

Martino Ragusa

Le ricette con l'Arancia di Ribera DOP



Buona da bere, buona da mangiare

L'Arancia di Ribera DOP in cucina

L'arancia vanta già una deliziosa, capillare presenza in pasticceria fatta di torte, creme, bavaresi, bignè, crêpe, canditi e altre dolcezze. Ora, dopo i suggerimenti della nuova cucina italiana che incoraggia l'uso della frutta nelle preparazioni salate, le si spalancano finalmente anche le porte della cucina, dove mostra di possedere tutti i requisiti per diventare una protagonista di rango. Non che le manchino referenze anche in quest'ambito - basti ricordare l'anatra all'arancia - ma oggi si sono moltiplicati gli incoraggiamenti al suo ingresso in gastronomia: la voglia di novità, l'apprezzamento della freschezza, il desiderio di accostamenti gourmand, la ricerca di contrappunti dolci e aromatici al salato.

Per chi voglia cucinare con l'arancia, lo affermo senza ombra di dubbio, l'arancia di Ribera Dop è una scelta obbligata. Anzitutto per la polpa piacevolmente croccante grazie al perfetto equilibrio tra la parte morbida e quella fibrosa. In più, tutte le pellicole interne hanno la straordinaria qualità (unica tra tutti gli agrumi) di sciogliersi immediatamente in bocca subito dopo avere svolto il loro ruolo di sostegno. Poi c'è la dolcezza, o meglio l'equilibrio ideale tra il dolce e l'aspro dato da un residuo di zuccheri intorno al 12%. Anche la percentuale di succo intorno al 40%, la rende più resistente alla cottura. Ma le sue qualità non finiscono qui. La natura ha voluto regalarle un importante valore aggiunto privandola dei semi con una mutazione spontanea. L'uomo, da parte sua, dà il suo contributo non sottoponendola ad alcun trattamento dopo la raccolta con cere chimiche o naturali, ma limitandosi a lavarla semplicemente con acqua potabile. Questo particolare incoraggia l'uso della buccia che ha uno spessore ideale per la trasformazione in cucina e per agevolare la sbucciatura del frutto.

Sulla base di queste credenziali, l'arancia di Ribera Dop è già partita alla conquista a tutto tondo del menu, mostrando una particolare affinità per l'olio extravergine di oliva, ortaggi come i carciofi, i finocchi, la cipolla rossa, il radicchio e l'insalata. Si abbina deliziosamente ai volatili e alla carne di maiale, aromatizza piacevolmente pesci pregiati come l'orata ma frequenta con profitto anche i più umili pesci azzurri come le sarde e la spatola. Ottima è l'intesa con molluschi bivalvi (cozze, capesante, vongole, ostriche, fasolari eccetera) e i crostacei. Tutti, dai gamberetti agli scampi, all'astice, all'aragosta. Ma lega in particolare con il gambero rosso di Mazara. Un'intesa tra conterranei.

Martino Ragusa

*Buona da bere,
buona da mangiare*

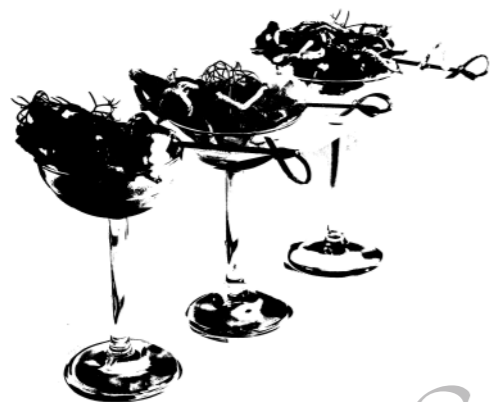
Spiedini di gamberoni nei tagliolini all'arancia

Ingredienti
per 20 spiedini

20 gamberoni rossi di Mazara
1 cucchiaio di fili di buccia di
arancia di Ribera DOP
80 g di farina 00
20 g di semola di grano duro
rimacinata
4 tuorli
sale

Ottenete i fili di buccia di arancia con un rigalimoni. Fate la fontana con la farina e mettete nel cratere i tuorli assieme a un pizzico di sale e i fili di buccia d'arancia. Rompete i tuorli e cominciate a incorporare la farina con una forchetta battendo come per fare una frittata. Poi passate alle mani e lavorate l'impasto finché non è ben compatto ed elastico. Con il mattarello tirate una sfoglia e ricavatene dei tagliolini sottili.

Sgusciate i gamberoni e avvolgeteli ciascuno in una forchettata di tagliolini. Fate aderire la pasta al gamberone con una leggera pressione, infilate ciascun gamberone con uno stuzzicadenti e friggetelo in abbondante olio caldo fino alla doratura dei tagliolini. Pescate gli spiedini con un mestolo forato e metteteli a scolare dentro uno scolapasta di metallo. Poi trasferiteli su carta da fritti. Servite con un cocktail all'arancia fatto con 2/3 di succo di arancia e 1/3 di spumante secco.



