

Il ricettario delle **Nieddittas**

8 grandi chef interpretano
le migliori cozze sarde



nieddittas®

COZZE DEL GOLFO DI ORISTANO



Chef Luca Di Lorenzo
Suri California, Milano

Chef Clelia Bandini
Lucitta, Tortolì

Chef Cristina Bowerman
Romeo, Roma

Chef Agostino Piras
Al Refettorio, Alghero

Chef Roberto Serra
Su Carduleu, Abbasanta

Chef Riccardo Massaiu
I Sarti del Gusto, Cagliari

Chef Gianfranco Pulina
Golden Gate, Bortigiadas

Chef Corrado Parisi
Arke fine Restaurant, Cagliari

Indice delle ricette

Tagliolino di calamari, cozze, pomodori e basilico	6
Crema al nero di seppia, cozze, pane carasau, aria di pepe e limone, germogli di shiso rosso	7
Pasta mista e frutti di mare	9
Capesante con pistacchi di Bronte al dashi e funghi pioppini	10
Ostrica e limone, bottarga e sedano, granita alla melissa	12
Ministru fatto a mano di semola Cappelli, vongole e pistilli di zafferano	13
Cozze in cartoccio di carta fata, profumate al basilico	15
Zuppettina tiepida di ceci della Marmilla, cozze e crostino di pane di grano sardo	16
Crudo di mare	18
Spaghettoni affumicati cozze e vongole	19
Tartare di pesce spada, maionese al frutto della passione, cozze al vapore e cannolicchi gratinati	21
Trofie alle cozze con tonno rosso in olio cottura, fagiolini alla menta, panatura al carasau e lime	22
Pralina di cozze su gazpacho andaluso	24
Zuppetta di piselli, cozze e taccole	25
Orata in evoluzione	27
Insalatina tiepida di cannolicchi, capesante e cozze su zuppetta di patate e prezzemolo	28

La Cena delle Nieddittas

Le ricette che presentiamo in questo ricettario sono state realizzate da 8 chef diversi nel corso de "La Cena delle Nieddittas", una serie di serate a tema che Nieddittas ha organizzato in tutta Italia con la preziosa collaborazione degli amici di CUCINA.eat. I prodotti Nieddittas (le cozze in primis, ma anche le vongole, la bottarga, i cannolicchi, le ostriche, le capesante, il pescato) hanno stimolato la fantasia degli chef che hanno interpretato il sapore di mare delle Nieddittas ognuno a modo suo, creando piatti diversi, uno più creativo dell'altro.

Lavorare con loro è stato davvero un piacere. Approfittiamo dell'occasione per ringraziarli tutti, in rigoroso ordine alfabetico. Grazie dunque a Clelia Bandini, Cristina Bowerman, Luca Di Lorenzo, Riccardo Massaiu, Corrado Parisi, Agostino Piras, Gianfranco Pulina e Roberto Serra per il prezioso contributo. Chi volesse scoprire le loro ricette non deve fare altro che sfogliare questo ricettario. Buona lettura!

Scopri su www.nieddittas.it le altre ricette realizzate dagli chef nel corso delle serate e che per ragioni di spazio non hanno trovato posto in queste pagine, come ad esempio:

- *Fishburger con pane ai pomodori secchi e capperi, tartare di orata, zucchine alla scapece e maionese alla bottarga* (Luca Di Lorenzo)
- *Carpaccio di pescato del giorno, tartare di tonno, maionese alle ostriche, chorizo e microsedano* (Cristina Bowerman)
- *Cozze al vapore, pane bruschettato all'aglio, olio al peperoncino* (Roberto Serra)
- *Tortelli di patate e menta in brodetto piccante di cozze, datterino e basilico* (Roberto Serra)
- *Crogoristas Sardo Sole con arselle e tonno rosso* (Gianfranco Pulina)
- *Filetto di orata in crosta con zuppettina di molluschi* (Gianfranco Pulina)
- *Cozze, zucchine e olive nere* (Clelia Bandini)
- *Filetto di orata planciato su crema di porri, salsa al basilico e vongole al timo* (Agostino Piras)
- *Ostrica marinata ai lamponi e shiso* (Riccardo Massaiu)
- *Margarita e bottarga* (Riccardo Massaiu)
- *Ravioli di ricotta e cozze su fonduta light di pecorino* (Corrado Parisi)

E molte altre ancora.

Nieddittas on tour

Sono partite dalla Sardegna alla volta di Milano. Poi rotta sulla capitale per ritornare sulla loro isola. Abbasanta, Bortigiadas, Tortolì, Alghero, Cagliari. Il giro sardo non è stato breve, ma loro, belle, ordinate, nere, distinte, sono sempre state in prima linea. Ecco a voi il resoconto di un tour che ha visto protagoniste le cozze Nieddittas. Protagoniste negli assaggi, nei piatti, nei pensieri di otto grandi chef che le hanno interpretate secondo esperienza e creatività. Che fosse la cucina di un ristorante stellato, quella di una trattoria o di un wine bar loro hanno sempre fatto la loro parte garantendo qualità, genuinità e un sapore inconfondibile: quello che arriva dal Mare di Sardegna, dal Golfo di Oristano.

