

Rete di maiale, asparagi selvatici, spugne e Palamita

Ristorante "IL BUCANIERE"

Viale Marconi

Tel. 335 8001695

bagnoilbucaniere@gmail.com

Per ottenere un buon risultato per la riuscita del piatto occorre una materia prima freschissima.

Procurarvi una Palamita possibilmente locale.

Delle ottime patate per il purè.

La rete di maiale di cinta senese.

Degli asparagi selvatici.

Alloro fatto essiccare.

Spugnone e prugnoli.

Per prima cosa eviscerare e togliere i residui interni di sangue coagulato dalla Palamita, sfilettarla, prendere e rifilare la parte superiore del dorso.

Stendere i filetti su una placca e abbattere.

Lavare bene le patate, metterle in una casseruola con acqua fredda e portare a cottura. Sbucciarle e schiacciarle con lo schiaccia patate, ancora bollenti versarvi del latte caldo, una noce di burro, sale e pepe.

Prendere le spugnone, lavarle sotto acqua corrente e asciugarle. In una casseruola mettere dell'olio e uno spicchio d'aglio, aggiungere le spugnone e farle cuocere per 45 minuti aiutandosi con dell'acqua calda.

In una padella mettere un filo di olio e far cuocere per pochi minuti gli asparagi. Prendere la rete di maiale, stenderla su un tagliere e avvolgerci la Palamita precedentemente scongelata e farla dorare in padella da tutti i lati.

Prendere un piatto adagiare il purè, mettere la Palamita e divertirsi a mettere in modo casuale ma con precisione le spugnone, gli asparagi, e i prugnoli crudi precedentemente tagliati finissimi e conditi con olio e sale.

Finire il piatto formando una riga con la polvere di alloro.

L'insolita Palamita

Ristorante "ASKOS – IL GUSTO ETRUSCO"

Via Vittorio Emanuele II n.10

Tel. 0565 704651

info@ilgustoetrusco.it

4 degustazioni di Palamita per ripercorrere alcune icone della cucina Toscana come il crostino con i fegatini di pollo, la trippa del trippaio, il maiale con le rape ed infine una ricetta rinascimentale, la lonza di maiale con noci e fichi secchi.

Ogni piatto ha un nome irriverente, ma attinente, giusto per stemperare il clima solenne con il quale certe volte vengono presentati alcuni piatti; come se fossero distillato di paradiso.

Bocconcino n°1 **LA SFEGATATA**: prosciutto di Palamita (nostra produzione, procedimento top secret) da acquistare presso Il Gusto Etrusco San Vincenzo, fegatini di pollo debitamente puliti, saltati a secco in padella con un pizzico di sale grosso e una volta rilasciato l'umido si spurgano dai liquidi, aggiungere 70% di burro e 30% di olio extravergine, un trito finissimo di cipolla bianca e scalogno. Lasciar rosolare a fuoco lentissimo e alla fine aggiungere vin santo e sfumare, mixare e ridurre a paté finissimo. Fettina di prosciutto di Palamita, filo di paté, arrotolare e accompagnare con una verdura croccante (io ho utilizzato delle pesche piccolissime con guscio morbido).

Bocconcino n°2 **L'INTRIPPATA**: occorre procurarsi della trippa non trattata e cucinarla in bianco con le classiche verdure autoctone, cuocere un filetto di Palamita in modo tradizionale (aglio olio limone vino bianco sale ramerino). Aprire il filetto ad y ed inserire il trito di trippa amalgamato con un po' di formaggio. Condire con il fondo di cottura della Palamita.

Bocconcino n°3 **L'ARRAPATA**: procurarsi un pezzo di arista di maiale, condirlo con i nostri classici aromi, olio e vino bianco. Immettere in forno e a cottura (molto morbida). Ultimata, servitevelo con un buon contorno. L'unico sacrificio è quello di dover lasciare un bel po' di sugo di arrosto nel quale, dopo aver aggiunto un paio di cucchiai di latte, andremo a cuocere la Palamita. Mazzetto di rape, utilizzare solo le foglie cuocendole al vapore, saltarle poi in padella con poco burro, scalogno un'idea di aglio e poco sale. Aggiungere acqua e raggiunta una consistenza leggermente liquida mixare con pimer e passare al setaccio. Mixare il sugo di arrosto con due gocce di limone e passarlo al setaccio, creare una base leggera di crema di rape, adagiare la Palamita e condire con il sugo d'arrosto.

