

PRODOTTI  
ECCELLENTI



di Antonietta Mazzeo  
foto di Niko Boi

AURORA E MASSIMO

MAZZUCHELLI

INTERPRETANO

La passione, la personalità e la creatività di Aurora e Massimo, sono i principali "ingredienti" che hanno trasformato le emozioni, la grande forza e la lunga tradizione di famiglia del Marconi. La cucina di Aurora creativa, originale e immediata, testimonia un percorso dinamico di sperimentazione del gusto, che parte dall'assoluta qualità di tutte le materie prime, a cui si accompagnano la continua evoluzione delle tecniche e delle idee, alla ricerca della "sua idea di sapore", per tradurre in concreto quello che ha nella testa, nel cuore e nella gola".



*La pasta senza uguali*

Le creazioni di Aurora prendono vita in sala con le parole di Massimo, che le trasforma, emozionando con naturalezza gli ospiti, con la presentazione, il servizio e l'abbinamento dei vini, donando una sensazione di casa, di benessere, di appartenenza.



*La pasta senza uguali*

[www.surgital.it](http://www.surgital.it)

## STRICHETTI ALL'UOVO

bottarga d'uovo e salsa bacon

**INGREDIENTI per 4 persone**  
g. 400 di Strichetti all'uovo  
DIVINE CREAZIONI SURGITAL

2 uova fresche  
g. 125 di zucchero di canna  
g. 105 di sale integrale  
g. 150 di pancetta affumicata  
g. 300 di panna liquida  
pepe nero q.b.

### PREPARAZIONE

Per la bottarga d'uovo: prelevare solo i tuorli e lasciarli marinare nella mistura di sale e zucchero per due giorni, avendo cura di ricoprire bene sia sotto che sopra i tuorli. Trascorso questo tempo, risciacquare e lasciare seccare in forno a 50°C per circa un'ora (deve risultare una consistenza gommosa ma asciutta). Tagliare la pancetta e cuocerla a fuoco moderato con la panna fino a ridurla della metà; setacciare il liquido ottenuto e conservare in frigorifero. Al momento di servire, cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolarla, condirla con la salsa bacon. Mantecarla nella casseruola con un poco di pepe nero e servire con la bottarga d'uovo grattugiata.



# QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO

## crema di cervella e carciofi

**INGREDIENTI per 4 persone**  
**24 Quadrelli con agnello e timo**  
**DIVINE CREAZIONI SURGITAL**

1 cervella di agnello

4 carciofi

1 mazzo di timo fresco

g. 30 di parmigiano grattugiato

g. 90 di mollica di pane secca

sale e pepe

g. 300 di olio di semi di arachide  
olio extravergine d'oliva

### PREPARAZIONE

Procedere con la pulizia delle cervella, lavandole sotto l'acqua corrente fredda. Dopo averle tenute una notte in acqua e ghiaccio in frigorifero per cercare di eliminare le tracce di sangue, sbollentare le cervella in acqua salata acidulata.

Una volta scolate e raffreddate, con l'aiuto di uno spilucchino togliere la pellicina che le avvolge ed eventualmente altre tracce di filamenti sanguigni.

Frullare quindi le cervella in un mixer, così da ottenere una crema.

Pulire i carciofi, scottarli in acqua, raffreddarli e schiacciarli così da aprirli a fiore. Friggerli in olio di semi ben caldo per pochi secondi.

Sbriciolare la mollica di pane e tostarla in padella con olio evo; quando risulterà colorata, unire il parmigiano e il timo fresco, così da ottenere un croccante aromatico.

Infine cuocere i **Quadrelli con agnello e timo** in acqua bollente salata, scolarli e adagiarli sulla crema di cervella in precedenza intiepidita. Unire i carciofi e il croccante di pane realizzato in precedenza.



SURGITAL  
**DIVINE  
CREAZIONI**

*La pasta senza uguali*

[www.surgital.it](http://www.surgital.it)

# GARBUGLI

## CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA



### INGREDIENTI per 4 persone

**4 nidi di Garbugli**

**DIVINE CREAZIONI SURGITAL**

g. 500 di brodo di pesce

g. 600 di polpa di pesce misto di scoglio  
(gallinella di mare, scorfano, triglie, dentice...)

1 costa di sedano

2 carote

1 scalogno

1 mazzetto di prezzemolo fresco

g. 60 di salsa pomodoro

g. 40 di vino bianco

olio extravergine d'oliva

sale fino

pepe bianco

peperoncino fresco

### PREPARAZIONE

Preparare un brodo con le lisce e le teste del pesce cuocendole in acqua con gli odori per circa 30 minuti, quindi filtrare e correggere di sale.

**Per il ragù di pesce:** prenderne almeno due specie, spinarle e ricavare dei filetti che andranno tagliati a coltello per ricavarne un trito grossolano.

Rosolare in olio evo lo scalogno, il sedano e le carote tritate; unire il pesce, rosolare, bagnare con il vino bianco e continuare la cottura per pochi minuti. Unire la salsa di pomodoro e un po' di brodo; controllare il sale, aggiungere il peperoncino fresco a piacere e pepe, infine il prezzemolo tritato: il ragù sarà pronto.

In un altro tegame far bollire il brodo di pesce preparato in precedenza, cuocervi i Garbugli, scolarli e mantecarli in una casseruola con il ragù e del brodo, così da condire abbondantemente la pasta.

# BAULETTI

## CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA

con formaggio ragusano



### INGREDIENTI per 4 persone

24 Bauletti con ricotta di pecora  
e pistacchi di Sicilia

**DIVINE CREAZIONI SURGITAL**

g.100 di formaggio ragusano dop  
menta fresca

olio extravergine d'oliva

g.100 di pistacchi pelati di alta qualità

g.100 di piselli sgranati freschi

scorza di mezzo limone



### PREPARAZIONE

Frullare i pistacchi con poca acqua tiepida salata, così da ottenere una salsa.

Cuocere i **Bauletti** in acqua bollente salata; scolarli e mantecarli in casseruola con olio evo e i piselli cotti in precedenza, aiutandosi con un poco d'acqua di cottura. Al momento di servire, grattugiare con la micro-plane il formaggio ragusano direttamente sui 4 piatti. Disporre i **Bauletti**, condire con la salsa al pistacchio, i piselli, la scorza di limone grattugiata e le foglioline di menta fresche.