

A TAVOLA A TRIESTE CON AMI SCABAR

Donna della cucina e del vino, Ami Scabar è oggi la ristoratrice principe di Trieste e della Venezia Giulia, con una cucina davvero splendida che attinge a piene mani al mare e ai sapori mediterranei. Ami predilige il pesce di scoglio, che presenta ai commensali in modo delizioso, ma crediamo che nel suo ristorante, sulla collina appena alle spalle della città, si gusti pure il miglior pesce azzurro e il miglior baccalà (stoccafisso) di tutto l'alto Adriatico. Bisogna quindi andarci e una visita a questo ristorante un po' fuori mano, ma conosciutissimo da tanti buongustai italiani, lascia nei commensali un ricordo indelebile. Ed ecco una ricetta di Ami Scabar per il pranzo di Natale.

CARTOCCIO DI SOGLIOLA, SCAMPI, PORCINI ED ERBE AROMATICHE

Per 6 persone: 6 sogliole, 18 scampi, 480 g di funghi porcini, mezza carota, una cipolla, un gambo di sedano, prezzemolo, basilico, maggiorana fresca, olio d'oliva, sale e pepe.

Spellare e diliscare le sogliole ricavandone i filetti. Pulire al vivo gli scampi e far bollire le teste e le corazze con carota, sedano e cipolla, sino a ricavarne un fondo ristretto. Pulire i funghi con uno straccio umido e affettarli sottilmente. Preparare dei rettangoli di carta stagnola o di carta da forno, adagiarvi sopra i filetti di una sogliola, tre code di scampi, due cucchiaini di funghi affettati, le erbe aromatiche ben tritate, sale e pepe. Irrorare il tutto con un poco di fondo ristretto e olio d'oliva e richiudere il foglio a cartoccio. Infornare per 15 minuti a 180°C.