*Spiedini di
gamberoni nei
tagliolini
all'arancia*



Arance tonnate

Ingredienti
per 4 persone

2 arance di Ribera DOP
150 g di tonno sott'olio
3 tuorli di uova sode
20 g di capperi sotto sale
capperi sotto sale per guarnire
2 acciughe sotto sale
1 acciuga sotto sale per guarnire
1/2 limone
40 g di olio extravergine di oliva
pepe nero pestato nel mortaio

Immergete i capperi in acqua fredda per un'ora cambiando l'acqua ogni 15 minuti. Scolateli e teneteli da parte. Dissalate le acciughe, spinatele e riducetele a filetti. Lessate le uova e fatele raffreddare. Sgusciatele e schiacciate i tuorli con un cucchiaino di legno fino a ridurli in poltiglia. A questo punto potete scegliere se continuare la lavorazione a mano o usate un mixer. Unite l'olio a filo sempre mescolando fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo.

A parte sbriciolate il tonno e lavoratelo con il cucchiaino di legno (o frullatelo) assieme alle acciughe e ai capperi. Unite le due salse, aggiungete il succo del limone filtrato, pepate e mescolate delicatamente con il cucchiaino di legno. Tenete in frigo ricoperta di pellicola fino al momento di usarla.

Sbucciate le arance badando di rimuovere la pellicina bianca. Tagliatele a fette spesse circa un centimetro e sistematele sul piatto di portata. Ricopritele con la salsa tonnata. Guarnite con qualche capperi, e qualche scorzetta di arancia ottenuta con il rigalimoni.

Tenete il piatto in frigo, coperto con la pellicola, fino al momento di servire.



*Arance
tonnate*



Carpaccio di baccalà e arance

Ingredienti
per 4 persone

300 g di filetto di baccalà
ammollato
2 arance di Ribera DOP
1 limone
olio extravergine di oliva
pepe nero pestato nel mortaio

Spinare bene il baccalà aiutandovi con una pinzetta e affettatelo sottilmente con un coltello lungo e flessibile seguendo le venature in direzione della coda. Per facilitare l'operazione potete fare rassodare il filetto in freezer senza però arrivare a congelarlo.

Man mano che le ottenete, mettete le fette in acqua e abbondante ghiaccio.

Sbucciate le arance a vivo, escludendo totalmente il bianco, e tagliatele a fette piuttosto sottili che metterete a scolare in uno scolapasta.

Scolate bene le fettine di baccalà e sistematele in un piatto. Cospargetele di succo limone, pepatele e lasciatele marinare in frigo per mezzora.

Componete il piatto alternando fettine di baccalà a fettine di arancia. Irrorate con olio e servite.

Nota: in alcune regioni per baccalà si intende lo stoccafisso, cioè il merluzzo essiccato all'aria non salato. Questa ricetta è fatta con il baccalà per come lo intende la lingua italiana, e cioè merluzzo essiccato e salato.



*Carpaccio
di baccalà
e arance*



Risotto con le capesante e arancia

Ingredienti
per 4 persone

240 g di riso per risotti (Vialone Nano o Carnaroli)
4 capesante grandi freschissime
3 arance di Ribera DOP
riccioli di buccia d'arancia
4 scalogni
½ bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiaini di vino bianco secco
per le capesante
5 cucchiaini di olio extravergine di
oliva
40 g di burro
1 cucchiaino di parmigiano
reggiano grattugiato
brodo vegetale
sale

Con un rigalimoni ricavate i riccioli di buccia da ¼ di arancia lavata e asciugata e immergeteli in un tegamino di acqua bollente per 5 minuti, scolateli e teneteli da parte.

Aprirete a crudo le capesante con un coltellino a punta, liberatele dal mantello di protezione e dal bottone nero, asportate con cura tutte le parti fibrose ed eventuali tracce di sabbia.

Affettate sottilmente gli scalogni. Versate 3 cucchiaini di olio in un'ampia padella, lasciatelo scaldare e appassitevi a fuoco dolcissimo lo scalogno per 5 minuti badando che non prenda colore. Aggiungete il riso e tostatelo a fuoco basso per circa 5 minuti. Versate in padella il vino che lasciate evaporare completamente. Dopo bagnate con un mestolo di brodo bollente e alzate la fiamma. Fate asciugare il primo mestolo brodo e continuate con i successivi fino alla cottura il risotto che alla fine dovrà essere ben all'onda.

Mentre il riso cuoce, spremete due arance, filtrate il succo e versatelo in un tegamino. Accendete il fuoco e fate ridurre il volume della metà, quindi aggiungete 20 grammi di burro ben freddo e mescolate finché il succo non si addensa prendendo un bell'aspetto vellutato.

