



di Roberto Mastrocola

La ricetta dello Chef

Roberto Mastrocola, giovane e talentuoso chef pescarese, si è formato nella scuola di Cucina Italiana Professionale dello chef trisestato Niko Romito. Nel 2013 Roberto ha inaugurato Spazio Rivisondoli ed è stato nella brigata del Reale come stageur. Poi dopo un'esperienza a Londra e il lancio di Spazio Milano, sempre al fianco della brigata di Niko Romito, il giovane chef ha aperto il suo ristorante a Pescara, "Mastro cibo e cucina", Roberto gestisce il suo ristorante, frutto di un grande lavoro di selezione di fornitori e materie prime locali, con la sorella Serena che si occupa della sala. Tra i suoi must la proposta di una cucina tradizionale, rivisitata e reinterpretata, applicando le nuove tecniche di preparazione.



Spaghetto, aglio, olio, peperoncino e mazzancolle

Per 4 persone

Ingredienti

Per la bisque
di mazzancolle:

- 1 Costa di sedano
- 1 Carota
- 1/2 Cipolla
- 1 kg di Teste
- di mazzancolle private degli occhi
- Cointreau
- Concentrato di pomodoro artigianale



Procedimento: Rosolare con poco olio un trito grossolano di sedano, carote e cipolla, inserirlo in una pentola con le teste di mazzancolle che andranno tostate a fuoco vivace facendo attenzione a non bruciarle.

Non appena le teste saranno ben tostate sfumare con il cointreau a fiamma bassa; aggiungere un composto di acqua e ghiaccio da 2 litri, portare ad ebollizione e lasciar sobbollire almeno 1 ora e mezza, per poi spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.

Una volta pronto, filtrare il composto prima in un colino e successivamente in un passabrodo a maglia finissima, mettere le teste di mazzancolle a parte.

Se si dispone di un estrattore, passare le teste dentro il macchinario e ricavarne il succo inserendolo nel brodo.

Mettere il brodo sul fuoco e portarlo in riduzione fino a metà, per poi aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro, amalgamare con la frusta e filtrare nuovamente il composto nel colino. Cuocere lo spaghetti in acqua salata per 9 minuti che corrispondono a 3/4 di cottura; in questo frangente prendere il corpo delle mazzancolle, precedentemente sgusciate, scottarle in padella

pochissimi secondi ambo i lati mantenendone il cuore crudo, per poi tagliarle a metà.

Successivamente prendere una padella, soffriggere 15 gr di olio, almeno per 5 minuti a fuoco lentissimo con 3 teste di aglio, private dell'anima; togliere l'aglio con una schiumarola, sfumare con vino bianco e inserire qualche filetto di peperoncino fresco, privato dei semi.

Inserire la bisque di mazzancolle e creare un'emulsione instabile tra tutti gli ingredienti.

Scolare la pasta a 3/4 di cottura e risottarla nella bisque a fuoco vivace, dopo circa 2 minuti si creerà una crema emulsionata, risultato dell'interazione di zuccheri, grassi e albumina delle teste di mazzancolle.

Togliere la padella dal fuoco e saltare la pasta con un filo d'olio a crudo e all'ultimo inserire le mazzancolle che si dovranno scaldare leggermente al fine di mantenere sempre il cuore crudo.

Impiattare con l'aiuto di una leccapentole, adagiarvi sopra le mazzancolle con la loro salsa.

Condire con una foglia spezzettata di dragoncello.