

## La cataplana di crostacei del Commercialista Gastronomico

di **Commercialista Gastronomico**, Massimo Pipino

Pubblicato il 20 gennaio 2018

visto che per lo spesometro in scadenza a fine febbraio è già arrivata la proroga, abbiamo più tempo per gli sfizi culinari; questo sabato il Commercialista Gastronomico vi propone una ricca ricetta della cucina portoghese: la cataplana di crostacei

Questa volta ci spostiamo ad esplorare uno dei piatti più intriganti di una cucina magari non molto conosciuta ma non per questo meno degna di nota: la cucina portoghese. Tenendo ben presente, dal punto di vista degli ingredienti, che siamo in faccia al pescosissimo Oceano Atlantico, e che quindi l'obiettivo del *COMMERCIALISTA GASTRONOMICO* non potrà che essere la preparazione di una corposa pietanza a base di pesce: la "CATAPLANA" con qualche divagazione in materia di preparazione a cura del cuoco.

A dire il vero "cataplana" non è il nome di un piatto ma di una pentola, che teoricamente dovrebbe essere di metallo, divisa in due parti secondo un piano orizzontale con una cerniera ad un lato in modo da poterla chiudere, in cui dovrebbe essere cucinata la pietanza in questione (che è una delle tantissime versioni della zuppa di pesce). Tuttavia, anche se non si dispone della pentola originale, difficilotta da trovare, possono andare benissimo le pentole in coccio che per pochi euro si trovano al supermercato: basta che sia alta e panciuta. Per intendersi quelle in cui si prepara la polenta.....e che venga utilizzata solo, o quasi, per la preparazione di zuppe di pesce o di piatti di pesce. È infatti una caratteristica delle pentole realizzare in questo materiale di ritenere, alla lunga, il gusto delle pietanze che vi vengono cotte ragion per cui, se in una pentola di coccio faccio soprattutto bagna cauda non è il caso che ci cucini una zuppa di pesce.....verrebbero dei gusti un tantino strambi!

Passiamo ora alla preparazione cominciando con l'elencare gli ingredienti per circa quattro commensali (ma che non siano troppo affamati)

- 800-1000 grammi di vongole veraci (se si vuole esagerare non è male provare un mix di arselle, vongole veraci e tartufi di mare);
- cannolicchi a piacere;
- almeno un chilo di cozze (grandi);
- 600 grammi di gamberi (interi non solo le code);

- 4 o più scampi interi (grandi mi raccomando);
- un paio (almeno ma va a gusti) di astici freschissimi;
- una aragostina (o due);
- 600-800 grammi di coda di rospo (meglio 800);
- 350-500 grammi di totani freschissimi (chi pensa di usare gli anelli surgelati verrà consegnato all'autorità di pubblica sicurezza con l'imputazione di sacrilegio);
- un polpo (almeno 800 grammi meglio un chilo);
- 3 peperoni (due rossi ed uno giallo);
- 4 cipolle bianche;
- 4 patate;
- 5-6 pomodori ben polposi;
- mezzo litro di fumetto di pesce (poi vedremo come farlo);
- un pizzico (abbondante) di paprika dolce;
- un cucchiaino di peperoncino (ma qui si va a seconda dei gusti....io ne metto due..)
- un pizzico abbondante di coriandolo (fresco...mi raccomando);
- un cucchiaino abbondante di paprica dolce;
- olio extravergine di oliva a piacere;
- sale grosso secondo i gusti;

- peperoncino rosso.

Come si può chiaramente dedurre dall'insieme degli ingredienti richiesti la "cataplana" è un piatto di una certa elaborazione che richiede il suo tempo per essere realizzato: quindi pazienza, pazienza, pazienza. Partiamo dal lavaggio e dalla preparazione delle materie prime: molluschi, pesci e tutto il resto.