Tagliate un'arancia a fette sottili, parallele all'equatore e con tutta la buccia. Versate 4 cucchiaini di riduzione in una padella e fatevi stufare le fette di arancia un minuto per parte. Riservatele.

Quando il risotto è pronto, unite 20 grammi burro e il parmigiano grattugiato. Mescolate e fate riposare nel tegame sul fornello spento.

Nebulizzate un poco di olio il fondo di un tegame pesante rivestito di antiaderente. Lasciatelo scaldare bene e fatevi rosolare a fuoco vivo le capesante intere 30 secondi per parte. Abbassate la fiamma e portate a cottura in 3 minuti bagnando con 2 cucchiaini di vino bianco secco.

Sistemate il risotto nel piatto di portata e guarnitelo con le fette di arancia stufate, le capesante intere o tagliate a metà in senso orizzontale e cosparse con un po' di sale e un po' di pepe. Aggiungete i riccioli di buccia di arancia ben sgocciolati e gocce di riduzione di arancia.

Oppure preparate piatti individuali distribuendo su ogni porzione di risotto una fetta di arancia e una capesanta intera o tagliata a metà in senso orizzontale e cosparsa con un po' di sale e un po' di pepe.

Finite cospargendo con i fili di buccia di arancia e sgocciolando la riduzione che potete anche spennellare sul piatto.

*Risotto con
le capesante
e l'arancia*



Medaglioni di maiale all'arancia

Ingredienti
per 4 persone

1 filetto di maiale di circa 600 g
2 arance di Ribera DOP
per la salsa
1 arancia di Ribera DOP
per la guarnizione
3 fette di arancia di Ribera DOP
per la cottura al forno
3 cucchiaini di marsala
2 cucchiaini di Cointreau
1 cucchiaino da tè di miele di
castagno o di altro tipo
1 cucchiaino di olio extravergine
di oliva
1 cucchiaino da tè di
marmellata di arance amare
2 chiodi di garofano
20 g di burro
pepe bianco in grani
sale

Per la polvere di arancia
la buccia di 1 arancia di Ribera
DOP

La polvere di arancia

Sbucciate un'arancia con un pelapatate per non includere il bianco e fate seccare la buccia nel forno ventilato a 180 gradi per 10 minuti. Se dopo questo tempo non fosse ancora secca continuate la cottura per qualche minuto.

Frullate la buccia nel cutter fino a ottenere una polvere grossolana. Infornatela sempre a 180 gradi per 2 minuti e poi frullate ancora fino a ottenere una polvere sottile.

I medaglioni

Spremete due arance e versate il succo in un tegamino attraverso un colino. Mettete sul fuoco e fate ridurre il volume fino alla metà. Tenete da parte il succo concentrato.

Sbucciate a vivo un'arancia escludendo totalmente il bianco, poi affettatela e tagliate ciascuna fetta a metà. Riservate.

Pestate nel mortaio il pepe con i chiodi di garofano e la polvere di arancia.

Pulite il filetto eliminando le parti grasse ed escludete la coda sottile che userete per altre preparazioni. Massaggiate la carne con la miscela aromatica di pepe, chiodi di garofano e polvere di arancia. Sciogliete in un piatto un cucchiaino di miele in 4 cucchiaini di marsala e un cucchiaino di olio, mescolate bene e rotolate il filetto dentro questa marinata. Poi inseritelo in un sacchetto per congelare, unite la marinata, chiudete e mettete in frigo per un'ora.

Ricavate dalla parte centrale di un'arancia tre fette spesse mezzo centimetro con tutta la buccia e sistematele in fila su una pirofila da forno.

Togliete il filetto dal frigo, sgocciolatelo e rosolatelo in un tegame con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva per 3 minuti girandolo spesso con una pinza o con due cucchiaini di legno per farlo dorare da tutte le parti. Evitate di usare le forchette perché la superficie non va bucata. Quando è dorato, toglietelo dal fuoco e versate nel fondo di cottura il succo di un'arancia facendolo cuocere per 2 minuti. Filtrate il sughetto e tenetelo da parte.

Adagiate il filetto sulle fette di arancia poste nella pirofila, irroratelo con il liquido di marinatura e cuocete in forno preriscaldato a 100 gradi per 45 minuti girandolo a metà cottura. Toglietelo dalla pirofila, adagiatelo su un foglio di carta stagnola e tenetelo in caldo sulla griglia del forno spento. Recuperate il liquido di cottura, filtratelo e unitelo al fondo di rosolatura che avete tenuto da parte. Aggiungete il succo di arance concentrato, la marmellata di arance amare e il Cointreau. Unite il burro freddo di frigo e fate addensare la salsa sul fuoco.