Quei profumi e quei sapori erano ben chiari a Milano, dove le proposte dello chef Luca Di Lorenzo – un esempio arriva dal *Tagliolino di calamari, cozze, pomodorini e basilico* – sono state abbinate a cocktails creati ad hoc. La creatività di Cristina Bowerman, invece, è esemplare nel primo, una *Pasta mista di Gragnano, cozze e frutti di mare*. In Sardegna Roberto Serra sceglie la semplicità, comunicata al meglio dal *Ministru fatto a mano di semola Cappelli, vongole e pistilli di zafferano*. La tradizione è un must per Gianfranco Pulina ed ecco servite le *Cozze in cartoccio profumate al basilico*. Il tocco delicato e femminile di Clelia Bandini lo si percepisce negli *Spaghettoni affumicati cozze e vongole*.

Da Alghero Agostino Piras ci fa scoprire delle ottime *Trofie alle cozze con tonno in olio cottura e fagiolini alla menta*. Le ultime due tappe, invece, sono all'insegna dell'estro e della creatività di Riccardo Massai e Corrado Parisi: il primo sorprende con la *Pralina di cozze su gazpacho andaluso*, il secondo con l'*Insalatina tiepida di cannicchi, capesante e cozze su zuppetta di patate e prezzemolo*.

Il ricettario che avete in mano vi porterà alla scoperta di queste ed altre ricette, dalle più semplici e classiche fino ad arrivare ad alcune più difficili e particolari, adatte per chi già ha una certa esperienza in cucina. In ogni caso basterà sfogliarlo per avere la conferma che le cozze rappresentano un grande prodotto del mare, popolare, adatto a tutti noi che lo mangiamo, ma soprattutto perfetto per qualsiasi ricetta si voglia fare, dalla tradizione all'innovazione.

Il tour "La Cena delle Nieddittas" ha voluto rappresentare anche questo. E se i piatti vi incuriosiscono, ma pentole e padelle non fanno per voi potrete comunque andare a trovare nei loro locali gli chef protagonisti: siamo sicuri non ve ne pentirete. Buon appetito!

Giuseppe Carrus, CUCINA.eat

SURI
CALIFORNIA



Chef **Luca Di Lorenzo**

Dopo il diploma alla scuola alberghiera muove i primi passi nei ristoranti milanesi: prima all'osteria "Bel Sit" poi al ristorante "Bacco e Arianna" e "Pellaprat". Nel 2005 è a Londra, al ristorante fusion "Fiamma" dell'Hotel Hilton****L. Nel 2006 ritorna a Milano da "Emilia e Carlo" come responsabile pasticceria, poi come capo partita degli antipasti al bistrot di Claudio Sadler "Chic'n Quick", infine come pasticcere nel Ristorante 2 stelle Michelin "Sadler". Dopo un anno è sous chef al ristorante "Pane e Acqua" di Francesco Passalacqua. Dopo questa importantissima esperienza a livello formativo collabora con il catering "Da Vittorio" dei F.lli Cerea e con Cesare Battisti e Alice Delcourt rispettivamente dei ristoranti "Rataná" e "Erba Brusca". Successivamente lavora come sous chef al ristorante gourmet "Savini" in centro a Milano. Dopo più di due anni diventa chef del ristorante all'interno di "Villa Necchi Campiglio". Dal 2014 ad oggi inizia la collaborazione al Fishbar "Suri" in qualità di chef e gestore.





Chef **Luca Di Lorenzo**

Tagliolino di calamari, cozze, pomodori e basilico

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di calamari mediterraneo
- 500 g di cozze **Nieddittas**
- 5 foglie di basilico
- 500 g di pomodori Piccadilly
- 2 spicchi d'aglio
- Prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale, pepe q.b.
- Zucchero di canna
- Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Lavare e privare i calamari della testa e della pelle.

Pulire bene le cozze e farle aprire in una casseruola con aglio, basilico, prezzemolo e vino bianco; una volta cotte farle raffreddare e sgusciarle conservandole nel loro liquido di cottura. Lavare e tagliare a metà per il lungo i pomodori Piccadilly, condirli con poco sale, zucchero di canna e basilico e farli appassire in forno a 200°C per dieci minuti.

Tagliare i calamari a julienne molto sottile e condirli con i pomodori, basilico, sale, pepe e le cozze sgusciate.

Emulsionare l'acqua di cottura delle cozze con olio extra vergine d'oliva e nappare il tagliolino una volta impiattato.



