LA CANZONE CUCINATA · TRACCIA 1

dalla canzone «Sulla mia pelle lucida» di Andrea Marzi

Tortello ripieno di pesce con pomodorini e peperoncino



La ricetta di **Samuele Perfetti** (chef), Maestrale Braceria di Pesce, via Guido Rossa 14c, Lavino di Mezzo, Anzola dell'Emilia (BO).

INGREDIENTI

- cernia o cappasanta o gamberi
- pomodorini
- aneto fresco
- peperoncini sott'olio
- scorza d'arancia

PREPARAZIONE

1. Per il tortello ripieno di pesce potete usare cernia oppure cappasanta o ancora gamberi, dal sapore molto delicato.
2. Preparate un sughetto con pomodorini rossi freschi, qualche ciuffetto di aneto fresco, un cucchiaio di bisque di gamberi. Mettete tutto sul fuoco in una padella.
3. Prendete un barattolino con peperoncini piccanti calabresi tagliati a fettine e immersi nell'olio. Sceglietene un pezzettino con qualche goccia di olio. Amalgamate in padella il peperoncino con gli altri sapori.
4. Togliete dalla padella i ciuffi di aneto, scolate i tortelli di pesce e passateli in padella col sughetto.
5. Impiattate, aggiungendo un ciuffo di aneto fresco e una generosa grattugiata di scorza d'arancio per dare freschezza.

> *Immagino di ascoltare la canzone alla radio in macchina mentre mi infilo nella nebbia di Lavino di Mezzo per raggiungere il ristorante. Ascoltandola mi salgono emozioni contrastanti, come di un ricordo un po' malinconico di un tramonto sulla spiaggia di Chianalea, quando il sole si tuffa nel mare e sprigiona scintille rosse sulla scogliera e sul Castello Ruffo.*

> *La mia ricetta è ispirata a questo ricordo di un tramonto che esalta il pallore delle rocce e rende tutto magnifico.*

Ascolta «Sulla mia pelle lucida», leggi il testo e guarda il quadro di Michele Ferri ispirato alla canzone:
www.andreamarzi.it/canzone-cucinata/sulla-mia-pelle-lucida/