

Alessandro Di Pietro



3

Arbatax (Ogliastra). Alessandro Di Pietro si mette al lavoro: «Taglio in modo grossolano i miei ingredienti che mi servono per la vellutata: prima i finocchi, poi la cipolla e le patate (foto in alto a destra)».



4

Arbatax (Ogliastra). Sotto, Di Pietro ai fornelli: «Faccio soffriggere nell'olio finocchi, patate e cipolla, poi aggiungo acqua fredda fino a coprire gli ingredienti. Lascio cuocere a fuoco vivo per un'ora».



5



6

Arbatax (Ogliastra). Alessandro Di Pietro inizia a preparare il pesce: «Mentre gli ingredienti per la vellutata sono sul fuoco, passo a occuparmi delle orate: lo sfiletto con cura e poi passo i filetti nella farina dalla parte della pelle».



7

«Faccio rosolare i filetti di orata infarinati per qualche minuto, sfumando con il vino bianco»

Arbatax (Ogliastra). Alessandro Di Pietro va avanti: «Faccio scaldare in una padella un cucchiaino di olio extravergine di oliva: qui faccio rosolare i filetti di pesce per qualche minuto, sfumando con il vino bianco. Nel frattempo, finisco la vellutata: dopo un'ora sul fuoco, frullo gli ingredienti, poi aggiungo basilico, menta fresca e un po' d'olio».



8

Arbatax (Ogliastra). Alessandro Di Pietro ultima il piatto: «Quando il pesce è cotto e la vellutata è pronta, taglio la bottarga intera a fettine, con cui conclude la ricetta».

6

FINE