

Il tortino di sardine con patate e pistacchi di Bronte su emulsione di peperone dolce e basilico

Ricetta a cura di
FORASSIEPI - MONTECARLO



PREPARAZIONE: 20-30 MINUTI

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

300 gr sardine fresche
200 gr patate a pasta gialla
1 peperone rosso
20 gr capperi freschi
12 pomodorini pachino
50 gr granella di pistacchi
5 foglie di basilico
12 olive nere denocciolate
30 gr olio extravergine d'oliva
3 foglie di mentuccia
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Sfilettare e lavare le sardine. Sbollentare per 5 min. le patate, tagliate a fette sottilissime. Tritare i pomodorini con i capperi, le olive ed i pistacchi. Far cuocere a vapore il peperone, dopodichè spellare a caldo, mettere in un recipiente ed emulsionare con il minipimer, aggiungendo un filo d'olio extravergine, basilico ed un pizzico di sale.

Per il tortino

In un piatto da forno, prendere un coppapasta rotondo o rettangolare, adagiare sul fondo i filetti di sardine, aggiungere il trito di capperi, basilico e pomodorino e salare; aggiungere due strati di patate, alternando con il trito, coprire infine con i rimanenti filetti di sardine con trito, sale e pepe.

Togliere il coppapasta e foderare i bordi con granella di pistacchi, aggiungendo un filo d'olio e cuocere in forno a 160° C per 5 min. circa.

Togliere dal forno ed impiattare su emulsione di peperone, pomodorini interi (precedentemente passati in forno con sale e zucchero di canna) e guarnire con foglioline di mentuccia.



FORASSIEPI

Antonio Pirozzi, ha iniziato la sua carriera in giovane età, formandosi in ristoranti ed alberghi di rilievo della lucchesia e valdinievole, tra questi il Gran Hotel Croce di Malta di Montecatini Terme, dove negli ultimi 8 anni di permanenza ha rivestito il ruolo di “executive chef”. In quel periodo, la sua crescente curiosità e voglia di migliorarsi, l’hanno portato ad avere alcune esperienze fuori dall’Italia, una su tutte, il Grand Hotel Plaza Aténée di Parigi.

Nel 1998, getta le basi di quello che sarà il suo futuro, “creando” il suo primo locale, la Locanda di PierAntonio, da cui riceve grandissime soddisfazioni dalla fedele clientela.

Dopo 6 anni di successi e gratificazioni, decide di coronare il suo sogno giovanile, trasferendosi in quello che da anni è il suo paese d’adozione, Montecarlo, rilevando e rinnovando lo splendore dell’Antico Ristorante Forassiepi, adesso da PierAntonio.

Il locale sorse agli inizi del ‘900 in uno dei panorami più suggestivi della provincia di Lucca, da sempre rinomato per la buona cucina di carne e cacciagione, tra cui l’arrosto girato con gli uccellini, il risotto al colombaccio ed animali da cortile.

Antonio ha reso l’ambiente gradevole ed accogliente, proponendo un servizio gentile ed accurato, mirato a soddisfare le esigenze di ogni cliente.

In cucina riflette, con un tocco di creatività, il suo amore per la tradizione, con particolare attenzione ai prodotti del territorio e produzione propria di pane e pasticceria, proponendo delicatezze di carne e pesce.

Via Contea 1 - Montecarlo - Lucca (LU)
Tel. +39 0583 229475 - Fax +39 0583 229475
info@ristoranteforassiepi.it



VINO CONSIGLIATO
Particolare Brut
SPUMANTE