Chef **Luca Di Lorenzo**

Crema al nero di seppia, cozze, pane carasau, aria di pepe e limone, germogli di shiso rosso

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cozze **Nieddittas**
- 2 spicchi d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Pepe, sale, olio extra vergine d'oliva
- 800 g di patate
- 1 scalogno
- 50 g di nero di seppia
- Pane carasau
- Germogli di shiso rosso

Per l'aria di pepe e limone:

- 1 bicchiere di acqua di cottura delle cozze **Nieddittas**
- Succo di 1/2 limone
- 3 g di pepe macinato
- 2 cucchiaini di lecitina di soia

Per il brodo vegetale:

- Acqua
- 1 cipolla bianca tostata
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 5 foglie di basilico

Preparazione

Pulire bene le cozze e farle aprire in una casseruola con aglio, basilico, prezzemolo e vino bianco; una volta cotte farle raffreddare e sgusciarle conservandole nel loro liquido di cottura.

Pelare e tagliare le patate, cuocerle con un fondo di olio extra vergine d'oliva e scalogno aggiungendo a copertura del brodo vegetale.

Una volta cotte frullarle con del nero di seppia aggiustando di sale e olio extra vergine d'oliva.

In una bacinella montare al minipimer l'acqua di cottura delle cozze con poco succo di limone, una spruzzata di pepe nero e un cucchiaino di lecitina di soia.

In una fondina mettere la crema al nero, qualche cozza sgusciata, un cucchiaino di aria di pepe e limone e dei germogli di shiso rosso.

Servire con del pane carasau.

romeo
C H E F & B A K E R



Chef **Cristina Bowerman**

Questo spazio è davvero troppo piccolo per raccontare la figura di Cristina Bowerman, una delle poche donne chef italiane ad aver conseguito una stella Michelin. Per conoscere la sua storia vi rimandiamo così al suo primo libro, pubblicato da Mondadori "Da Cerignola a San Francisco e ritorno. La mia vita di chef controcorrente". La personalità di Cristina Bowerman è stata capace di emergere in un ambiente, quello dell'alta ristorazione, estremamente sbilanciato verso la rappresentanza maschile. Un valore che le è stato riconosciuto anche in occasione di TEDxMilanoWomen, evento italiano organizzato, secondo lo spirito del premio californiano TED, per raccontare e valorizzare "idee che meritano di essere vissute". Gli appassionati della sua cucina creativa e intrigante sanno di poter gustare i suoi piatti in due luoghi che sono essi stessi un esempio della creatività di Cristina Bowerman: Romeo Chef&Baker, uno spazio unico nell'ambiente e nel format; e Romeo al Testaccio Food Market di Roma, concept pop di ispirazione internazionale.





Chef **Cristina Bowerman**

Pasta mista e frutti di mare

Ingredienti per 4 persone

- 160 g di pasta mista di Gragnano
- 8 filetti di pomodori ramati
- 1 cucchiaino di fish sauce
- 8/10 cozze **Nieddittas**
- 8/10 vongole **Nieddittas**
- 4 gamberi rossi
- 8 gamberi bianchi
- 8 percebes
- 4 asparagi
- 40 g di pesce bianco tagliato a cubetti
- Polvere di prezzemolo
- Polvere di peperone d'Espellette
- 4 cucchiari di pecorino romano
- 8 cucchiari di brodo vegetale
- 500 g di bisque
- 4 foglie di alga dulce
- 8 grani di pepe di Sarawak
- 2 cucchiari di olio al peperoncino

Preparazione

Portare ad ebollizione una pentola di acqua salata e versarvi la pasta cuocendola per 4 minuti.

In una padella portare ad ebollizione la bisque e versarvi la pasta scolata, continuando a cucinare "risottandola".

In una casseruola aprire le cozze e le vongole con uno spicchio di aglio, peperoncino e prezzemolo, sfumare con vino bianco.

Da parte saltare brevemente i gamberi rossi, riscaldare i percebes e il pesce bianco, condire i gamberi bianchi con olio e sale.

In un bicchiere da minipimer versare il brodo caldissimo, aggiungere il pecorino e frullare fino a ottenere una crema abbastanza densa. Tostare il pepe e ridurlo in pezzi abbastanza grandi con l'aiuto di un mortaio.

In un piatto comporre la pasta lucidata con l'olio al peperoncino e il resto degli ingredienti e finire con le polveri di prezzemolo e di peperone d'Espellette.



Chef **Cristina Bowerman**

Capesante con pistacchi di Bronte al dashi e funghi pioppini

Ingredienti per 4 persone

Per i pistacchi al dashi:

- 500 g di acqua
- 1 foglia di alga kombu fresca
- 250 g di pistacchi di Bronte sgusciati
- 5 g di fiocchi di pesce bonito
- Alga kombu in polvere per servire

Per il caramello:

- 100 g di grasso di guanciale
- 120 g di zucchero

Per le capesante:

- 4 capesante **Nieddittas** grandi
- 1 cucchiaino di grasso d'oca
- Aceto balsamico di mela
- Demi glace

Per i funghi:

- 200 g di funghi pioppini
- Fumetto di pesce

Preparazione

Preparare il dashi portando l'acqua ad ebollizione, quindi aggiungere l'alga kombu. Spegner il fuoco e lasciare in ammollo per circa 10 minuti; poi riaccendere il fuoco a fiamma bassissima. Aggiungere i fiocchi di bonito e aspettare che si depositino sul fondo. Filtrare, aggiungere i pistacchi e cuocere per altri 40 minuti circa.

