



Sméralda

INDICE CONTENTS

CAPESANTE SU BARBABIETOLA CON POLPA
DI RICCI E PANGRATTATO
SCALLOPS ON BEETROOT WITH SEA URCHIN
PULP AND BREADCRUMBS

GAMBERI MARINATI CON NERO DI SEPPIA, PUNTARELLE,
SEDANO, MAIONESE DI RAPA ROSSA E BOTTARGA
MARINATED PRAWNS WITH CUTTLFISH INK, PUNTARELLE,
CELERY, RED TURNIP MAYONNAISE AND BOTTARGA

CANNOLO DI CAPRINO CON CREMA DI ZUCCHINE
E MENTA E MAIONESE DI RICCI
CAPRINO (GOAT'S) CHEESE CANNOLO WITH CREAM
OF ZUCCHINI AND MINT AND SEA URCHIN MAYONNAISE

POLPO IN DUE COTTURE CON RADICCHIO, FAGIOLI
BORLOTTI E SALSA DI RICCI
TWICE-COOKED OCTOPUS WITH RADICCHIO,
CRANBERRY BEANS AND SEA URCHIN SAUCE

PESCE SPADA IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO,
MIELE DI CORBEZZOLO E BOTTARGA
POPPY SEED CRUSTED SWORDFISH, STRAWBERRY
TREES BITTER HONEY AND BOTTARGA

TORTELLI AL NERO DI SEPPIA CON OLIO, AGLIO E BOTTARGA
CUTTLFISH INK TORTELLI WITH OIL, GARLIC AND BOTTARGA

CUPOLA DI CARCIOFO CON GAMBERI E BOTTARGA
CUPOLA OF ARTICHOKE WITH PRAWNS AND BOTTARGA

GNOCCHI DI PATATE E POLPA DI RICCI
POTATO GNOCCHI AND SEA URCHIN PULP

AGNELLO, PINOLI, UVETTA E BOTTARGA
LAMB, PINE NUTS, RAISINS AND BOTTARGA

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON SPINACI,
VONGOLE E BOTTARGA
CUTTLFISH INK LINGUINE WITH SPINACH,
CLAMS AND BOTTARGA

CAPESANTE SU BARBABIETOLA CON POLPA DI RICCI E PANGRATTATO

SCALLOPS ON BEETROOT WITH SEA URCHIN PULP AND BREADCRUMBS

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / *SERVES 4:*

8 foglie di barbabietola / *8 leaves of beetroot*

55 g di polpa di ricci / *55 g of sea urchin pulp*

4 capesante / *4 scallops*

40 g di pangrattato / *40 g of breadcrumbs*

1 limone / *1 lemon*

olio extra vergine d'oliva q.b. / *extra-virgin olive oil to taste*

pepe nero q.b. / *black pepper to taste*

sale q.b. / *salt to taste*

scorza di limone grattugiata q.b. / *grated lemon peel to taste*

Far appassire le foglie di barbabietola lavate e pulite in una padella calda con l'olio, poi metterle da parte. Nella stessa padella far tostare il pangrattato con olio, pepe e sale. Passare le capesante sgusciate e pulite in padella a fuoco alto con olio e pepe solo finché si formi la crosticina da ambo i lati. Posizionare sul piatto le foglie di barbabietola creando un nido e adagiarci la capasanta. Con l'ausilio di due cucchiaini creare quattro quenelles con la polpa di ricci e disporne una in ogni piatto, sopra la capasanta. Condire il tutto con qualche goccia d'olio, il pangrattato tostato e un'abbondante grattugiata di scorza di limone.

Sauté the washed and cleaned beetroot leaves in a hot pan with oil, then place them aside. In the same pan, toast the breadcrumbs with oil, pepper and salt. Sauté the shucked and cleaned scallops in the pan on high heat with oil and pepper until a crust forms on both sides. Position the beetroot leaves on the plate, creating a nest and lay the scallop on top. Using two teaspoons, create four quenelles with the sea urchin pulp and place one in each plate, on top of the scallop. Dress all with a few drops of oil, the toasted breadcrumbs and plenty of grated lemon peel.



