

# FRIGO WEEKLY 164

## FISH AND DISH



### Rizzoli Emanuelli

La loro ricetta non è mai cambiata. Ancora oggi, gli odori e i sapori sono quelli che hanno reso questo prodotto uno dei simboli della cucina italiana. Le spezie e le verdure presenti nella Salsa arrivano fresche. Le lavoriamo e le cuociamo lentamente. Poi ci vuole tempo. La Salsa deve maturare a lungo in botti di rovere, che prima contenevano Marsala.

“ Il mondo è meno di una  
lisca di pesce.

CHARLES BUKOWSKI

### Tanca

Cuvée Pascal Blanc de Blancs ha un colore dorato con leggeri riflessi verdi. Al palato l'attacco è fresco e persistente, con un'effervescenza cremosa e avvolgente. Emergono sentori di agrumi e pompelmo, sostenuti da un'acidità netta e prolungata, che esalta una raffinata mineralità. Il finale è lungo, con richiami a frutti bianchi e gialli.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## I GIOIELLI ITTICI DELL'ALASKA



*Dal 15 marzo, per un mese, prende vita l'operazione Ristoranti Selvaggi: nove grandi chef giapponesi porteranno in tavola il salmone selvaggio, il carbonaro e l'ikura dell'Alaska, esaltandone gusto, versatilità e naturalità con ricette che promettono di stupire.*

*Ecco i loro piatti: lasciamoci ispirare!*

### KOKORO (Milano)

Gindara no Nitsuke: carbonaro dell'Alaska stufato con dashi, sake, zucchero, mirin, soia e zenzero fresco.  
Tartare di salmone rosso, condita con succo di yuzu, yuzukosho, sale, olio EVO e ikura.

### MAMBO TONY SUSHI (Varallo Sesia)

Alaska Ikura Gunkan: bocconcini di riso sushi con alga nori e ikura marinata in salsa ponzu.  
Alaska Shake Nigiri: bocconcini di riso sushi con salmone.

### MIKACHAN (Roma)

Avvolgente Gindara: carbonaro dell'Alaska marinato in miso, sake, zucchero e scorze di yuzu.  
Perle del Mare d'Alaska: salmone marinato in soia, sake e mirin.  
Salmone: intenso, con note di fumo e agrumi.

### OSAKA (Milano)

Yakizakana Set: salmone alla griglia in

un menù completo.

Sake Ikura Don: riso da sushi ricoperto con salmone e ikura.  
Gindara Saikyoyaki: carbonaro dell'Alaska marinato al miso e grigliato.

### POPOROYA (Milano)

Ikura Gunkan: bocconcini di riso sushi con alga nori e ikura.

### SHIRO (Milano)

Gunkan Nigiri Ikura: bocconcini di riso sushi con ikura marinato nella soia e alga nori.  
Gindara Saikyoyaki: carbonaro marinato con miso, sake, mirin e zucchero, poi cotto alla piastra.

### VIEW LIVE (Milano)

Ikura Vanity: cuori di ikura in teriyaki e aceto balsamico, con piccolo onigiri.  
Alaska Flower: rosa di salmone selvaggio con tartare bianca, daikon e pepe rosa  
Nigiri Ebi Botan: gambero rosso con testa in tempura.  
Carbonaro Mantecato: con cipolla cara-

mellata e olive taggiasche.

Tempura di Granchio Reale alla Catalana: con pomodori freschi.

### ZERO (Milano)

Carbonaro Marinato: in crema di miso Sushi e Sashimi di Ikura: in purezza.  
Roll di Salmone Affumicato: con salsa di mango, pepe e wasabi.  
Tartare di Salmone: con ikura e gelée di ponzu.

### FINGER'S GARDEN (Milano)

Tempura di shiso con king crab, ikura e salsa ponzu.  
Bis Mayo no Miso: salmone selvaggio e capasanta scottati su mayo di miso, con asparagi, ravanelli e daikon marinati in aceto di riso.  
.Samui Roll: salmone selvaggio e fiore di zucca in tempura all'interno, avvolti da capasanta, salmone selvaggio, ikura e giapponese dressing.  
Finger's Giò: gunkan di salmone selvaggio e ikura + gunkan con ceviche di king crab in lamina di cetriolo.

### RICETTA

*Paccheri Armando  
cozze e sgombrò*

*Di: scuola di cucina Il Giardino dei Sapori (MI)*

### Ingredienti per 6-8 persone

1 kg di cozze  
1 confezione di sgombrò sott'olio  
2 spicchi di aglio  
sedano  
prezzemolo  
1 peperoncino  
salsa di pomodoro  
1 b di vino bianco o rosso  
olio extravergine d'oliva  
erbe aromatiche



### Preparazione

Pulire le cozze, metterli sul fuoco coperti per aprirli, filtrare l'acqua di cottura. Togliarli dai gusci.  
Tagliare l'aglio, il sedano, il prezzemolo, il peperoncino, stufarli leggermente, sfumare con l'acqua di cottura dei molluschi e il vino, aggiungere la salsa di pomodoro, i molluschi e lo sgombrò, le erbe aromatiche e un po' d'acqua di cozze e continuare la cottura a fuoco vivace per 10 minuti.  
Condire i paccheri PastaArmandocotti in acqua sale, con il sugo.