Frullare e passare i pistacchi al setaccio fino ad ottenere una crema morbida e senza grumi. Regolare di sale. Preparare il caramello sciogliendo lo zucchero in una padella, prestando attenzione a non farlo bruciare. Quando è ben sciolto e inizia a scurire, aggiungere il grasso di guanciale già sciolto in una padella sul fuoco a fiamma bassa. Mescolare bene, disporre su una superficie piatta e fredda, farlo indurire e spezzettarlo in pezzi piccoli e irregolari.

In una padella rosolare le capesante nel grasso d'oca, fino a quando sono cotte. Regolare di sale e pepe. Spennellare con un po' di aceto balsamico di mela ridotto, mescolato con un cucchiaino di demi glace riscaldata.

Saltare i funghi in un po' d'olio e deglassare con un mestolino di fumetto di pesce. Servire, disponendo sul fondo del piatto la salsa di pistacchi al dashi, adagiarvi sopra le capesante e i funghi pioppini. Aggiungere un paio di pezzettini di caramello e spolverizzare con alga kombu.



Chef Roberto Serra

Figlio di ristoratore, Roberto Serra cresce in un ambiente in cui si respira amore per la cucina. Dopo i primi stage formativi inizia il suo percorso di crescita professionale. Dal Grand Hotel di Firenze vola a Londra, all'Harry's Bar, sotto la sapiente guida di Alberico Penati, che segna profondamente la sua vita professionale. Torna in Sardegna nella brigata dei cuochi del Cala di Volpe e qui capisce come il suo mondo sia la cucina da ristorante e non quella da albergo. Il suo approccio professionale continua ad evolversi a Verona, nella cucina dello chef Bruno Barbieri. Da lì torna nuovamente in Sardegna, a San Pantaleo, dai fratelli Giagoni. Nel 2010 aggiunge un nuovo importante tassello alla sua vita professionale, nella cucina del ristorante Vissani, a Baschi, Terni. Decide infine di riaprire il ristorante di famiglia ad Abbasanta, dove lo troviamo oggi. La sua è una cucina 100% isolana, che esalta e rispetta i prodotti della sua amata Sardegna. Una cucina "innamorata del territorio".





Chef **Roberto Serra**

Ostrica e limone, bottarga e sedano, granita alla melissa

Ingredienti per 4 persone

- 4 ostriche **Nieddittas**
- 1/2 bafra di bottarga **Nieddittas**
- 1 mazzo di sedano
- 500 g di acqua
- 200 g di zucchero
- 40 g di melissa in foglie fresche
- Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Aprire le ostriche con il coltello apposito, condire con un'emulsione di olio e limone e tenere da parte.

Tagliare a fette sottili il cuore del sedano, la parte più tenera, e condire con olio extra vergine d'oliva e qualche goccia di limone, tagliare la bottarga a lamelle.

Creare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e mettere in infuso la melissa, abbattere a -18°C e grattare con una forchetta.

Adagiare l'ostrica nel piatto di portata, il sedano con sopra la bottarga a lamelle e servire la granita in un bicchierino di vetro decorando con la foglia di melissa.



Chef **Roberto Serra**

Ministru fatto a mano di semola Cappelli, vongole e pistilli di zafferano

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di ministru fatto a mano
- 500 g di vongole **Nieddittas**
- Pistilli di zafferano
- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- Alloro

Preparazione

Far spurgare le vongole in acqua salata.

Far rosolare in un tegame aglio, olio e alloro e aprire le vongole con un mestolo di acqua.

Sgusciare le vongole e filtrare la loro acqua di cottura. Mettere su ministru in un tegame e portare a cottura la pasta al naturale con l'acqua delle vongole.

A metà cottura aggiungere le vongole con i pistilli di zafferano precedentemente ammollati in acqua tiepida. Portare a cottura e servire su ministru in una fondina con un filo d'olio extra vergine d'oliva.