GAMBERI MARINATI CON NERO DI SEPPIA, PUNTARELLE,
SEDANO, MAIONESE DI RAPA ROSSA E BOTTARGA

MARINATED PRAWNS WITH CUTTLFISH INK, PUNTARELLE,
CELERY, RED TURNIP MAYONNAISE AND BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVERS 4:

4 gamberi / 4 prawns
6 g di nero di seppia / 6 g of cuttlefish ink
40 g di puntarelle / 40 g of puntarelle
2 coste di sedano / 2 ribs of celery
100 g di rapa rossa / 100 g of red turnip
50 g di bottarga di muggine affettata / 50 g of sliced mullet bottarga
olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste
sale q.b. / salt to taste
pepe nero q.b. / black pepper to taste
scorza di limone q.b. / lemon peel to taste

Cuocere la rapa rossa, sbucciarla, tagliarla in piccole parti e frullarla con un mixer aggiungendo l'olio a filo fino a ottenere una consistenza uguale alla maionese aggiustando di sale e pepe. Tagliare puntarelle e sedano a julienne immergendoli poi in acqua e ghiaccio per favorirne l'arricciatura; dopo averli scolati e asciugati condirli con olio e sale. Sgusciare le code dei gamberi facendo attenzione a non staccare il carapace e privarle dell'intestino, poi farle marinare in una ciotola per una decina di minuti con olio, sale, pepe e scorza di limone. Disporre in ogni piatto un gambero marinato, dei riccioli di sedano e puntarelle e una decina di fette sottili di bottarga. Aggiungere la scorza grattugiata di limone a piacimento; poi decorare con gocce di maionese di rapa rossa e nero di seppia versando infine un filo d'olio ed una grattata di pepe.

Cook the red turnip, peel it, cut it into small pieces and blend it with a mixer, pouring in a drizzle of oil until obtaining the same consistency as mayonnaise, adjusting with salt and pepper. Cut the puntarelle and celery into julienne, placing them in water and ice to make them curl; after draining and drying them, dress with oil and salt. Shell the prawn tails, taking care not to detach the carapace and remove the intestine, then marinate them in a bowl for ten minutes with oil, salt, pepper and lemon peel. In each plate, place a marinated prawn, celery and puntarelle curls and ten or so thin slices of bottarga. Add the grated lemon peel to taste; then decorate with drops of red turnip mayonnaise and cuttlefish ink and finally pour over a drizzle of oil and a grating of pepper.



CANNOLO DI CAPRINO CON CREMA DI ZUCCHINE E MENTA E MAIONESE DI RICCI

CAPRINO (GOAT'S) CHEESE CANNOLO WITH CREAM OF ZUCCHINI AND MINT AND SEA URCHIN MAYONNAISE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

50 g di formaggio caprino grattugiato / 50 g of grated caprino cheese
55 g di polpa di ricci / 55 g of sea urchin pulp
180 g di zucchine / 180 g of zucchini
40 g di mandorle tostate / 40 g of toasted almonds
olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste
menta fresca q.b. / fresh mint to taste
pepe nero q.b. / black pepper to taste
sale q.b. / salt to taste

Far fondere il formaggio in una padella con carta forno sul fondo finché non ha la consistenza di una cialda morbida e, dopo avergli dato la forma di un cannolo, lasciarlo raffreddare. Far cuocere le zucchine tagliate a rondelle con un filo d'olio in forno ventilato per venti minuti a una temperatura di 150° C e frullarle con l'aiuto di un mixer aggiungendo menta, pepe e sale a piacere. Poi formare una crema e metterla dentro una sac à poche. In una ciotola mescolare energicamente con una frusta la polpa di ricci e un cucchiaio d'olio finché diventa una maionese lucida. Con l'ausilio della sac à poche contenente la crema di zucchine e menta riempire il cannolo di caprino, disporlo in un piatto e guarnirlo con gocce di maionese di riccio, altra crema di zucchine e mandorle tostate. Ultimare con qualche erba aromatica e un filo d'olio.

Melt the cheese in a pan lined with parchment paper until it has the same consistency as a soft wafer and after shaping it into a cannolo, leave to cool. Cook the ring-chopped zucchini with a drizzle of oil in a fan-assisted oven for twenty minutes at a temperature of 150° C and blend with a mixer, adding mint, pepper and salt to taste. Then form a cream and pour it into a pastry bag. In a bowl, vigorously mix the sea urchin pulp and a tablespoon of oil with a whisk until it becomes a shiny mayonnaise. With the help of the pastry bag containing the cream of zucchini and mint, fill the caprino cheese cannolo, arrange it in a plate and garnish with drops of the sea urchin mayonnaise, more cream of zucchini and toasted almonds. Complete with a few aromatic herbs and a drizzle of oil.



