

Dubbesi Restaurant - Sicily (Italian)

Recetti di Executive Chef Salvatore Barbara Dubbesi Restaurant - Kempinski Hotel Giardino di Constanza Resort & Spa, Mazara del Vallo, Sicilia, Italia. Mangia!

Crudo di Pesce Spada con Caponata, Confettura di Pomodoro e Arance alla Piastra.

Ingredienti e procedimenti:

Confettura di pomodoro: Soffriggere 30 gr di Scalogno, pochissimo Aglio tritato, e sfumate con 20 gr di aceto, aggiungete una foglia di Alloro, aggiungete 20 gr di concentrato di Pomodoro diluito in poca acqua, aggiungete qualche foglia di basilico tritata, 10 gr di Miele, 5 gr di Zucchero, il succo di una grossa arancia, aggiungete circa 300 gr di polpa di pomodoro, e fate cuocere a fuoco lento per una mezzora circa, passate questa salsa ad un passino fine, se dovesse risultare ancora troppo liquida mettetela ancora sul fuoco e portatela ad una consistenza vellutata, regolate di sale e aggiungete qualche goccia di Tabasco.

Caponatina: Imbiondire 10 gr di zucchero, con 5 gr di Miele, aggiungete 50 gr di aceto di vino rosso e fate ridurre fino ad ottenere una consistenza sciropposa. Dopo aver tagliato 400 gr di brunoise di Melanzane ed averla messa a scolare, fatela friggere in abbondante olio di semi. Rosolare 30 gr di Cipolla tritata in olio extra vergine d'oliva, aggiungetevi 80 gr di Sedano a brunoise sbollentato, una foglia di alloro, ½ di cucchiaino di Concentrato, 3 foglie di basilico tritate, 150 gr di concasse di pomodoro, le melanzane fritte, 5 gr di uvetta e 5 gr di pinoli saltati con olio, lo sciroppo di aceto, fate cuocere per un paio di minuti regolate di sale e pepe e mettete da parte.

Carpaccio di Spada: Tagliate delle fettine di Spada sottilissime, battetele con la pellicola, all'interno metterete insalatina olio e limone con spicchi di arancio il tutto condito sale e pepe.

Montaggio: Con un coppapasta circolare, posizionate la caponatina ben pressata, un paio di cucchiaini di confettura di pomodoro, 3 spicchi di arancia alla piastra, posizionate il fagottino sopra la caponata, conditelo con poco sale e pepe, posizionate sopra una finissima julienne di Sedano, decorate con qualche fogliolina di fiore di campo, e dressate con qualche goccia di olio e limone.

Created by: Debra C. Argen



Risottino Carnaroli Nero con Emulsione di Pesto Trapanese

Ingredienti e procedimenti:

Pesto Trapanese: In un Mortaio, pestate uno spicchio d'Aglio, con circa 30gr di basilico, 40 gr di Mandorle fritte, un pizzico di sale e dell'olio extravergine d'oliva, aggiungete la polpa senza semi e pelle di circa 5/6 Pomodori Ramati, aggiungete poco Pecorino Siciliano grattugiato e lavorate il tutto fino a renderlo una crema.

Base del Risotto "Seppie stufate al Nero": Prendete 1 Kg di Seppie di medie dimensioni, Lavatele per bene, eliminate occhi, bocca, viscere, tenete da parte i sacchetti del nero. Tagliate le Seppie a striscioline. Mettete i sacchetti del nero delle Seppie nel vaso di un Mixer ad immersione, aggiungete del vino bianco secco ½ bicchiere e frullate il tutto fino ad ottenere un liquido nero. Tritate due Cipolle di medie dimensioni, fatele soffriggere in una casseruola dai bordi spessi, aggiungete una foglia d' Alloro, versate le Seppie tagliate, bagnate con il liquido nero, fate evaporare buona parte dell'alcol dopodiché aggiungete circa 150 gr. Di concentrato di Pomodoro e 100 gr di salsa di Pomodoro, condite con poco pepe, e fate cuocere fino a che le Seppie diventino morbide e fino a vedere una bella salsa amalgamata. In questa preparazione si regola di sale solamente alla fine per evitare che le seppie diventino dure.

Risotto: Per ogni porzione di risotto calcolate un paio di cucchiaini di preparazione sopra descritta, Fate soffriggere leggermente poco scalogno tritato, versate il riso 80 gr porzione, due pizzichi di sale, quando il fondo sarà ben caldo sfumate con vino bianco secco, fate evaporare totalmente il vino, coprite con fumetto di pesce bollente e portate a metà cottura, dopodiché aggiungete le seppie stufate, portate a cottura, tenete il risotto abbastanza asciutto ed cotto al dente, per sfornarlo come da foto, tirate via dal fuoco, mantecate con olio extra e una piccola presa di Pecorino.

Decorate con una sepiolina arrostita, pomodorino fritto, e pesto Trapanese.

[Kempinski Hotel Giardino di Constanza Resort & Spa](#)

Via Salemi Km 7,100

91026 Mazara del Vallo, (TP) Sicily, Italy

www.kempinski-sicily.com

Read our other articles on Sicily and the [Kempinski Hotel Giardino di Constanza Resort & Spa](#) in our Destinations, Hotels & Resorts, Spas, Restaurants and Wine Cellar sections of the magazine.

For information on Sicily, Italy, please visit the Italian Government Tourist Board, www.italiantourism.com.

© January 2006. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com. All rights reserved.