Chef **Gianfranco Pulina**

Il percorso professionale di Gianfranco Pulina comincia al Golden Gate, il ristorante di famiglia. Qui il suocero, lo chef Gigi Sini, gli trasmette le conoscenze legate alla cucina mediterranea e sarda in particolare. Nasce così l'impegno per la ricerca delle tante e straordinarie materie prime dell'isola. Inizia la collaborazione con pescatori, produttori locali di formaggi e vini e con la filiera cerealicola Sardo Sole. Si valorizzano così i prodotti del territorio (pasta, legumi, riso) che vengono proposti ogni giorno nel menù del ristorante. La passione cresce insieme alla voglia di perfezionarsi: conosce lo chef Luigi Pomata, con il quale collabora in diverse occasioni. Ultimamente è stato ospite della rubrica del Tg2 "Eat Parade", con un piatto a base di fregola ai frutti di mare, e ha partecipato a Geo&Geo dove ha preparato la "suppa cuata". Recentissima la partecipazione all'Heinz Beck Food Festival (Poltu Quatu, Costa Smeralda) con i piatti: pane lentu con bottarga, sashimi di orata con gelato alla cipolla di Perfugas e suppa cuata.





Cozze in cartoccio di carta fata, profumate al basilico

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di cozze **Nieddittas**
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- Olio extra vergine d'oliva fruttato
- Basilico fresco dell'orto
- Carta fata q.b.

Preparazione

Dividere le cozze in quattro parti uguali, condire con aglio e prezzemolo tritati e olio extra vergine d'oliva, aggiungere un paio di foglie di basilico freschissimo.

Tagliare quattro fogli di carta fata, posizionare su ognuno le quattro porzioni di cozze precedentemente preparate, chiudere a forma di sacchetto legando con un fiocchetto fatto con spago resistente al calore. Introdurre i sacchetti nel forno a circa 110°C per 15-20 minuti e servire.



Chef **Gianfranco Pulina**

Zuppettina tiepida di ceci della Marmilla, cozze e crostino di pane di grano sardo

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di ceci sardi
- 200 g di cozze **Nieddittas**
- 1 pezzo di pane casareccio
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- Olio extra vergine d'oliva fruttato
- Erbette aromatiche miste

Preparazione

Mettere in un contenitore i ceci in acqua tiepida e lasciarli circa 15 ore e poi farli bollire in una casseruola in acqua salata, scolarli e passarli nel mixer sino ad ottenere una vellutata omogenea; eventualmente regolare di sale.

In una padella mettere ad aprire le cozze con aglio e prezzemolo tritati e olio extra vergine d'oliva. Una volta aperte, sgusciarle e posizionare le valve in un contenitore aggiungendo il loro liquido di cottura filtrato. Tagliare il pane sottilmente in affettatrice e farlo tostare leggermente al forno.

Servire impiattando la vellutata leggermente tiepida, con i crostini caldi e due/tre cozze precedentemente sgusciate, un filo di olio crudo e qualche punta di erbetta aromatica.



Chef **Clelia Bandini**

Dopo la laurea in psicologia la chef Clelia Bandini decide di lasciare la sua carriera di psicologa per dedicarsi alla sua più grande passione: la cucina. Clelia sa di essere fortunata per due motivi: ha raccolto una di quelle opportunità che si presentano poche volte nella vita e sa perfettamente dove risiede quel suo personale pezzetto di felicità che tutti ricerchiamo per essere finalmente noi stessi. "Tra i miei mestoli, i miei piatti e le mie ricette". Inarrestabile di natura, si riconosce in una cucina fatta di ricerca continua: "La grande bellezza di questo lavoro sono il confronto e la crescita. Ma l'arma più importante è la curiosità, che fa percepire che non si è 'mai arrivati' e che mi spinge a conoscere il più possibile". L'amore per la cucina è l'elemento che completa il quadro e che spinge alla cura minuziosa dei particolari. Il suo motto è: "Sono i dettagli che fanno la differenza".



Crudo di mare

Ingredienti per 4 persone

- 4 ostriche Nieddittas
- 4 scampi
- 4 gamberi rossi
- 200 g di filetto di tonno rosso del mediterraneo
- 100 g di pomodori datterini
- 3 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 2 limoni
- 1 scalogno
- Salsa di soya q.b.
- Zenzero grattugiato q.b.
- Olio q.b.
- Sale Maldon

Preparazione

Aprire le ostriche e servirle con la granita di acqua di pomodoro, ottenuta frullando i pomodori con olio, basilico e aglio; il liquido ottenuto va passato in freezer e grattato con l'ausilio di una forchetta in modo da ottenere la granita di accompagnamento alle ostriche.

Sgusciare scampi e gamberi e servirli conditi con olio, una grattata di scorza di limone e sale Maldon.

Per la tartare di tonno rosso, tagliare a cubetti il filetto di tonno rosso e condirlo con scalogno tritato, zenzero, olio e salsa di soya e formare delle quenelle.

Adagiare su un piatto da portata le ostriche con la granita di acqua di pomodoro, gli scampi e i gamberi marinati e la quenelle di tonno rosso.