POLPO IN DUE COTTURE CON RADICCHIO, FAGIOLI BORLOTTI E SALSA DI RICCI

TWICE-COOKED OCTOPUS WITH RADICCHIO, CRANBERRY BEANS AND SEA URCHIN SAUCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

1,3 kg di polpo bollito (circa 2) / 1,3 kg of boiled octopus (approx. 2)
160 g di fagioli borlotti / 160 g of cranberry beans
120 g di radicchio / 120 g of radicchio
55 g di polpa di ricci / 55 g of sea urchin pulp
maggiorana q.b. / marjoram to taste
olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste
olio di semi di soia q.b. / soybean oil to taste
sale q.b. / salt to taste
pepe nero q.b. / black pepper to taste
limone q.b. / lemon to taste

Sciappare i borlotti in acqua fredda e lasciarli in ammollo per circa otto ore prima della cottura. Una volta cotti farli riposare senza aggiunta di aromi e sale. Tagliare a julienne il radicchio ben lavato e asciugato e condirlo con l'olio d'oliva, sale e pepe. Emulsionare la polpa di riccio con l'olio di soia a filo fino a ottenere una salsa della densità desiderata, aggiungendo qualche goccia di succo di limone. In una padella calda, con un filo d'olio, piastare molto velocemente da ambo le parti i tentacoli del polpo (n. 12) e condirli con sale. Disporre in un piatto grande tre tentacoli di polpo per commensale, aggiungere il radicchio, i fagioli borlotti, la salsa di riccio e qualche foglia di maggiorana fresca. A piacimento aggiungere un po' di pepe ed eventualmente il liquido di cottura ristretto dei borlotti.

Rinse the cranberry beans in cold water and leave them to soak for about eight hours before cooking. Once cooked, leave them to rest without adding any aromas and salt. Cut the properly washed and dried radicchio in a julienne and dress with olive oil, salt and pepper. Emulsify the sea urchin pulp with a drizzle of soybean oil until obtaining a sauce with the desired density, adding a few drops of lemon juice. In a hot pan, with a drizzle of oil, very rapidly grill the octopus tentacles on both sides (n. 12) and season them with salt. In a large plate, place three octopus tentacles per person, add the radicchio, cranberry beans, sea urchin sauce and a few leaves of fresh marjoram. Add some pepper to taste and eventually the thickened cooking juices of the cranberry beans.



PESCE SPADA IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO,
MIELE DI CORBEZZOLO E BOTTARGA

POPPY SEED CRUSTED SWORDFISH, STRAWBERRY
TREES BITTER HONEY AND BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

300 g di trancio di pesce spada / *300 g of slice of swordfish*
40 g di semi di papavero / *40 g of poppy seeds*
70 ml di miele di corbezzolo / *70 ml of strawberry trees bitter honey*
100 g di bottarga di muggine affettata / *100 g of sliced mullet bottarga*
maggiorana q.b. / *marjoram to taste*
olio extra vergine d'oliva q.b. / *extra-virgin olive oil to taste*
sale q.b. / *salt to taste*
acqua gassata q.b. / *sparkling water to taste*

Ricavare dal trancio di pesce spada dei cubetti da due centimetri circa l'uno e impanarli nei semi di papavero in quattro dei sei lati. Far cuocere i quattro lati in una padella con qualche goccia d'olio. Far sciogliere il miele di corbezzolo in una casseruola con dell'acqua gassata ottenendo una sorta di caramello. In un piatto da portata capiente adagiare tre cubetti per commensale, ognuno adagiato sopra della salsa al miele e guarnire con fette di bottarga e foglioline di maggiorana fresca.



Cut the swordfish slice into roughly 2cm cubes and dredge four of the six sides in the poppy seeds. Cook the four sides in a pan with a few drops of oil. Melt the strawberry trees bitter honey in a saucepan with the sparkling water to obtain a caramel of sorts. In a large plate, place three cubes per person, each rested on top of the honey sauce and garnished with slices of bottarga and fresh marjoram leaves.

TORTELLI AL NERO DI SEPPIA CON OLIO,
AGLIO E BOTTARGA

CUTTLEFISH INK TORTELLI WITH OIL,
GARLIC AND BOTTARGA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

Per 12 tortelli / For 12 tortelli:

200 g di semola rimacinata / 200 g of remilled semolina

90 ml di acqua / 90 ml of water

15 g di nero di seppia / 15 g of cuttlefish ink

Per la farcia / For the filling:

