



# RIMINI STREET FOOD

## GIANFRANCO PASCUCCI

### Pascucci al Porticciolo

#### PIADINA ALLA PARMIGIANA DI MARE

**Parmigiana di mare:**

1 piadina  
100 grammi di burrata  
6 foglie di basilico  
150 grammi di calamari puliti  
1 melanzana  
200 grammi di sugo al pomodoro e basilico  
emulsione di aceto  
1 cucchiaino di salsa verde

**Per le melanzane:**

Tagliare 1 melanzana scura di medie dimensioni in tre parti di altezza 3/4 cm, friggere in olio a 140 gradi e asciugare tra fogli di carta assorbente.

**Per il sugo al pomodoro essiccato:**

Far asciugare la passata in forno a 70 gradi per 40 minuti

**Per l'emulsione di aceto:**

50 grammi di aceto di vino, 30 grammi di salsa di soia, 50 grammi di Olio Evo, 2 grammi di aglio rosso grattugiato, 20 grammi di aceto balsamico tradizionale, 10 grammi di aceto balsamico di mela. Mixare tutti gli ingredienti e riporre in fresco.

**Per i calamari:**

Scioccare i calamari prima in acqua calda (soluzione al 10% di sale) per 10 secondi e poi freddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Asciugarli bene e tagliarli in maniera molto sottile, quasi fossero fettine di lardo. Rosticciarli velocemente lasciandoli quasi crudi all'interno.

**Per la salsa verde:**

100 gr prezzemolo, 50 gr nocciole, 50 gr olio evo, 5 gr capperi, 5 gr aceto, 1 cucchiaino soia, 1 cucchiaino di colatura di alici, 5 gr mostarda, 5 gr di foglie chiare di sedano, 1 spicchio di aglio, ghiaccio.  
Frullare e setacciare tutti gli ingredienti.

**Finitura :**

Disporre sulla piadina: la passata di pomodoro, le melanzane nappate con l'emulsione di aceto, la burrata, i calamari rostiti, qualche foglia di basilico alcune gocce di salsa verde.