

LINGUINE CON RICCI DI MARE

INGREDIENTI:

dosi per 4 persone:

- 100-120 ricci di mare vivi
- olio d'oliva extra vergine
- burro
- aglio
- peperoncino
- un pezzo di scorza di limone
- sale marino integrale da macinare



Prima di passare alla descrizione del piatto una doverosa precisazione: la legge italiana vieta al subacqueo la raccolta dei ricci ed il mercato non ne offre generalmente facile reperibilità. Personalmente ho risolto la questione con la mia coscienza di amante del mare molti anni fa, maturando la convinzione che l'irrilevanza del prelievo non costituisce il benchè minimo danno all'ecosistema e che la particolare bontà del piatto giustifica il peccato veniale.

Come tutto probabilmente sapranno l'unica parte commestibile del riccio è costituita dalle gonadi, ossia l'insieme delle uova. Si tratta di cinque strisce di colore dal giallo carico al rosso aranciato disposte contro la parte superiore del guscio a mo' di raggiera, presenti negli esemplari che attraversano la fase riproduttiva. Per riconoscerli basta guardare il colore: ad esclusione dei ricci di colore nero assoluto, tutti gli altri (verdi, bruni, rossicci...) conterranno le prelibate uova. A seconda del periodo e della zona le gonadi potranno esser più o meno grandi, ma in linea di massima per semplificare le operazioni di pulizia è consigliabile prelevare gli esemplari di maggiore dimensione.

L'estrazione delle uova è la fase più lunga e noiosa ma deve essere eseguita con cura certissima per non penalizzare il risultato finale. Una volta raccolti, se conservati all'ombra, i ricci possono sopravvivere per parecchie ore, ma quando possibile suggerisco di effettuare la pulizia direttamente in mare: la disponibilità di acqua in abbondanza renderà lo svuotamento molto più semplice e basterà portarsi appresso un piccolo contenitore ed un cucchiaino per portarsi a casa il lavoro bello e pronto, evitando di disseminare la cucina di spine e frammenti maleodoranti.

Armati di spessi guanti tagliamo lo scudo inferiore dell'animale, utilizzando un paio di forbici o, ancora meglio, l'apposito tagliaricci (illustrato nella foto). Poi laviamo energicamente la carcassa nell'acqua per asportare tutti gli organi interni (in prevalenza canale digerente), ad eccezione delle gonadi che rimarranno attaccate alla parte dorsale del guscio.

Con il cucchiaino asportiamo ad una ad una le cinque gonadi deponendole in un contenitore che manterremo al fresco ed all'ombra. Completata l'operazione le uova dovrebbero essere al più presto messe in frigo o in ghiacciaia per non perdere la caratteristica fragranza.

In una larga padella mettiamo l'olio ed una noce di burro in cui faremo soffriggere uno spicchio d'aglio ed il peperoncino, poi aggiungiamo le linguine a metà cottura e saltiamole a fuoco vivo aggiungendo finché necessario l'acqua delle bollitura.

Intanto togliamo le uova dal frigorifero, agitiamole delicatamente con una forchetta per rompere i filamenti ed aggiungiamo un poco di pepe bianco ed un pizzico di sale. Quando la pasta sarà al dente, versiamo le uova assieme alla scorza di limone e spegniamo il fuoco, continuando a saltare per amalgamare il tutto.

Proprio qua sta il segreto di una preparazione al tempo stesso semplice ma rigorosa: nel Meridione e nelle isole maggiori le uova di riccio sono parte integrante della tradizione alimentare e vengono consumate direttamente crude per gustarne appieno il caratteristico sapore, ma anche nel caso in cui queste vengano utilizzate per preparazioni a caldo è essenziale evitare la cottura. Troppi ristoranti continuano a servire preparazioni a base di uova conservate in salamoia o di salse sottoposte a lunghe cotture, totalmente prive di quelle sensazioni gustative che sono inscindibilmente legate alla freschezza ed alla lievitazione del trattamento termico.

A contatto con l'olio caldo le uova tenderanno a formare un'emulsione colloidale in grado di donare al piatto un'aspetto estremamente invitante. Disponiamo rapidamente in larghi piatti, possibilmente caldi, guarnendo con un riccio svuotato e ben lavato.

Il piatto può essere felicemente accompagnato con un buon Vermentino di Gallura o qualche bianco siciliano di discreto corpo.

