale una volta filtrata si dovranno cuocere gli spaghetti. Lessare 2/3 delle cimette in acqua salata e poi raffreddarle in acqua e ghiaccio, dopo di che frullatene là metà. Intanto marinare il battuto di triglia con olio, sale pepe uno spicchio di aglio e il peperoncino.

A questo punto lessiamo la pasta nell'acqua di cavolo, scoliamola molto al dente e la passiamo in padella dove abbiamo messo a soffriggere un spicchio di aglio nell'olio. Insaporire ed unire la passata di broccolo e le restanti cimette intere lesse. Impiantiamo la pasta, sistemiamo sopra il nostro battuto di triglia e con l'aiuto di una grattugia grattugiamo sopra ogni piatto le cimette che avevamo tenuto da parte crude, finiamo il piatto con un filo d'olio a crudo.