Via con le vongole (e, se ci sono, dai loro stretti parenti arselle, cannolicchi e tartufi di mare): abbondante acqua fredda, un manciata di sale grosso ed almeno 6 ore di riposo. Una bella lavata in acqua corrente ed altre 6 ore di riposo in altrettanta acqua salata in modo che tutta la sabbia venga spurgata dai molluschi: penso ci siano poche cose più sgradevoli che sentirsi sotto i denti il digrigno della sabbia. Se l'acqua di lavaggio contiene ancora sabbia è duopo procedere con un terzo bagno).

Mentre vongole e parenti vari spurgano si può dare mano alle cozze lavandole e ripulendole per bene delle barbe, il cosiddetto "bisso" (una paglietta metallica andrà benissimo) e poi via con i totani di cui occorre separare le teste con i tentacoli dai corpi, privarli delle cartilagini e gettare via le viscere. Dopodiché si sciacqua tutto sotto l'acqua. Si elimina anche la pelle e li si fa a pezzi.

Dopo si sciacqua per bene in abbondante acqua fredda la rana pescatrice e la si taglia a tocchetti dopo averla privata della pelle utilizzando un coltellino ben affilato per sfilettare, della testa, della coda e dei visceri (questi ultimi li si butta mentre testa e lische le teniamo da parte per la preparazione del fumetto). Sciacquiamo per bene i gamberi, gli scampi, gli astici e le aragostine. Passiamo alle patate: si sbuccino (ma se si vuole fare un piatto un tantino più ruspante le patate si possono tenere anche con la buccia...tanto poi devono essere bollite!) e si tagliano a cubetti.

Passiamo ora ai peperoni: aprirli, privarli di semi e filamenti interni e farlo a striscioline è la morte sua. Poi sciacquiamo i pomodori, li tuffiamo per qualche istante in acqua bollente in modo da eliminare con facilità la pelle e li tagliamo in bei pezzotti succulenti. Passiamo ora alle signore cipolle che, dopo averle lavate accuratamente, tritiamo fini fini. Il lavaggio accurato della cipolla è fondamentale per non mettersi a piangere come vitelli mentre la tritiamo.....

E adesso, finalmente, accendiamo i fornelli per sbollentare vongole e parentado vario. In una pentola, possibilmente in rame stagnato, se non è disponibile il rame va benissimo una pentola in coccio (le pentole in rame stagnato sono eccezionali - anche se delicate in fase di lavaggio - ma costano una fortuna e non credo siano deducibili in quanto inerenti all'attività), passiamo un battuto (a coltello mi raccomando) di aglio, cipolla tritata fine fine, carota e sedano con un pelino di peperoncino (quantità a piacere) in un abbondante giro di olio extravergine di oliva (anche qui: olio leggero, ligure o toscano, NON olio "pesante", tipo calabrese o pugliese che va bene per i motori dei camion. Lo so che mi sto attirando odio e maledizioni ma i gusti sono gusti...).

Lasciamo appassire (non bruciare mi raccomando) il battuto e poi dentro tutti i molluschi in una botta sola. Cinque minuti di cottura a fiamma viva con il coperchio e poi un giro di vino bianco a sfumare.

Per il vino vale il solito ragionamento: non è che si debba usare il cartoccio di Tavernello ma una onesta vernaccia da 6-7 euro a bottiglia va più che bene. Chi sostiene sia necessario il super-vino per cucinare probabilmente vende vino e lo sostiene pro domo sua. Non è necessario buttarsi su vini da mutuo per cucinare: tanto, una volta sfumati, gli aromi che prendono sono, in questo caso, quelli dei molluschi in cottura e quindi..... i proclamati sentori di cose strane non stanno né in cielo né in terra! Altri cinque minuti di cottura a fiamma viva con il coperchio sopra e poi via dal fornello a riposare.

Adesso passiamo alla preparazione del fumetto.

Fermo restando che lo si può trovare in cubetti al supermercato, così come si trova il dado da brodo di carne, è evidente che il COMMERCIALISTA GASTRONOMICO non si può accontentare di una scorciatoia di questo tipo ma deve fare da sé.

