

Meri

üks suur toidulaud

TEKST CRISTINA CIMATO

Natuke meenutab see suhe Muhamedi ja mäge – üks, mis liigub alati teise poole. Meri ei tule kunagi ise lauale, vaid kokk peab käima vees, et saada lauale kõik see, mida läbi veeluste akende näha on. Just sellist teenust otsustas hakata pakkuma oma laevaomanikest klientidele näiteks Capri saarel asuv L'Altro Vissani ehk Vertecchia perefirma – nad annavad laevalolijatele “kasutada” oma koka, olgu selleks siis restorani peakokk Gennaro Amitrano, 27, või konsultandi Gianfranco Vissani, kes pakuvad reisijatele suurepäraseid autoriroogi mugavalt nende enda erajahtidel. “Mõni aeg tagasi töötasin pea pool aastat ühe privaatjahi peal Elevantiluuranniku lähistel ning kuigi jaht ise on luksuse musternäidis, on sellel söögitegemine paras väljakutse. On kerge unustada, et see stabiilsus, mis on meil maal olles, ongi erakordne,” kirjeldas kokk, kes on pildid sädelevate Capri vete taustal.

Ravioolid sidrunivõi ja kaheksajalaga

Koostisosad 4 inimesele:

Pasta jaoks: 250 grammi jahu, 25 g võid, 150 g keevat vett. Valada kõik koostisosad blenderisse ning segada, kuni tulemuseks on ühtlane ja tükkideta segu. Lasta jahtuda.

Täidise jaoks: 120 grammi piimast *caciotta*-juustu, 120 g pühvli-*mozzarella*'t, 50 g parmesani, 5 g majoraani. Segada omavahel *caciotta* ja *mozzarella*, lisada parmesan ja majoraan, maitsestada soola ja pipraga.

Või jaoks: 40 grammi kreemjat võid, 10 g sidrunimahla, ühe sidruni koor. Vahustada vispliga või ning sidrunimahl ja -koor.

Kaheksajala jaoks: 1 keskmise suurusega kaheksajalg, 3 liitrit tumedat õlut, 5 grammi köömneid, 1/2 sidrunit, 5 pipratera. Asetada kõik koostisosad suurde potti, lasta keema ja keeta nõrgal tulel umbes 20 minutit. Seejärel lasta kaheksajalal keeduvees jahtuda. Kui kaheksajalg on jahtunud, lõigata umbes 2 sentimeetri suurusteks tükikesteks.

Valmistamine:

Laotada pasta laiali kuivale alusele, peale täidis ja teine kiht pastat. Lõigata ravioolid ümara, kumera pastalõikuriga. Keeta ravioolid ning segada need sidrunivõi ning tõrtsu keeduveega. Valada ravioolid taldrikule ning puistata nende peale eelnevalt kergelt grillitud kaheksajalatükikesed.

Gennaro Amitrano retsept

KOKAD PARDAL

Pardal olles pole kerge kokata. Improvisatsiooniruumi on vähevõitu, kõik koostisosad, söögitegemisriistad, retseptid ja ajakulu peavad olema hoolikalt valitud ja mõõdetud. Loo peategelased, noored kokad Gennaro Amitrano Capri saarelt (Altro Vissani) ja Luciano Monosilio Piperost (Rex di Roma), soovivad siiski soojalt – üle ei tasu pingutada!



Paremal Capri Altro Vissani kokk Gennaro Amitrano merel (täname Capri Sea Service'it) kaheksajala ja ravioolidega. Restoran pakub kokk-pardal-teenust. Vasakul Luciano Monosilio Piperost asuvast Rex di Romast Fregene rannal vähiga. Luciano osales ka 14. Cooking Cup San Pellegrinol.