ROSSO DI MAZARA®

Il gambero con il cuore

maestri pescatori dal 1929

Ogghiu di ammeru russu

Scapusse tri chile di ammeru russu
e mettili ammodru all'acqua agghiacciata
pigghie ne pateddra bella ranni e poiu poiu
mettici li testi.
Quarie lu fumu bellu carusu carusu e
infilaci la Tighie pi ne usata pi folli
addivintari asciutti caliati.
pigghie lu murtaru e seaccia li testi
oracu oracu finu a folli addivinteri
ne pulvirini ca mettini dintra un
bicchieri ca girari a ponse sutta supra ne
pessa di sita.
Fallu arripusari pi du jorna e dopu
mettici cinca cucchieri di ogghiu di
semi e un pizzicu di sali marinu.

Siale.

[...] ***"del Gambero Rosso non si butta nulla".***
É cio' che andava ripetendo mio nonno Pietro mentre si affannava a trovare, con i pochi mezzi che disponeva, la giusta formula per ricavare un olio di condimento dalle teste essiccate.
Un profumo forte e penetrante si propagava in tutta la casa e ancora oggi a distanza di anni è rimasto impresso nella mia memoria.
Per mesi ho cercato la ricetta originale e finalmente l'ho trovata!
Mio nonno, **uomo onesto e genuino**, ora non c'è più e il miglior modo per rendergli onore è riproporre il suo prezioso elisir per ritrovare quell'inimitabile profumo che ho il piacere di condividere con voi.

Oggi, con le nuove tecnologie, le teste del gambero rosso appena pescato, le surgeliamo ad una temperatura di -50°C e, successivamente, grazie ad un sofisticato processo di liofilizzazione -freeze dryng- estriamo un prodotto puro al 100%.
Ottenuto il liofilo dalle teste del gambero aggiungiamo...

Ma questa è un altra storia che vi racconteremo nel prossimo messaggio

Paolo Giacalone

private collection

message
in the bottle
N°001
ROSSO DI M
elisir di gam

Risotto peperone rosso, limone, Message in the Bottle

Ingredienti per 3 persone:
1 cucchiaio Message in the Bottle
300gr riso
2 peperoni rossi
1 limone
olio extra vergine d'oliva
1 aglio
pepe bianco

Arrostire i peperoni sul fuoco e togliere la pelle e semi. Frullare con olio extra vergine di oliva e lo spicchio d'aglio ottenendo una crema. Tostare il riso e bagnare con brodo vegetale e aggiungere la crema di peperone rosso. Portare a cottura il riso e mantecare con olio extra vergine d'oliva, pepe bianco, buccia di limone grattugiata, **Message in the Bottle**.

Spaghetti, colatura di alici, Message in the Bottle

Ingredienti per 3 persone:
1 cucchiaio Message in the Bottle
300gr spaghetti di grano duro
1kg pomodoro maturo
1 spicchio aglio
colatura alici

Frullare il pomodoro e lasciarlo scolare in un canovaccio ottenendo un acqua trasparente pomodoro. Soffriggere l'aglio tritato in una padella con poco olio. Bollire gli spaghetti molto dente e scolarli nell'olio e aglio, aggiungere l'acqua di pomodoro e terminare la cottura. Mantecare con colatura d'alici e **Message in the Bottle**.

"siamo pescatori
rivoluzionari,
siamo noi stessi.
Paolo Giacalone
Scopri il nostro mondo:
rossodimazara.com