Quindi di nuovo mano ai fornelli!

Serve un litro di acqua, abbondante prezzemolo, una cipolla bianca intera, un dente d'aglio, mezzo bicchiere di vino bianco, un pezzo di burro (diciamo più o meno 50 grammi), sale (a piacere), pepe (a piacere), due porri i resti della pulitura della coda di rospo ed il sughetto di cottura dei molluschi e sempre tenere presente che è il tempo e la pazienza ciò che fanno la differenza.

Per prima cosa via le teste ed il carapace a gamberi e scampi poi, dopo averli messi da parte, tagliamo a fettine sottili la cipolla ed i porri che avremo avuto cura di ripulire privandoli delle foglie esterne. Prendiamo quindi un tegame in cui verseremo un giro d'olio d'oliva extravergine ed il burro. Fuoco moderato e, dopo che il burro si è liquefatto dentro le cipolle sino a che inizieranno ad imbiandire.

Ora aggiungiamo il porro a fettine e l'aglio che avremo provveduto a schiacciare con un cucchiaino. Quando il tutto si è ben rosolato dentro le carcasse dei crostacei e la testa della rana pescatrice con la sua lisca. Alziamo il fuoco per qualche minuto e quindi aggiungiamo il vino bianco lasciandolo sfumare. A questo punto torniamo ai molluschi, che si saranno freddati, li scoliamo e mettiamo da parte il brodo di cottura. Ritorniamo al brodetto che sta sobbollendo allegramente, ma non troppo, e gli aggiungiamo il liquido di cottura dei molluschi sino a coprire per bene il tutto, il prezzemolo ed il pepe. Attenzione al sale: non si esageri!!!! Il fumetto è già piuttosto sapido di suo. Abbassiamo ora la fiamma e lasciamo ridurre lentamente per circa un'ora, rabboccando di acqua se del caso di tanto in tanto. Attenzione che durante la riduzione si formerà della schiuma: è normale e la possiamo togliere passando una schiumarola. Trascorso il tempo indicato, il fumetto dovrà ridursi più o meno della metà rispetto al liquido iniziale, lo filtriamo con un colino a maglie strette cercando di prelevare più liquido possibile. Scartiamo i carapaci e la testa della rana pescatrice che hanno fatto il loro sporco mestiere ed il fumetto di crostacei è pronto.

Ed ora i giochi si fanno tosti: mano alla cataplana (o alla nostra amata pentolona di coccio) e via con un bel giro di olio di oliva extravergine in cui tufferemo le cipolle a rosolare dopodiché aggiungiamo il peperone a fettine sottili, i pomodori e le patate. Dopo avere rimescolato delicatamente per benino il tutto, chiudere quindi la pentola e lasciare cuocere per 5-7 minuti. Quando la verdura si sarà leggermente ammorbidita, aggiungere il fumetto, la paprica e il sale

rigirare nuovamente il tutto in modo che i vari ingredienti si amalgamino ben bene e fare insaporire per altri 10 minuti con il coperchio chiuso.

Aggiungiamo adesso in cottura la rana pescatrice ed i totani. Fuoco moderato e coperchio chiuso; dopo circa 10 minuti, si possono unire nella cataplana anche gli astici e le aragostine. Dopo 8-10 dentro i gamberi e gli scampi avendo cura di richiudere con il coperchio. Lasciamo cuocere per 7 minuti circa, dopodiché si aggiungono i molluschi proseguendo la preparazione per altri 2-3 minuti. Spegliamo quindi il fuoco ed insaporiamo con il coriandolo tritato ed una spolverata di peperoncino.

Impiattiamo e serviamo in tavola la zuppa ben calda. Per quanto riguarda il vino suggerirei un accostamento audace: vermentino di Sardegna ben fresco...

20 gennaio 2018

Massimo Pipino

**Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l**

