

In evidenza Ristoranti

Il Tortello alla Norma di Giuseppe Biuso. Una ricetta de Il Cappero del Therasia Resort

di: Redazione

11 giugno 2019



Giuseppe Biuso, palermitano classe 1988, è dal 2016 l'*Executive Chef* del Therasia Resort di Vulcano / Eolie, nonché responsabile del ristorante gourmet "Il Cappero". Pur giovanissimo, è passato da cucine famose come quelle di Corrado Fasolato, Nino Di Costanzo, Hans Välimäki e Antonino Cannavacciuolo.

Il Cappero

Le difficoltà di una grande struttura su di un'isola piccolissima non lo scoraggiano dal proporre una cucina creativa e ambiziosa, il ristorante vanta infatti una Stella Michelin. Eppure, Giuseppe scatta ritratti audaci ai piatti di tradizione palermitana.

La ricetta del **Tortello alla Norma**, che qui vi proponiamo, è tratta dal libro **Sicilia Contenente Gastronomico** de *Le Soste di Ulisse* edito da *Giunti*. Biuso rivisita, però, una celebre ricetta di Catania elevato a classico siciliano di fama internazionale.

Il termine "*Norma*" nasce da un'esclamazione del poeta e commediografo Nino Martoglio. Solo che stavolta non c'è il maccherone come nella versione tradizionale, ma un tortello il cui ripieno racchiude gli ingredienti della ricetta originale. La sfoglia del tortello è sottilissima e realizzata con 48 rossi per un chilo d'impasto, tuttavia una quota di semola le conferisce tensione. La melanzana del ripieno non è frita ma al forno, l'affumicatura esalta ulteriormente la nota terrosa. L'affiancano la *Ricotta salata di Vulcano*, soffice e spumosa, e del pomodoro frullato appena dolce. Il piatto è decorato con una S di pomodoro datterino, con bottoncini di crema di buccia di melanzana e spuma di ricotta e con basilico.

Giuseppe Biuso

Lo chef del Capperò / Therasia, Giuseppe Biuso

Tortello alla Norma

Ricetta per quattro persone e ingredienti

Per la crema di melanzane:

- 6 melanzane
- olio e.v.o.
- sale e pepe

Per la pasta fresca:

- 250 g farina 00
- 75 g farina di semola
- 12 tuorli
- 1 uovo intero

Per la crema di pomodoro confit:

- 1 kg pomodorini datterino
- 20 g zucchero a velo
- 10 foglie di basilico
- zeste di arancia, limone e lime
- olio e.v.o.
- sale, pepe

Per la crema di ricotta salata:

- 250 g ricotta salata
- 70 g panna
- concassé di pomodoro e foglioline interne di basilico per la finitura

Per la crema di melanzane: lavare e tagliare a metà le melanzane, incidendole e insaporendole con olio, sale e pepe; infornare a 180 °C per 15-20 minuti circa, successivamente passarle al cutter con tutta la buccia, in modo da dare un sapore di abbrustolito; ottenuta la crema, setacciare con uno chinois a maglia fine.

Per la pasta fresca: versare in una planetaria le farine, aggiungere i tuorli e l'uovo intero; azionare a velocità minima l'impastatrice, con il gancio; quando l'impasto risulta liscio e omogeneo, prelevarlo dall'impastatrice e passarlo sottovuoto, infine lasciare riposare per 30 minuti circa in frigo.

Per realizzare il tortello: dopo il tempo di riposo, stendere la pasta con la sfogliatrice, tagliarla con un coppapasta rotondo e farcirlo con la crema di melanzane già preparata; chiudere ogni cerchio di pasta a metà, formando una mezzaluna, quindi unire i due bordi.

Per la crema di pomodoro confit: lavare e tagliare a metà i pomodorini, disporli in una placca, condirli con olio, sale, pepe, zucchero a velo, basilico e le zeste di agrumi; metterli in forno per 2 ore a 80 °C per farli appassire; una volta pronti, frullarli con un mixer per ottenere una crema omogenea, e setacciare.

Per la crema di ricotta salata: tagliare a pezzetti la ricotta salata, aggiungere la panna e frullare al thermomix in modalità "varoma" a 60 °C; una volta sciolta la ricotta, metterla in un sac-à-poche e farla rassodare in frigo. Stendere la crema di pomodoro confit in un piatto tondo bianco, formando una S e impiattare i tortelli precedentemente cotti in acqua e successivamente passati in padella con olio extravergine e acqua di cottura. Fare degli spuntoncini di ricotta salata e completare il piatto con la concassé di pomodoro, la crema di melanzane e le foglioline di basilico.

Il vino e l'abbinamento

Abbiamo degustato il nocera rosato Paula di Tenuta Gatti in cantina insieme al giornalista Andrea Gabbrielli

Per l'abbinamento del piatto, noi di WIS abbiamo scelto il Nocera rosato, Paula di Tenuta Gatti. Ottenuto da uve nocera, è dedicato da Nicolas Gatti Russo alla moglie. Vinificato e lasciato maturare per un breve periodo in acciaio, è un rosato di grande piacevolezza che ben si adatta alla terrosità della melanzana. Al colore è rosa intenso con qualche riflesso color arancia. Naso fragrante e polposo che profuma di fiori rossi e fragole. In bocca è fresco e avvolgente.

Con vista sul Tirreno e le Eolie, la tenuta si estende su una superficie di 217 ettari sui Nebrodi presso contrada Cuprani a Librizzi. Oltre vite e ulivo, notevole la varietà di piantagioni con agrumeti, castagneti e nocciuleti.

Ristorante Il Cappero

del Therasia Resort

Località Vulcanello

98055 Isola di Vulcano / Lipari (Me)

Tel. 090.9852555

www.therasiareSORT.it/it/hotel-con-ristorante-isole-eolie



Sicilia Continente Gastronomico, il libro de Le Soste di Ulisse edito da Giunti

Ricetta tratta da:

Sicilia continente gastronomico
I grandi chef e la tradizione

Editore: Giunti

Testi: Francesco Pensovecchio

Foto: Benedetto Tarantino

Pagine: 288 pagine

Lingua: Italiano / Inglese

ISBN – EAN: 9788809856592

©Copyright