Chef **Clelia Bandini**

Spaghetтини affumicati cozze e vongole

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetтини di Gragnano
- 600 g di vongole **Nieddittas**
- 600 g di cozze **Nieddittas**
- 200 g di olio extra vergine d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzo di prezzemolo
- 100 g di pane raffermo
- 2 foglie di basilico
- 1 rametto di timo
- Trucioli di legno per affumicare

Preparazione

Per il brodo affumicato, aprire in un tegame con l'aglio e il prezzemolo le cozze e le vongole, sgusciarle e filtrare il liquido di cottura. Affumicare il liquido, mettendo il brodo in un forno chiuso per circa 2 ore insieme ai trucioli di legno accesi in modo da rendere il brodo con un leggero sentore di affumicato; filtrare il brodo affumicato e tenerlo da parte.

Per le briciole di pane, tostare il pane raffermo in padella insieme all'aglio, il basilico e il timo.

Cuocere gli spaghetтини in abbondante acqua salata per tre quarti di cottura; terminare la cottura degli spaghetтини nel brodo affumicato, aggiungere le cozze e le vongole sgusciate e mantecare gli spaghetтини con olio e prezzemolo.

In ogni piatto disporre un nido di spaghetтини, 7 cozze, 7 vongole, le briciole di pane tostato e un filo di olio extra vergine d'oliva.



Chef **Agostino Piras**

Agostino Piras si appassiona al mestiere di cuoco nei villaggi turistici, dove lavora fin da giovanissimo. La prima importante esperienza la fa "Al Tuguri" dove il patron Benito Carbonella proponeva (tra i primi nello scenario algherese) una rivisitazione creativa dei piatti della tradizione. Grazie a una cucina fatta di contrasti e accostamenti inusuali l'esperienza "Al Tuguri" si rivela fondamentale: di lì a poco lo chef Cristiano Andreini avrebbe inaugurato la trattoria Al Refettorio scegliendo come responsabile della cucina proprio Agostino. Alta cucina a prezzi accessibili, materie prime povere ma cura nei procedimenti e nell'estetica dei piatti, così come nei dettagli del servizio di sala e della cantina. Il ristorante iniziò a brillare di luce propria, prescindendo sempre più dal supporto dello chef e fondatore Andreini. Arrivarono così le prime citazioni sulle guide più importanti (Espresso, Gambero Rosso e Sole24Ore). Dopo più di dieci anni il locale continua a mantenere il fascino dell'inizio, sempre sotto l'attenta guida dello chef Agostino Piras.





Tartare di pesce spada, maionese al frutto della passione, cozze al vapore e cannolicchi gratinati

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di polpa di pesce spada
- Olio
- Sale
- Pepe
- Scorza d'arancia
- Succo di limone
- 4 frutti della passione
- 0,3 g di gomma xantana
- 16 cozze **Nieddittas** sgu-
sciate
- 8 cannolicchi **Nieddittas**
- Aceto
- 200 g di pane grattugiato
- Prezzemolo
- Formaggio grattugiato
- Limone

Preparazione

Battere lo spada fino a renderlo fino, aggiungere olio, sale, pepe, rigatura d'arancia, succo di limone; far marinare per 5 minuti.

Per la maionese ai frutti della passione, tagliare a metà il frutto, spolarlo, mettere la polpa in una ciotola, frullare e setacciare nel colino. A questo punto mettere in un bicchiere e con il mixer emulsionare ed aggiungere la gomma xantana finché non diventa maionese.

Per le cozze a vapore, mettere una pentola a bollire, versarci le cozze e quando si aprono toglierle e sgusciarle.

Per i cannolicchi, sciacquare bene per togliere la sabbia, sbollentare in acqua acidula per 2 minuti.

Per la gratinatura, in una ciotola mettere assieme il pane grattugiato, il formaggio grattugiato, il prezzemolo, olio, sale e pepe. Impastare fino a che non diventa friabile, mettere sopra i cannolicchi e gratinare a 180°C per 5 minuti.

Comporre il piatto e servire decorando con la maionese al frutto della passione.



Chef **Agostino Piras**

Trofie alle cozze con tonno rosso in olio cottura, fagiolini alla menta, panatura al carasau e lime

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di trofie
- 16/20 cozze **Nieddittas**
- 160 g di tonno
- 300 ml di olio
- Pomodori q.b.
- Prezzemolo
- Timo
- Basilico
- Stecca di cannella
- Anice stellato
- Scorza d'arancia
- Baffe di finocchio
- Aglio
- Scalogno
- 120 g di fagiolini freschi
- Menta
- Sale
- Pepe nero macinato
- 200 g di pane carasau
- Lime
- Vino bianco

Preparazione

Far bollire l'acqua precedentemente salata per le trofie. Nel frattempo mettere l'olio in un tegame con le spezie, far raggiungere i 78°C e aggiungere il tonno tagliato a cubetti per poi farlo tornare a temperatura ambiente. Sbollentare i fagiolini, raffreddarli con acqua e ghiaccio, scolarli, asciugarli e saltarli in padella con olio, sale, pepe e menta. In un altro tegame mettere olio, prezzemolo e aglio, aggiungere le cozze e i pomodori tagliati a cubetti, bagnare con vino bianco e far evaporare; sgusciare le cozze a mezzo guscio. In una padella tostare il pane carasau tritato, aggiungere il lime grattugiato, l'olio, l'aglio tritato e il prezzemolo. Comporre il piatto.



