CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

IL GHIOTTONE ERRANTE

ILGHIOTTONERRANTE.BLOGSPOT.COM – 22 GIUGNO 2020

Il piacere della frittura di pesce con la Vernaccia di San Gimignano Castello di Montauto.

Non è estate senza la frittura di pesce, intendiamoci, quella fatta bene con prodotti di qualità. Nelle località di mare non c'è ristorante che non la proponga nel suo menù, va detto che non sempre il pesce è realizzata a puntino, quando questo capita la digestione è alquanto complessa, per questa ragione è sempre meglio scegliere locali affidabili. Io amo molto questo piatto, e spesso una frittura me la preparo in casa per godermela come piace a me con un buon vino a fargli da spalla. E pochi giorni fa, dopo essere stato al mercato del pesce ed essermi comprato ottimi gamberi, dei calamari e tanti moscardini, m anche delle fave a seguire mi sono procurato una bottiglia di Vernaccia di San Gimignano del Castello di Montauto 2018 con il quale trascorrere momenti di piacere godendomi il desco sulla terrazza di casa.

Fare una buona frittura non è semplice quanto potrebbe sembrare, ma neanche così complicato, basta seguire alcune semplici dritte; pulire bene il pesce, lasciando i gamberi interi senza sgusciarli mentre i calamari vanno presi interi per poi tagliarli per farci i classici anellini. Per ottenere la piacevole croccantezza e doratura io utilizzo la semola di grano duro, passando i pesci nella semola solo poco prima di tuffarli nell'olio. Il più adatto è quello di semi di girasole, garantisce cha la frittura sia più croccante con un sapore delicato lasciando il vero gusto del pesce. Non è facile controllare la giusta temperatura dell'olio, che deve essere di circa 175 gradi, un buon sistema e quello di friggere un pezzetto di patata, appena questa inizierà a sfriggere vorrà dire che è ok. Sul tempo che il pesce deve friggere questo dipende dalla pezzatura, se sono pezzi piccoli dai 3 ai 4 minuti, se più grandi, tipo quelli che si usano per la paranza bè andate ad occhio.

Quando son pronti tirate su e riponete su carta assorbente, un pizzico di sale e la frittura e pronta, alcuni amano aggiungere del limone, io no, così come mi piace mangiarla con le mani.

Ma eccomi alla Vernaccia, una bella realtà quella di Montauto, acquistata da Andrea Cecchi nel 1988. I vigneti, circa 50 ettari son posizionati su colline dove il microclima squisitamente mediterraneo regala estati calde e inverni miti con una ventilazione ottimale per la vita e la maturazione dei grappoli. Con la frittura l'incontro è stato squisito, la croccantezza del pesce insieme alla luminosa freschezza della beva e lo spettro aromatico di questa Vernaccia to offre uno di quei momenti dove ti senti appagato e felice di godere di questo ottimo piatto e di un bianco davvero piacevole.

CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Cosimo Torlo
10 hrs ·

L'assenza dice più della presenza.
(Frank Herbert)

ILGHIOTTONERRANTE.BLOGSPOT.COM
Il piacere della frittura di pesce con la Vernaccia di San Gimignano Castello di Montauto.

5 1 Comment 29 Shares

Like Comment Share

Tweet

cosimo torlo
@CTorlo

Il piacere della frittura di pesce con la Vernaccia di San Gimignano Castello di Montauto.
ilghiottonerrante.blogspot.com/2020/06/il-pia...

Translate Tweet

7:43 AM · Jun 22, 2020 · Twitter Web App