

Articolo di Alex Ziccarelli - L'APCI Chef Ernesto Guarini e il suo calamaro farcito



Ed ecco la fantastica ricetta del nostro APCI Chef Ernesto Guarini, leccese o meglio salentino, il CALAMARO FARCITO 2.0, ossia un

calamaro ripieno su salsa di polpo, crumble di olive, polvere di capperi, salmoriglio e chips di barbabietola.

*Ingredienti

1 calamaro

1 polpo da 300 grammi

Sedano

Carote

Cipolla

Pomodorini

200 gr di patate lesse

50 gr di pomodori secchi

Il calamaro farcito di Ernesto Guarini

Giovedì 08 Giugno 2023 10:53 -

50 gr di capperi dissalati

50 grammi di olive nere

6 gamberi sgusciati

Olio extravergine d'oliva

Aglio

Origano

Aceto

1 limone

Prezzemolo

Sale e pepe

*Procedimento

Dopo aver pulito e lavato il calamaro staccate i tentacoli dal tubo che terrete da parte.

Lessate le patate e schiacciatele, mentre in una padella fate saltare i tentacoli del calamaro insieme ai gamberi tagliuzzati. Aggiustate di sale ed unite alle patate dei pomodori secchi e qualche capperò. A questo punto con l'aiuto di un sac à poche riempite il calamaro per 2/3 e chiudete l'estremità con uno stuzzicadenti. Mettetelo in un sacchetto per sottovuoto e cuocete a 60 gradi per 12 minuti, quindi, una volta cotto, raffreddatelo in acqua e ghiaccio e riponetelo in frigo.

Prepariamo ora le salse: prendete una parte del polpo che avrete stufato a parte con sedano, carote, cipolla e pomodoro, frullatelo e passatelo al setaccio. Preparate il salmoriglio mettendo in un bicchiere alto l'olio, l'origano fresco, uno spicchio d'aglio, un po' di succo di limone, prezzemolo, sale, pepe, quindi frullate il tutto e riponetelo in frigo.

Prendete i capperi dissalati e le olive, metteteli su una teglia e infornate ad 80 gradi per circa un'ora, dopodiché frullateli separatamente e fate raffreddare le polveri ottenute.

*Impiattamento

Scottate il calamaro in padella antiaderente con poco olio extravergine d'oliva, disponete sul fondo del piatto la salsa di polpo, tagliate il calamaro in tre pezzi che disporrete sulla salsa di base, decorando con la polvere di capperi e il crumble di olive nere, irrorando anche il tutto con il salmoriglio. A questo punto finite il piatto con qualche germoglio e delle chips. Io, in questo caso, ho usato la barbabietola.

E buon appetite.

Oggi presentiamo lo Chef Ernesto Guarini, classe 1967, nasce in Salento da una famiglia di industriali del gelato e fin da piccolo frequenta i laboratori di gelateria e pasticceria nei quali apprende le prime tecniche di lavorazione.

La sua passione per la cucina gli viene in dote dalla Mamma Lucia che gli trasmette amore, rispetto e dedizione al buon cibo.

In cucina da sempre gestisce il suo locale in Salento fino a quando incuriosito da una nuova esperienza va a dirigere una brigata in Francia dove cura la startup di un importante ristorante sulla Senna. Dopo esperienze in Germania, Toscana e Basilicata ritorna in Salento dove per due anni guida la nascita e la crescita di quello che diventerà, così poi moltissime recensioni racconteranno, il primo ristorante di pesce puro della famosa cittadina salentina.

Nel 2021 l'animo da imprenditore torna a farsi vivo e così, insieme al suo socio Marco Pedemonte, apre "MAREIENTU" a Santa Caterina, bellissima località della costa jonica, ristorante che, a pochi mesi dall'apertura, è già in cima alle classifiche di gradimento del pubblico.

Custode fedele delle tradizioni salentine ed Italiane interpreta la sua cucina con innovazione ed intraprendenza ma sempre nel rispetto della materia prima, lasciandosi spesso influenzare dalle sue passate esperienze e dal proprio vissuto.

Vanta anche una notevole esperienza nel campo della pasticceria e, di conseguenza, nei locali che dirige i desserts vengono prodotti in casa.

Uno dei prossimi progetti sarà l'acquisizione di un locale in Francia dove portare la cucina italiana in purezza libera dagli accomodamenti tipici dei paesi esteri.