



Ricetta di Sergio Scutto, Chef di 'a Figlia d'o Marenaro - Innovative, Napoli



Lo Chef Sergio Scutto

Pacchero Soffiato Ripieno Al Nero Di Seppia Con Polpo Scottato E Lardo Di Colonnata Su Pura Di Tubero

Ingredienti: per quattro persone

Paccheri di Gragnano al nero di seppia 200 g

Polpo 800 g

Lardo di colonnata 100 g

Patate di Avezzano 400 g

Olio EVO 40 g

Panna da cucina 50 g

Burro 80 g

Baccello di vaniglia 1

Timo qb

Fiori eduli qb

Sale pepe qb

Per il corallo

Olio di semi 100 g

Acqua 200 g

Farina 00 30 g

Colore alimentare rosso 5 gocce

Sale 1 p

Procedimento

Per il pacchero soffiato,

fate cuocere in acqua bollente i paccheri per circa 30 minuti, poi delicatamente scolateli e adagiateli su carta assorbente, posizionate in una teglia da forno e infornate a 80 c° per circa 120 minuti.

Una volta asciugati friggeteli con abbondante olio di semi per pochi secondi sino ad ottenere una cottura omogenea,

per il polpo

Mettete in una casseruola, acqua, pepe in grani, foglia di alloro, un pizzico di sale ad ebollizione adagiate il polpo nell'acqua bollente e fate cuocere per circa 35 minuti.

Per la purea

Fate cuocere le patate in una teglia con il fondo ricoperto di sale grasso a forno a 200 C° per 25 minuti,

poi pelatele e schiacciate con uno schiacciapatate, mettete sul fuoco con il burro la panna e il timo, il baccello di vaniglia e fate cuocere delicatamente, poi aggiungete le patate e amalgamate il tutto sminuzzate il polpo rimanente e unitelo alla purea aggiustate di sale e pepe e riempite i paccheri.

Per il corallo di pane

Mescolate tutti gli ingredienti compreso il colorante e frullate con un mix ad immersione. Poi mettete sul fuoco una padella antiaderente e versate con un mestolo il composto aspettate che l'acqua vaporizzi e il corallo è fatto.

Presentazione

Mettete la purea con l'aiuto di un cucchiaino quasi al centro del piatto, con un tarocco dentato fate una purea striata. Adagiate all'estremità il pacchero, mettete vicino il tentacolo con il lardo e decorate con germogli, corallo e fiori eduli

L'EXECUTIVE CHEF SERGIO SCUOTTO LAVORA a A' FIGLIA D'ò MARENARO - INNOVATIVE di proprietà di Donna Assunta Pacifico e del figlio Giuseppe Scicchitano.

BIOGRAFIA

Sergio Scuotto, noto chef napoletano,

creciuto 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'o 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.

Fonte:  **Alex Ziccarelli**