Chef Riccardo Massaiu

La formazione di Riccardo Massaiu non è propriamente quella classica della scuola alberghiera. Ha infatti seguito gli studi fino alla laurea in Giurisprudenza. Durante gli studi universitari ha sviluppato la passione per la cucina iniziando a lavorare nel settore, per poi continuare perfezionandosi durante le diverse esperienze lavorative che lo hanno portato prima in diverse località italiane fra cui Pisa, Firenze, la Versilia, la Costa Smeralda (Pevero Golf Club) e poi in Germania, a Monaco di Baviera. Qui ha lavorato per due fra i più importanti ristoranti della città e ha conosciuto il socio Gianluca Fanni con il quale ha aperto "I Sarti del Gusto", decidendo così di tornare a Cagliari, la sua città natale.





Pralina di cozze su gazpacho andaluso

Ingredienti per 4 persone

Per le praline:

- 1 kg di cozze **Nieddittas** di media grandezza
- 100 g di pane raffermo
- 20 g di prezzemolo tritato
- 3 uova più 1 tuorlo
- 500 g di pangrattato
- 100 g di farina 00
- 30 g di parmigiano grattugiato

Per il gazpacho:

- 1/2 peperone
- 2 pomodori maturi
- 1 foglia di basilico
- 1/2 cetriolo
- 1/2 cipolla rossa
- 50 ml di aceto bianco
- 100 g di pane raffermo
- Sale q.b.
- 50 ml di olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Per il gazpacho: lavare e arrostiti il peperone al forno a 180°C per circa 20' o su griglia. Mondare e tagliare grossolanamente i pomodori, la cipolla e il cetriolo.

In una bastardella riporre il peperone arrostito e spellato e tutti gli altri ingredienti, aggiungere olio e sale e marinare in frigo coperto da una pellicola per tutta la notte. Frullare in seguito tutto il contenuto della bastardella ottenendo un composto liscio e omogeneo, passare al passino.

Per le praline: dopo aver lavato e privato le cozze del bisso, la barbetta laterale che tiene le cozze ancorate allo scoglio, farle aprire in forno a vapore a 96°C per 3 minuti o in alternativa in una pentola larga avendo cura di toglierle aiutandosi con una pinza man mano che le cozze iniziano ad aprirsi.

Sgusciare le cozze e tritarle grossolanamente, frullarne una manciata con un frullatore a immersione e l'aggiunta di poco olio; in una bastardella riporre le cozze tritate e quelle frullate, un tuorlo, il pane raffermo precedentemente ammollato nell'acqua delle cozze, il prezzemolo tritato, il pangrattato e il parmigiano grattugiato, amalgamare il tutto. Con il composto ottenuto formare delle piccole palline, infarinare, in seguito passare nell'uovo e infine nel pangrattato; questo per due volte così da ottenere una doppia panatura. Friggere le praline in olio a 170°C circa.

Servire le praline ancora calde su un fondo di gazpacho e qualche foglia di misticanza per guarnire.



Chef **Riccardo Massaiu**

Zuppetta di piselli, cozze e taccole

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cozze Nieddittas
- 1/2 kg di taccole
- 100 g piselli freschi già sbucciati
- 1/2 limone
- 4 gambi di prezzemolo
- 3 spicchi d'aglio
- Olio extra vergine d'oliva q.b.

Preparazione

Dopo aver lavato e privato le cozze del bisso, la barbetta laterale che tiene le cozze ancorate allo scoglio, in un tegame capiente rosolare l'aglio con l'olio, versare le cozze insieme al limone e al prezzemolo e coprire con un coperchio facendo aprire le cozze e avendo cura di toglierle aiutandovi con una pinza man mano che iniziano ad aprirsi.

Sgusciare le cozze cotte, lasciandone qualcuna col guscio, filtrare l'acqua ottenuta e tenerla da parte.

Sbollentare in acqua bollente per circa tre minuti le taccole, dopo averle lavate e private del picciolo e dell'eventuale filo laterale, nel frattempo preparare una bastardella con acqua e ghiaccio in cui riporre le taccole sbollentate e scolate; allo stesso modo lavorare i piselli.

Con l'aiuto di un buon frullatore a bicchiere, frullare le taccole sbollentate con l'acqua delle cozze che avevate messo da parte, usare l'acqua che occorre per ottenere un composto non eccessivamente liquido; passare il composto al passino fine.

Comporre il piatto con la zuppetta di acqua di cozze e taccole, i pisellini precedentemente sbollentati e le cozze sgusciate e non.



