

GOURMET UNA RICETTA CHE METTE IN BOCCA TUTTI I COLORI E I SAPORI DELL'ESTATE

Antonello Colonna

# Il giallorosso dei peperoni, il sapore di mare delle alici



Questa di oggi è una ricetta che fa parte della mia storia e ricordo quando anni fa feci da overture alle mie "Lezioni di Cucina" che tenni per dei clienti American Express nel mio storico ristorante di Labico. Con loro ho voluto parlare di ricordi, di famiglia come contenitore e luogo primario di cucina, una cucina che io chiamo "trasversale", fatta di gesti, segreti, buon senso e 'innovazione', per ricomporre quei classici che a volte sono abbandonati, ma ancora vivi nei nostri ricordi. E allora vi propongo la ricetta che scelsi anche in quell'occasione e che fa parte di quei piatti a cui sono più legato: Involtini di Peperone.

Voglio prima svelarvi un segreto: quando togliete i peperoni dal forno tenete da parte l'acqua interna che con la cottura si sarà concentrata; quella è la Colatura, ingrediente prezioso dal sapore deciso, che unito a ritagli di peperone e champignon può diventare un condimento per dei maccheroni o un bel piatto di pasta ripassato in padella o andare sopra a del pane bruscato o... tutto quello che la fantasia e il buon senso vi spingono a sperimentare.

ricette d'autore



MASSIMO CLAUDIO COMPARINI

## INVOLTINI DI PEPERONI

### INGREDIENTI PER 4 INVOLTINI

RPEPERONE - 1  
CACIOTTA FRESCA -50 GR  
FILETTI DI ALICE - 4  
UVA PASSA -QB

### PREPARAZIONE

Lavare il peperone sotto acqua fresca corrente e metterlo su un foglio di carta da cucina in attesa che il grill del forno sia ben caldo. Quando il grill è rovente adagiare il peperone su una placca da forno e farlo cuocere finché la pelle esterna non si sarà scurita e bru-

ciacchiata, girandolo in tutte le direzioni. Quando il peperone è cotto, disporlo su un piatto e coprirlo immediatamente con una terrina

rovesciata in modo da sigillare il vapore all'interno e far sì che la pelle venga via con molta facilità. Dopo circa 5 minuti si può spellarlo e pulirlo dai semi cercando di mantenerlo intero. Tagliarlo verticalmente ricavandone 4 filetti. In ciascuno di questi sistemare 25 gr di caciotta, un filetto di alice, qualche chicco di uva passa. Arrotolare le listarelle a formare degli involtini e passarli in forno per qualche minuto, poi servirli.

### L'INGREDIENTE

#### IL PEPERONE

Il peperone, considerato un'ingrediente "classico" della nostra cucina, ha fatto in realtà la sua comparsa sulle nostre tavole nel XVI secolo, quando il 'Capsicum annum' arrivò in Italia dal Sud America.

Del peperone consumiamo il frutto, che è una bacca carnosa verde, gialla o rossa; all'interno del frutto si trova la capsicina (che dà il nome all'ortaggio) e che conferisce a questo ortaggio il carat-

teristico sapore piccante. La caratteristica principale del peperone è il suo elevato contenuto di vitamina C e il basso contenuto calorico, che lo rende adatto alle diete dimagranti. Le varietà dolci sono ultimamente quelle preferite dai consumatori, per la migliore digeribilità e appetibilità. Le varietà piccanti sono sconsigliate a chi soffre di ulcera o iperacidità gastrica e ai bambini.

Il Sirmian è un Pinot Bianco, prodotto dalla splendida realtà di Nals Margreid, che offre un bel connubio tra freschezza, nerbo minerale e piena maturazione con un frutto e un gusto maturo. Al naso è fresco, gentilmente agrumato nei toni del pompelmo rosa e del mandarino. Seguono profumi più maturi di susina e melone. In bocca è morbido e rotondo, di bella densità. Un finale elegante ed appagante per nulla intorpidito dal non facile abbinamento che anzi compone molto bene.

**IL VINO - SIRMIAN PINOT BIANCO 2009 - NALS MARGREID, ALTO ADIGE**