



RIMINI STREET FOOD

RICCARDO MONCO

Enoteca Pinchiorri

PIADA ALLA "DIAVOLA"

Per una piada:

2 sardoni da 50 g
5 g di erba cipollina
0,5 g di peperoncino
Coriandolo alcune foglie
1 peperone rosso
70 g di maionese
0,5 g di peperoncino
1 pomodoro cuore di bue bello maturo
4/5 foglie di sedano gialle
1 dl di olio evo
Sale e pepe

Istruzioni per cucinare:

Pulire ed eviscerare i sardoni, salarli leggermente ed in una teglia cuocerli a 230° per 7 minuti. Lasciarli riposare ed una volta freddi, sfilettarli con le mani, avendo cura di privarli dalle spine. In una placchetta preparare una marinatura a base di olio evo, erba cipollina tritata, peperoncino, e foglie di coriandolo, adagiare i filetti di sardoni e coprirli con un foglio di pellicola trasparente, lasciare in marinatura per almeno una notte.

Lavare il peperone e arrostarlo in forno sulla griglia dalla parte alta dove c'è il grill, avendo cura di girarlo di tanto in tanto.

Una volta cotto con l'aiuto di un sacchetto tipo domo pack chiuderlo ermeticamente per creare del vapore affinché la pelle si possa staccare perfettamente.

Quindi pelare e tritare con il coltello fino ad ottenere una purea grossolana ma omogenea, depositare il tutto in una ciotola e mischiare con la maionese ed il peperoncino.

Siamo pronti ora a comporre la nostra piada:

Cuocere la piada che io preferisco sottile piuttosto che alta, lasciar intiepidire e spalmare di crema alla diavola (maionese, peperoni e peperoncino) delle fettine di cuore di bue sottili leggermente salate, i filetti di sardoni marinati e per chiudere le foglie di sedano condite con l'olio della marinatura del pesce ed un pizzico di sale.

Chiudere a metà la piada e buon appetito :)

Ps: la crema alla diavola è una mia personale interpretazione della salsa alla diavola.