Chef Corrado Parisi

Sin da piccolo dimostra estro e creatività in cucina tanto che, a soli 6 anni, decora i piatti del padre nel ristorante di famiglia a Tittmoning, in Germania. Dopo il diploma in panetteria e pasticceria a Traunstein si specializza in scienze della ristorazione in Belgio, alla Jean Mounet. Consegue vari riconoscimenti di cucina e pasticceria. Il suo percorso professionale prosegue come consulente di varie aziende internazionali fino a diventare chef executive a Lugano. L'orgoglio siciliano gli impone però di ritornare nella sua bella Sicilia e nel dicembre 2010 inaugura la Locanda del Monsù, ristorante a Sant'Agata di Militello. Dopo 10 mesi il ristorante viene insignito di 1 forchetta dal Gambero Rosso 2012 e viene menzionato nelle guide enogastronomiche più conosciute. E l'anno successivo ottiene le 2 forchette. Oggi è docente presso Alma, Gambero Rosso, Scuola Club Migros e altri istituti di fama internazionale. In Sardegna per amore (la sua ragazza è sarda), da fine 2015 è chef all'Arke fine Restaurant.





Orata in evoluzione

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di orata **Nieddittas** da 100 g circa cadauno
- 100 g di frutti di bosco misti
- 50 g di miele
- 100 g di soia
- 100 g di sesamo bianco
- 300 ml di acqua frizzante freddissima
- 50 g di farina di riso
- 20 g di amido di mais
- 30 g di farina 00
- Erba cipollina
- Sale Maldon
- Olio extra vergine d'oliva
- Finocchietto selvatico
- Germogli di porro

Preparazione

Preparare le orate in modo da ottenere dalla polpa un rettangolo. Dal rettangolo estrarre un quadrato di 2 cm per 2 cm. Con la restante polpa creare gli spiedini e la dadolata per la tartare.

Condire la tartare con olio extra vergine d'oliva, i frutti di bosco, l'erba cipollina e il sale Maldon.

Per l'orata cotta e cruda, intingere il cubo di orata nel sesamo solo da una parte e rosolarlo per 1 minuto dalla parte del sesamo in olio extra vergine d'oliva.

Per gli spiedini di orata in tempura, preparare la pastella unendo all'acqua frizzante la farina di riso, l'amido, la farina 00, 30 g di soia e il finocchietto selvatico tritato finemente.

Glassare lo spiedino con la pastella e friggerlo in olio bollente.

Per la glassa di miele e soia, unire la restante soia con il miele e far cuocere il tutto a 110°C.

Impiattare in un piatto da portata iniziando con la tartare, aiutandovi con un coppa pasta del diametro di 3 cm.

Nel centro adagiare l'orata cotta e cruda tagliata a metà, esponendo una metà con il sesamo e una metà con la parte cruda.

Infine posizionare lo spiedino in tempura e glassare tutto con una linea di soia e miele. Decorare con germogli di porro.



Chef **Corrado Parisi**

Insalatina tiepida di cannolicchi, capesante e cozze su zuppeta di patate e prezzemolo

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla salata alle alghe:

- 200 g di farina 00
- 120 g di burro
- 6 g di sale
- 10 g di alghe nori frullate
- 10 g di zucchero semolato
- 60 g di uova intere

Per la zuppeta:

- 2 patate medie
- 1 lt di acqua
- Sale e pepe
- Prezzemolo

Per l'insalatina tiepida:

- 12 cannolicchi **Nieddittas**
- 8 capesante **Nieddittas**
- 4 cozze **Nieddittas**
- Olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Per la frolla salata alle alghe, unire al burro lo zucchero, il sale e le uova. Amalgamare bene il tutto, infine unire la farina e le alghe; impastare bene e mettere in frigo per 2 h circa.

Una volta riposata stendere la pasta con uno spessore di mezzo centimetro e rivestire dei gusci di cannolicchi precedentemente lavati e imburattati. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 10'.

Per la zuppeta di prezzemolo, pelare e tagliare a cubetti le patate, versare nell'acqua e cuocere. Una volta cotte, frullare, salare, pepare le patate e passarle al colino cinese. Aggiungere adesso il prezzemolo tritato finemente.

Per l'insalatina tiepida di cannolicchi, cozze e capesante, cuocere i frutti di mare in un sacchetto sottovuoto a 68°C per 18'. Sgusciare e tagliare a cubetti tutti gli ingredienti tranne le cozze. Condire i frutti di mare con olio extra vergine d'oliva e scorza di limone grattugiata.

In un piatto fondo versare un po' di zuppeta, posizionare nel centro una metà di frolla a forma di cannolicchio, farcire e richiudere con l'altra metà; infine decorare con del prezzemolo fritto e servire.



  www.nieddittas.it

In copertina
Cozze Nieddittas al vapore, pane bruschettato all'aglio, olio al peperoncino
Roberto Serra, Ristorante Su Carduleu

Fotografie Pierluigi Dessì/confinivisivi