

Articolo di Alex Ziccarelli sullo Chef Franco D'Agostino, Vice Presidente Onorario della APCI Svizzera

Attualmente presta la sua opera presso il Ristorante Calabria in Bocca a Palmi, nei pressi di

Reggio Calabria, in via San Gaetano. Fra l'altro è stato vicepresidente APCI Svizzera dal 2020 a novembre 2022 e tuttora ne ricopre la carica come vicepresidente onorario.



La ricetta di oggi è dello Chef Franco D'Agostino, che ci presenta una sua proposta con accostamenti particolari. Eccola!

RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA, PANCETTA DI MAIALINO NERO E GAMBERETTI ROSSI DI MAZARA

Ingredienti (per persona)

- 70 g di riso di sibili
- 20 g di fiori di zucca
- 15 g di pancetta croccante di maialino nero
- 5 pomodorini rossi tagliati a metà
- Olio extravergine d'oliva q.b. - Prezzemolo q.b.
- Pepe nero
- 1 spicchio d'aglio
- 10 g pecorino calabrese
- 10 gamberetti rossi di Mazara del Vallo
- Il corallo realizzato con del basilico e una noce di burro.

Procedura: soffriggete in tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva uno spicchio di aglio in camicia, aggiungete la cipolla rossa, i pomodorini, il pepe nero, il prezzemolo ed i capperi e iniziate ad insaporire il riso aggiungendo lentamente del brodo di verdure che precedentemente avrete preparato con sedano, porro carota e cipolla, portando avanti la cottura fino alla mantecazione, quindi aggiungete una noce di burro, una manciata di formaggio pecorino, i fiori di zucca a crudo, a straccetti, salate quanto basta ed infine impiattate e decorate con del gambero rosso crudo, precedentemente pulito e con della pancetta, precedentemente rosolata, guarnendo, in ultimo, con del corallo al basilico. E... buon appetito!