350 g di salmone affumicato / 350 g of smoked salmon

20 g di scorza di limone grattugiata / 20 g of grated lemon peel

3 g di timo / 3 g of thyme

pepe q.b. / black pepper to taste

sale q.b. / salt to taste

100 g di bottarga muggine / 100 g of mullet bottarga

olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste

aglio q.b. / garlic to taste

Impastare tutti gli ingredienti dei tortelli fino a ottenere un panetto compatto e far riposare con pellicola trasparente in un luogo fresco per circa trenta minuti. Nel frattempo, tagliare molto sottilmente il salmone e far marinare per almeno quindici minuti con gli altri ingredienti; poi scolarlo bene dal liquido. Spianare la pasta e comporre i tortelli della grandezza desiderata, versando su ogni disco di pasta il quantitativo di salmone adatto a rendere il tortello ben pieno. Far cuocere i tortelli in acqua bollente salata per il tempo necessario a farli venire a galla. Scolarli e ripassarli in padella con olio e aglio a pezzo intero (per rimuoverlo poi con facilità). Poi aggiungere abbondante bottarga grattugiata e mantecare. Impiattare aggiungendo l'olio della padella, altra bottarga grattugiata e qualche aroma fresco a piacere.

Knead all the tortelli ingredients together until obtaining a compact dough, cover in cling wrap and leave to rest in a cool place for about thirty minutes. In the meantime, finely chop the salmon and marinate for at least fifteen minutes with the other ingredients; then drain away the liquids. Roll out the dough and make tortelli of your preferred size, placing on top of each disc of dough a suitable quantity of salmon to fill the tortello. Cook the tortelli in boiling salted water until they rise to the surface. Drain and sauté them in a pan with oil and a whole piece of garlic (to make it easier to remove). Then add plenty of grated bottarga and stir. Serve, adding some of the cooking oil, more grated bottarga and some fresh aromas to taste.

CUPOLA DI CARCIOFO CON GAMBERI E BOTTARGA

CUPOLA OF ARTICHOKE WITH PRAWNS AND BOTTARGA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

4 carciofi spinosi / 4 spiny artichokes
200 g di bottarga di muggine affettata
/ 200 g of sliced mullet bottarga
12 gamberi / 12 prawns
olio extra vergine d'oliva q.b.
/ extra-virgin olive oil to taste
timo q.b. / thyme to taste
limone q.b. / lemon to taste
pepe q.b. / pepper to taste
sale q.b. / salt to taste

Far cuocere i carciofi puliti e svuotati dal loro interno per poco più di sei minuti in acqua con limone a pezzi, le teste dei gamberi, timo e sale, lasciandoli poi sfreddare su un canovaccio. Privare le code dei gamberi dell'intestino, condirle con olio, sale, pepe e timo; poi passarle velocemente per un minuto in padella a fuoco alto. Nella stessa padella far dorare i carciofi finché l'esterno diventa croccante. Disporre ogni carciofo in un piatto, riempirlo con 3 code di gambero e adagiarvi sopra delle fette di bottarga. Condire con i succhi di cottura rimasti in padella dopo l'aggiunta di olio, una grattata di pepe e sale.

Cook the cleaned and hollowed-out artichokes for just over six minutes in water with lemon pieces, the heads of the prawns, thyme and salt for just over six minutes, then leave them to cool on a cloth. Remove the intestine from the prawn tails, dress them with oil, salt, pepper and thyme; then sauté them quickly in a pan on high heat. In the same pan, brown the artichokes until the outside becomes crisp. Place each artichoke in a plate, fill them with 3 prawn tails and lay the slices of bottarga on top. Dress with the cooking juices left in the pan after adding oil, a grating of pepper and salt.

GNOCCHI DI PATATE E POLPA DI RICCI

POTATO GNOCCHI AND SEA URCHIN PULP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

Per gli gnocchi: / For the gnocchi:

300 g di patate / 300 g of potatoes

130 g di fecola di patate / 130 g of potato starch

40 g di pecorino / 40 g of pecorino cheese

40 g di burro salato / 40 g of salted butter

110 g di polpa di ricci / 110 g of sea urchin pulp

olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste
sale q.b. / salt to taste

pepe nero q.b. / black pepper to taste

aromi q.b. / aromas to taste

Lessare le patate e schiacciarle due volte. In una ciotola unirle alla fecola e al pecorino, aggiungendo una grattata di pepe, olio a filo e sale. Formare tanti piccoli gnocchi e cuocerli. Dopo averli ben scolati, ripassarli in una padella a fuoco alto con del burro salato in modo da ottenere una crosticina dorata. Con l'ausilio di due cucchiaini preparare con la polpa di ricci delle quenelles della stessa dimensione degli gnocchi. Sistemare nel piatto di ciascun commensale lo stesso numero di gnocchi e quenelles di polpa di ricci, alternandoli nell'impiattamento e servire con un po' di burro di cottura e qualche fogliolina di erbe aromatiche.