Versate 4 di cucchiaini di questa salsa in una padella e fatevi stufare per 2 minuti le mezze fette di arancia.

Togliete il filetto dal forno e tagliatelo in quattro fette spesse circa 3 centimetri. Sistemate i medaglioni con la superficie di taglio in alto in un piatto di portata o in piatti individuali. Guarnite con le fette di arancia stufata e nappate con la salsa. Servite con un contorno di purè di patate cosparso di semi di papavero.

Variante: prima di infornalo, potete avvolgere il filetto in fette di pancetta stesa.



Insalata di arance, finocchi, cipollotti e olive nere

Ingredienti
per 4 persone

3 arance di Ribera DOP
2 finocchi crudi
10 olive nere
1 cipollotto di Tropea
olio extravergine di oliva
aceto di vino
pepe nero di mulinello
sale

Pelate il cipollotto e tagliatelo a fette. Mondate i finocchi tagliateli in quarti e poi affettateli a julienne, anche con la mandolina. Pelate le arance a vivo scartando la parte bianca della buccia. Poi tagliatele lungo l'equatore a fette piuttosto spesse e poi dividetele a metà. Mettete le arance in un'insalatiera, aggiungete il cipollotto e conditele con olio, sale, pepe nero macinato al momento e una spruzzata di aceto di vino, meglio se nebulizzato. Unite le olive e servite.

Variante: scottate i finocchi per 1 minuto in abbondante acqua bollente e salata. Poi scolateli bene e uniteli all'insalata.



*Insalata di
arance,
finocchi,
cipollotti e
olive nere*



Crema catalana all'arancia

Ingredienti
per 4 persone

½ litro di latte fresco intero
2 arance di Ribera DOP
4 tuorli
100 g di zucchero
40 g di maizena
cannella in polvere
1 pezzetto di corteccia di
cannella
mezzo baccello di vaniglia
zucchero di canna
buccia di arancia di Ribera DOP

Tagliate da un'arancia un segmento di buccia di 10 centimetri con un pelapatate evitando il bianco e riservatela. Tagliate altri 10 centimetri di buccia, sempre evitando di includere l'albedo nel taglio, affettatela molto sottilmente a julienne e bollite i fili per 3 minuti.

Spremete un'arancia e versate il succo in un tegamino filtrandolo attraverso un colino. Mettete sul fuoco e lasciate restringere il succo non si riduce a ¼ del volume iniziale.

Con una frusta manuale o elettrica sbattete bene i tuorli assieme allo zucchero fino a ottenere uno zabaione chiaro, liscio e spumoso.

Prelevate dalla quantità totale di latte quella minima necessaria per sciogliervi a freddo la maizena, formate la soluzione addensante e unitela al resto del latte. Aggiungete la corteccia di cannella, la buccia di arancia intera, il succo d'arancia ridotto e la vaniglia. Portate a ebollizione e fate sobbollire per 5 minuti a fuoco dolcissimo. Spegnete il fuoco e togliete la cannella, la vaniglia e la buccia di arancia.

Date una girata allo zabaione e versatelo poco alla volta dentro al latte caldo mescolando continuamente. Rimettete il tegame sul fuoco tenendo la fiamma bassa e mescolando finché il composto non si addensa. In questa fase la crema non deve rimanere troppo tempo sul fuoco perché potrebbe stracciarsi. Se lo zabaione viene versato sul latte molto caldo, il composto può anche addensarsi senza dover tornare sul fuoco.

Versate la crema in ciotoline individuali che successivamente possano essere passate brevemente in forno. Ma prima fatele raffreddare e tenetele in frigo per almeno 30 minuti.

Ricavate dall'altra arancia 4 fette piuttosto sottili e mondatele a vivo. Poi dividete ciascuna fetta in quattro quarti.

Togliete le ciotoline dal frigo e cospargete la superficie della crema con un po' di zucchero di canna. Accomodate su ognuna quattro quarti di fettine, aggiungete le bucce a julienne e cospargete con altro zucchero di canna misto a cannella in polvere.

Se avete l'apposita spirale di ferro che usano in Catalogna, arroventatela sul fuoco e caramellate lo zucchero. Potete anche usare il cannello caramellizzatore oppure passare le ciotole sotto il grill del forno finché lo zucchero della superficie non si caramella.

*Crema
catalana
all'arancia*





*I piatti delle immagini sono stati
realizzati da Massimo Guidetti e
fotografati da Giacomo Pompanin*

*Coordinamento editoriale:
Giuseppe Pasciuta
Progetto grafico: studiograal.it
Stampa: Agrostampa srl
Copyright ©2013*

Compagnia del cibo
sincero



UNIONE EUROPEA



Con il contributo del
**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**Commissario ad Acta
ex Agensud**



**Arancia
di Ribera**
D.O.P.
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTETTA



Consorzio di tutela
Arancia di Ribera **DOP**