Bocconcino n°4 **LA STRAFICA**: Palamita, noci, fichi secchi, passito di ansonica, olio extravergine di oliva, brandy di Sangiovese, crema di latte, burro
procedimento top secret.



Geometria di Palamita
Ristorante "MUM AND DAD"
Via Vittorio Emanuele II n. 141
Tel. 0565 702233
roberta.sparapani@hotmail.it

Palamit@laperla.it
La palamita nuota nel web
Ristorante "LA PERLA DEL MARE"
Via della Meloria n.9
Tel. 0565 702113
info@laperladelamre.it

Ingredienti _ Basilico, pane, spezie, sale, pepe, fave, nempitella, carciofi, pasta, ricotta, Palamita, cipolla, aglio, olio extravergine di oliva, pomodori e pomodori pelati

Preparazione crema di fave _ Fare un leggero brodo con un cipollotto fresco e del basilico, mettere le fave prive della buccia a bollire fino a completa cottura, passare con il robot e setacciare con cinoise, aggiustare con sale e pepe

Preparazione spuma di pappa al pomodoro _ Mettere in una casseruola l'olio e la cipolla e far imbiandire, dopodiché aggiungere il basilico e la nempitella e mescolare per qualche minuto, dopo aggiungere il pane raffermo, bagnato e strizzato e metà mestolo di pomodoro. Coprire con brodo vegetale e portare a cottura. Mescolare spesso e far bollire a fuoco lento. Per creare la spuma bisogna emulsionare con robot facendo prendere aria al composto per non usare parti grasse come panna, burro o sifone.

Preparazione carciofi _ Pulire i carciofi e metterli in acqua ghiacciata e limone. In una padella mettere l'olio e uno spicchio di aglio (che andremo a togliere appena imbiandito). Aggiungere i carciofi tagliati a spicchi, saltarli per circa 1 minuto, salare e pepare q.b. Asciugare accuratamente il carciofo che deve essere croccante (il colore lo determina il ghiaccio e limone).

Preparazione pomodoro per guarnizione _ Mettere in una padella i pomodori puliti, privi di semi e di buccia in forno a 60°C per 30 minuti con olio, un cipollotto, del basilico e della nempitella; non salare per non far uscire i liquidi dall'ortaggio. La buccia farla seccare a 50°C.

Preparazione Palamita _ Pulire la Palamita, togliere le lisce e la parte nera del sangue. Preparare con i filetti delle geometrie diverse (ognuno avrà una cottura diversa in padella di ferro). I filetti vanno messi in fusione con rosmarino, salvia, nempitella, pepe e appena saranno cotti aggiungere il sale.

Preparazione cannolo _ Preparare la pasta formata da cannelloni in 3 formati diversi e riempire con l'impasto. Il cannolo viene cotto a 170°C per 8 minuti.

Preparazione ripieno cannolo _ Saltare i filetti di Palamita in una padella con aglio, prezzemolo, sale e pepe. Impastare con ricotta fresca mista, mantecare il tutto aggiustando l'impasto, dopo mettere il composto nel sacchetto da pasticceria e nei quadrati di pasta. Questa ungerla con l'olio del pomodoro e sminuzzare la nempitella.

Preparazione del piatto _ Disporre la vellutata di fave nel piatto; disporre le figure geometriche di palamita intorno al piatto; adagiare a bouquet i carciofi e sopra il pomodoro; mettere il cannolo nel centro e sopra la spuma di pappa al pomodoro. Sopra la composizione mettere un bouquet di nempitella e origano freschi e per finire un filo d'olio extra vergine di oliva.

Preparazione del piatto

Sfilettare la palamita senza togliere la pelle. Lavare con acqua e ghiaccio. Adagiare il filetto di palamita dal lato della pelle sul sale fino e lasciarlo per due ore. Eliminare il sale ed immergere nell'aceto di mele per 30 minuti. Asciugare il filetto di palamita, condirlo con il pepe nero e passarlo in padella antiaderente in modo che si rosoli esternamente ma rosso al cuore.

Immergere di nuovo in acqua e ghiaccio. Preparare una vignaigrette con colatura di alici, aceto ed olio extra vergine di oliva e condire la nostra palamita.



