

Linguine au calamar

en deux cuissons, safran et mentuccia

Linguine met calamaris

in twee cuissons, saffraan en mentuccia



POUR 2 PERSONNES EN PLAT PRINCIPAL

250 gr de linguine aux œufs del Fogolar (pâtes fraîches séchées sans pasteurisation)
150 ml de fond blanc de volaille // 3 g de safran en filament // 15 feuilles de mentuccia (menthe sauvage)
Quelques filaments de Barba del Fratte (soude commune) // 1 calamar frais de 500 g // 80 g de parmesan
20 g de beurre doux

- + Faire infuser le safran dans le fond de volaille avec la moitié des feuilles de menthe et le beurre. Porter à frémissement. Le beurre sert à capter les volatiles de la menthe. L'ensemble ne doit pas bouillir. Laisser infuser 15 minutes.
- + Nettoyer le calamar en détaillant séparément les tentacules et les ailerons. Le corps sera incisé dans toute sa longueur au niveau du cartilage pour éviter le percement de la poche d'encre et des viscères. Oter la peau et rincer à l'eau courante. Inciser la chair avec un angle de 10° jusqu'à moitié de l'épaisseur du filet, en suivant les deux diagonales. Ceci a pour but d'accélérer la cuisson et d'éviter que la chair du calamar ne durcisse si elle arrive au point d'ébullition. Détailler le filet en deux dans la longueur puis dans la largeur. Détailler les ailerons et les deux parties basses du filet en julienne et les réserver.
- + Procéder à la cuisson des pâtes, ainsi qu'au poêlage des parties hautes et des tentacules du calamar. Ce dernier doit impérativement s'opérer à feu très vif (30 sec. max) en présentant la partie incisée en contact unilatéral avec la poêle antiadhésive mouillée d'un peu d'huile d'olive. Assaisonner et réserver.
- + Dans une autre poêle, faire réchauffer le bouillon de safran filtré avec les dernières feuilles de menthe. Y déposer les pâtes, la julienne de calamar cru et le parmesan. Réaliser une liaison, en mélangeant vigoureusement d'un mouvement circulaire à la pince, tout en remuant la poêle dans le sens contraire. Cette opération doit se dérouler rapidement pour éviter la sur-cuisson de la julienne de calamar.
- + Disposer en nid au centre de l'assiette et surplomber du calamar rôti. Disposer également quelques nœuds de Barba del Fratte préalablement blanchie, ce qui apportera une touche d'acidité pour rafraîchir le palais.

Medaillon Parmigiano Reggiano

Riche en parmesan et avec sa finition de parmesan gratiné, ce beau médaillon complètera les saveurs italiennes de cette succulente recette.



Medaillon Parmigiano Reggiano

Met veel parmezaan en een dito kaas-korstje als afwerking maakt dit mooie medaillonbrood de Italiaanse flair van dit overheerlijke recept compleet.

VOOR TWEE PERSONEN, ALS HOOFDGERECHT

250 g linguine met eieren del Fogolar (verse pasta, gedroogd zonder pasteurisatie) // 150 ml witte gevogeltesfond
3 g saffraandraadjes
15 mentucciablaadjes (wilde munt)
Enkele draadjes monniksbaard (Barba del Fratte)
1 verse calamaris 500 g // 80 g parmezaan
20 g ongezouten boter

- + Laat de saffraan trekken in de gevogeltesfond, samen met de helft van de muntblaadjes en de boter. Verwarm alles tot het ruist. De boter dient om de vluchtige stoffen van de munt te absorberen. Het mengsel mag vooral niet koken. Laat het 15 minuten trekken.
- + Maak de inktvis schoon en snijd de tentakels en vinnen eraf. Snijd in het lichaam over de volledige lengte, in het kraakbeen, zodat je niet in de inktzak en de ingewanden snijdt. Verwijder het vel en spoel de inktvis af onder stromend water. Snijd in een hoek van 10° in het vlees, tot halverwege de dikte van de filet, volgens de twee diagonalen. Dat verkort de gaartijd en voorkomt dat het vlees verhardt wanneer het kookpunt wordt bereikt. Halveer de filet eerst in de lengte en dan in de breedte. Snijd de vinnen en de twee onderste delen van de filet fijn en zet ze opzij.
- + Kook nu de pasta en bak de bovenste delen en de tentakels van de inktvis. Dat laatste moet gebeuren op een zeer hoog vuur (max. 30 sec.), waarbij het ingesneden gedeelte eenzijdig contact maakt met een weinig olijfolie in de antikleefpan. Kruiden en opzij zetten.
- + Verwarm in een andere pan de gefilterde saffraanbouillon met de laatste muntblaadjes. Stort de pasta erin, de julienne van rauwe calamaris en de parmezaan. Zorg dat de ingrediënten binden door ze krachtig te mengen met een draaibeweging van de tang; draai de pan ondertussen in tegengestelde richting. Dat alles moet snel gebeuren om het overgaan koken van de inktvisjulienne te verhinderen.
- + Vorm er een nestje mee in het midden van een bord en schik de gebakken calamaris erop. Schik er ook enkele knoopjes vooraf geblancheerde Barba del Fratte naast, voor een friszurige toets.