

Articolo di Alex Zicarelli

Sergio Scuotto di 'a Figlia d' 'o Marenaro - Innovative di Napoli e il suo capitone alla scapece

Video: <https://youtu.be/OpcWUkh9-3c>



*Sergio Scuotto*



Oggi presentiamo un grande Chef e, soprattutto, un grande amico, Sergio Scuotto, l'Executive Chef di 'a Figlia d'o Marenaro - Innovative di Napoli che gentilmente ci ha mandato un video con i saluti a me e a tutta l'APCI Canada.

Cresciuto nei vicoli del centro storico di Napoli nei pressi della famosa San Gregorio Armeno.

La sua passione per la cucina è iniziata sin da piccolo osservando suo nonno preparare dei piatti della tradizione napoletana con tanto amore e maestria certosina.

In questo modo è riuscito a fare emergere il cuoco che aveva dentro.

Così ha iniziato il suo percorso nella ricerca della conoscenza di piatti sempre più elaborati, creando ricette dall'appetizer al dolce per ospiti e professionisti sempre più esigenti .

Ha lavorato in grandi ristoranti ed hotel italiani come: Hotel Principe Di Savoia (MI), Hotel Castrocara (FC) Hotel Vesuvio e Hotel Parker's di Napoli, Hotel Quisisana di Capri (NA), Ristorante Quattro Passi (NA), Ristorante B-Club (NA), etc...

Attualmente lavora come Executive Chef a Innovative - 'a Figlia d'o Marenaro di Giuseppe Scicchitano, figlio dell'icona della ristorazione napoletana, Donna Assunta Pacifico, la famosa "Figlia d'o Marenaro, dove ormai notoriamente si incontra la tradizione e l'innovazione.

La sua filosofia di cucina è basata nella creatività, sempre nel rispetto della materia prima, ma soprattutto della tradizione con una visione sempre proiettata all'innovazione. Innovative nasce per offrire un'esperienza diversa, il piglio creativo si legge in alcuni dettagli: nell'estetica del piatto, in tecniche di cottura che vengono ultimate al tavolo, in ingredienti e sentori che arrivano da altre cucine o nuove sperimentazioni gastronomiche.

La ricetta che l'Executive Chef Sergio Scutto ci propone oggi è un'esclusività del Ristorante di Giuseppe Scicchitano e della sua brigata di cucina, il **CAPITONE ALLA SCAPECE**, che viene proposto alla brace anziché fritto e, al suo fianco, troviamo delle zucchine fritte e conservate in una marinata all'aceto e servito nel piatto con cubi di patata.

Ed ecco la ricetta con gli ingredienti per 6 persone:

Capitone da 800 g

Zucchine 600 g

Patate 400 g

Olio di semi 1 lt

Olio evo qb

Aceto qb

Menta qb

Aglione qb

Sale pepe qb

Procedimento:

Lavate e cuocete in abbondante acqua le patate, poi le pelate e fate dei cubetti.

Sciacquate le zucchine, le tagliate a rondelle e poi le friggete ed infine le lasciate belle dorate adagiandole in un recipiente forato.

Prendete il capitone, pulitelo e privatelo sia della lisca centrale che della pelle, fate dei piccoli rettangoli di pochi centimetri e adagiateli su carta da forno condendoli con un filo d'olio, sale e pepe.

A questo punto piastrate entrambi i lati per pochi minuti e teneteli da parte. Nel frattempo condite le patate e le zucchine con aglio, olio, sale, pepe, un po' d'aceto e menta.

Prendete un piatto da presentazione, adagiate il capitone al centro, sistemando anche le zucchine e le patate in modo da ottenere una bella presentazione.