Boil the potatoes and mash them twice over. In a bowl, pour them together with the starch and pecorino with a grating of pepper, a drizzle of oil and salt. Form lots of small gnocchi and cook them. After draining them well, sauté them in a pan on high heat with the salted butter until obtaining a golden crust. Using two teaspoons, prepare quenelles with the sea urchin pulp, the same size as the gnocchi. Place the same number of gnocchi and sea urchin quenelles in each persons' plate, arranging them in alternation, and serve with some of the cooking butter and a few aromatic herb leaves.





AGNELLO, PINOLI, UVETTA E BOTTARGA LAMB, PINE NUTS, RAISINS AND BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

440 g di spezzatino di agnello / 440 g of shredded lamb
150 g di bottarga di muggine / 150 g of mullet bottarga
30 g di pinoli / 30 g of pine nuts
25 g di uva sultanina / 25 g of raisins
½ cipolla bionda / ½ yellow onion
20 ml di vino bianco / 20 ml of white wine
olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste
sale q.b. / salt to taste
pepe nero q.b. / black pepper to taste
scorza di limone q.b. / lemon peel to taste

Far rosolare in una casseruola la cipolla tagliata sottilmente, poi unire lo spezzatino di agnello, tostarlo, rosolarlo e sfumarlo col vino bianco. Una volta evaporato il vino, aggiungere l'uvetta, del sale e due cucchiaini d'acqua. Coprire la padella col coperchio e finire la cottura dell'agnello in umido per circa quindici minuti, irrorando di tanto in tanto la carne con acqua calda. Far ridurre negli ultimi due minuti il fondo di cottura. Versare su un piatto un po' di fondo di cottura e lo spezzatino; aggiungere l'uvetta, i pinoli tostati precedentemente in padella e la bottarga tagliata a cubetti. Condire con un filo d'olio, una grattata di pepe e scorza di limone fresco tagliata sottilmente.

Sauté the finely chopped onion in a saucepan, then add the shredded lamb, toast it, brown it and blend it with the white wine. Once the wine has evaporated, add the raisins, salt and two tablespoons of water. Cover the pan with the lid and finish cooking the lamb stew for about fifteen minutes, pouring some hot water over the meat from time to time. Then leave the pan juices to evaporate slightly during the last two minutes. Pour some of the pan juices and the stew into a plate; add the raisins, the pine nuts previously toasted in a pan and the bottarga cut into cubes. Dress with a drizzle of oil, a grating of pepper and fresh, finely cut lemon peel.

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA
CON SPINACI, VONGOLE E BOTTARGA

CUTTLEFISH INK LINGUINE WITH
SPINACH, CLAMS AND BOTTARGA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE / SERVES 4:

320 g di linguine / 320 g of linguine
100 g di bottarga di muggine / 100 g of mullet bottarga
200 g di spinaci / 200 g of spinach
400 g di vongole / 400 g of clams
olio extra vergine d'oliva q.b. / extra-virgin olive oil to taste
aglio q.b. / garlic to taste
prezzemolo q.b. / parsley to taste
sale q.b. / salt to taste

In una padella far appassire gli spinaci con poco olio e metterli da parte. Nella stessa padella far aprire le vongole con olio, due rametti di prezzemolo e uno spicchio d'aglio in camicia; poi metterle da parte conservando l'acqua di cottura ben filtrata da impurità. Cuocere le linguine per sei o sette minuti e completarne la cottura nella padella delle vongole con l'aggiunta della loro acqua per altri tre minuti. Unire poi il nero di seppia e mantecare bene affinché le linguine ne acquisiscano il colore ed il sapore. Sistemare le linguine in un piatto grande, adagiandole come a creare un nido con qualche foglia di spinaci, le vongole sguosciate e non, una generosa presa di bottarga grattugiata ed un filo d'olio a giro.

Sauté the spinach with a touch of oil in a pan, then place aside. In the same pan, leave the clams to open with some oil, two sprigs of parsley and an unpeeled clove of garlic; then place them aside, keeping the cooking water properly filtered of any impurities. Cook the linguine for six or seven minutes, then finish cooking in the same pan used for the clams with some of the cooking water for another three minutes. Add the cuttlefish ink and stir well until the linguine acquire its colour and flavour. In a large plate, arrange them into a nest with a few leaves of spinach, shucked and unshucked clams, a generous handful of grated bottarga and a circular drizzle of oil.



SMERALDA Srl

Via Del Lavoro 8
09122 Cagliari, Italy

www.smeralda.com