

Articolo
di Alex Zicarelli
su Sergio Scuotto,
Executive Chef di
'a Figlia d' 'o Marenaro -
Innovative



Oggi presentiamo un grande Chef e, soprattutto, un grande amico, Sergio Scuotto, l'Executive Chef di

'a Figlia d' 'o Marenaro - INNOVATIVE di Napoli

Cresciuto nei vicoli del centro storico di Napoli nei pressi della famosa San Gregorio Armeno.

La sua passione per la cucina è iniziata sin da piccolo osservando suo nonno preparare dei piatti della tradizione napoletana con tanto amore e maestria certosina.

In questo modo è riuscito a fare emergere il cuoco che aveva dentro.

Così ha iniziato il suo percorso nella ricerca della conoscenza di piatti sempre più elaborati, creando ricette dall'appetizer al dolce per ospiti e professionisti sempre più esigenti .

Ha lavorato in grandi ristoranti ed hotel italiani come: Hotel Principe Di Savoia (MI), Hotel Castrocaro (FC) Hotel Vesuvio e Hotel Parker's di Napoli, Hotel Quisisana di Capri (NA), Ristorante Quattro Passi (NA), Ristorante B-Club (NA), etc...

Attualmente lavora come Executive Chef a Innovative - 'a Figlia d'ò Marenaro, dove si incontra la tradizione e l'innovazione.

La sua filosofia di cucina è basata nella creatività, sempre nel rispetto della materia prima, ma soprattutto della tradizione con una visione sempre proiettata all'innovazione.



Risotto al plancton con molluschi e trasparenza di calamari

Ingredienti: per 4 persone

Riso acquerello invecchiato 7 anni 280 g

Plancton 3 g

Cozze 200 g

Vongole 200 g

Noci di mare 400 g

Fasolari 400 g

Calamaro 60 g

Burro una noce

Olio evo qb

Aglio Qb

Sale qb

Peperoncino qb

Procedimento:

Pulite e sciacquate il calamaro, tagliate delle striscioline di 1 cm molto sottili in modo da creare una trasparenza.

Pulite i frutti di mare, quindi fate un soutè con olio evo, aglio e peperoncino.

Una volta aperti sgusciate il tutto e tenere da parte l'acqua dei frutti di mare per bagnare il riso.

A questo punto mettete il riso in un pentolino medio senza aggiunta di grassi portate il riso a 70/80 gradi, bagnandolo solo con acqua calda non salata.

Una volta assorbita, bagnate con l'acqua dei frutti di mare sino a cottura, assaggiando per assicurarsi che non risulti salato, altrimenti bagnate ancora con acqua calda non salata.

Ultimi due minuti di cottura: spegnete la fiamma e aggiungete il plancton precedentemente sciolto in un cucchiaino d'acqua, una noce di burro ed infine i frutti di mare sgusciati impiattando il riso. In ultimo aggiungete un concetto di trasparenza di calamari.

