

[TUTTE LE RICETTE](#)

ANCIOVA

[MEDIA](#)[PRIMO](#)

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 20 trottole (pasta)
- 500 g di acqua vegetativa di pomodoro
- 150 g di spuma di formaggio
- 20 alici marinate
- 50 g di colatura di pomodoro infornato
- Origano q.b.
- Polvere di basilico q.b.
- Polvere di pomodoro q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

PER LA SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO:

- 250 g di panna fresca
- 250 g di latte intero
- 130 g di formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

Prepara l'acqua vegetativa del pomodoro: dopo aver lavato 1 kg di pomodori, frullali leggermente e mettili in una stammina per far colare l'acqua vegetativa per 18 ore circa.

Per la polvere di pomodoro, seccate le bucce e gli scarti del pomodoro in forno per 8 ore a 45 °C, frullate il tutto e setacciate.

Lava 20 g di foglie di basilico, sbollentale in acqua leggermente salata, quindi raffreddale in acqua e ghiaccio in modo da mantenere una clorofilla verde. Stendile su una teglia da forno ed essiccale a 40 °C per circa due ore, poi frullale e mettile da parte.

A questo punto prepara la colatura di pomodoro infornato: lava e taglia a metà un chilo di pomodori Pixel, condiscili con olio e sale, quindi passali alla piastra a fuoco alto per 5 minuti circa, da ambedue i lati (pelle e polpa). Metti i pomodori in una teglia, infornali per 15 minuti a 180 °C, poi frullali con l'aiuto di un mixer aggiungendo 30 ml di olio extravergine di oliva. Setaccia con un colino a maglia fine e lascia raffreddare.

Prepara la spuma portando il latte e la panna a 70 °C circa, togli dal fuoco e aggiungi il formaggio, rimetti sul fuoco e cuoci. Filtra e lascia raffreddare.

Pulisci una decina di alici, separando i filetti, abbattile e marinale per un paio d'ore nell'acqua vegetativa del pomodoro. Condiscili con origano e olio extra vergine d'oliva.

A questo punto, cuoci la pasta per 4 minuti in acqua bollente, scolala e passala in padella per altri 5 minuti, continuando la cottura con l'acqua vegetativa del pomodoro. Manteca con le polveri di pomodoro e basilico, quindi impiatta mettendo la spuma, la salsa al pomodoro, le trottole e, infine, le alici.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Condisci le alici con un prodotto eccezionale: il nostro IGP Sicilia



CHEF

Giuseppe Causarano

Classe 1984, è lo chef patron del [ristorante Votavota a Marina di Ragusa \(RG\)](#) insieme al pastry chef Antonio Colombo. La sua cucina mischia la generosità delle materie prime del territorio ragusano, l'amore per l'Oriente e la voglia di sperimentazione.

CONDIVIDI