Palamita in bellavista
Ristorante Hotel "VILLA MARCELLA"
Via Palombo n.1
Tel. 0565 701646
info@villamarcella.it

Preparazione del piatto

Sfilettare la Palamita, togliere la pelle e fare dei tranci non molto grandi. Salare e oliare dopodiché fasciare alcuni con la pancetta, altri con la melanzana, altri zucchini tagliati a fette conditi e grigliati.

Cuocere i fagioli cannellini poi saltarli con olio sale aglio e toglierli prima di frullarli a crema.

Prendere una teglia antiaderente, metterci un foglio di carta da forno e quando è calda metterci sopra i rotolini di Palamita (1 con la pancetta - 1 con gli zucchini e 1 con la melanzana). Farli cuocere da tutti i lati ma non molto altrimenti il pesce viene troppo asciutto.

Preparare a parte tre tipi di insalata

1 finocchio e arancio spellato a vivo con olio e sale

2 misticanza con olio sale e pepe

3 erbe di campo peracrepoli e arancio 4 o 5 pezzi

Preparazione piatto

Mettere i tre assaggi di insalata per fare uno specchio di passata di fagioli.

Appoggiarci sopra i tre rotolini e ornare dei fiori di salvia e un filo di olio di oliva.

Gnocchetto di patate con Palamita, crema di asparagi e julien di carciofi croccanti
Ristorante "LA PRINCIPESSA"
Via della Principessa n.87
Tel. 0565 703736
info@marconiebologna.it

Preparazione del piatto

Tagliare la palamita a dadini, dopodiché farla rosolare in olio e peperoncino, sfumare con vino bianco.

Nel frattempo buttare gli gnocchi in acqua bollente, quando vengono a galla metterli in padella e farli saltare insieme alla crema di asparagi, precedentemente aggiunta nella padella con la Palamita.

Impiattare infine con l'aggiunta della julien di carciofi.



Primavera di Palamita
Ristorante "PARADISINO"
Via della Principessa n.26
Tel. 0565 705132
sdoriano@alice.it

Ingredienti per 4 persone

8 fiori di zucca -500 gr di polpa di Palamita, 4 fette di pane raffermo, un bicchiere di latte, un uovo. 3 zucchini, 50 gr di pinoli, porro q.b., menta q.b., sale pepe olio extra vergine di oliva.

Preparazione ripieno di fiori

In una padella mettere olio, porro tagliato finemente e fare appassire, aggiungere 200 gr di polpa di Palamita, sale e pepe q.b. Lasciare raffreddare il tutto.

Macinare con il pane precedentemente ammollato nel latte, uno zucchini, un uovo, sale, pepe, 2 foglie di menta e con l'impasto riempire i fiori di zucca avendo cura di non romperli.

Cottura al vapore per circa 7 minuti.

Per la tartare

Mettere 300 gr di polpa di Palamita nell'abbattitore, poiché verranno mangiati crudi. Chi non avesse l'abbattitore, deponga la Palamita nel congelatore.

Una volta fatto questo procedimento la crudità è pronta per essere lavorata.

Tagliare la polpa con il coltello, aromatizzare con sale, pepe, menta con poco limone e dare la forma nel piatto come si preferisce.

Pesto di zucchini

2 zucchini, togliere il bianco interno, mettere in un bicchiere del mixer, aggiungere i pinoli, 2 foglie di menta, sale e pepe e mixare il tutto aggiungendo poco olio per volta, ottenendo un pesto di zucchini per decorare il piatto.

Il filetto cotto e crudo, il crostino di Palamita e fave marinate
Ristorante "BOMA"
Corso Italia n.4/g
Tel. 0565 702047
boma@bomaclub.it

Preparazione del piatto

Sgranare i baccelli e mettere a marinare le fave senza la buccia.

Marinare anche il cuore delle fave con sale, limone e olio. Sfilettare il pesce e tenere da parte il fegato. Affettare sottilmente i filetti, condire con sale e olio e marinare.

Tagliare il restante in filetti di 2cm di spessore.

Spennellare i filetti con gli albumi, lo zenzero e il sale e impanarlo nel pepe e nel sesamo nero.

Riscaldare i filetti in una padella con olio da entrambi i lati per 1 minuto.

Per il fegato di palamita si segue la ricetta originale del crostino toscano, utilizzando il fegato.

