



# Al cuore della cucina mediterranea

*Interpretazione moderna di un'antica cucina*

Un vero e proprio tempio del buon gusto, il ristorante San Giuliano di Erice.

Un luogo dove l'ospite è sacro e perciò gli viene riservata un'esperienza gastronomica di prim'ordine che attinge al patrimonio di ricette tipiche trapanesi e del bacino mediterraneo oltre che ad un'innovativa ricerca di gusti e sapori, condotta con esperienza dallo chef Matteo Giurlanda nel segno di sempre nuove interpretazioni del concetto di "buona e genuina cucina".

## Tortino di pesce azzurro su crema di ceci e noci

### Ingredienti:

g 100 sgombro; g 100 sarde; g 10 finocchietto selvatico; g 15 uva passa; g 30 gherigli di noce; g 50 olio evo; n 1 uovo; g 100 ceci; g 10 cipolla; g 10 carote; g 10 sedano; q.b. sale e pepe; pistilli di zafferano siciliano.

Sfilettare lo sgombro privandolo delle spine e mettere da parte. Aprire le sarde eliminando la lisca centrale e tagliarle a dadini con il coltello, aggiungere il finocchietto, l'uva passa e g 15 di noci tritate al coltello, aggiungere l'uovo ed impastare. Aggiustare di sale e pepe. Adagiare in una piccola tortiera i filetti di sgombro precedentemente preparati, condire con sale, pepe e olio, formare un cerchio e inserire al centro le sarde preparate in precedenza. Cuocere al forno a 180°C per circa 12 minuti. Per la crema di ceci: soffriggere carote, cipolle e sedano. Inserire i ceci, farli rosolare per pochi minuti ed aggiungere l'acqua facendoli cuocere per circa 20 minuti. A cottura ultimata frullare e passare al colino. Per la finitura: adagiare la crema di ceci sul piatto, posare il tortino di pesce azzurro e guarnire con i gherigli di noci, qualche pistillo di zafferano e l'olio evo.

### At the heart of mediterranean cuisine

Ristorante San Giuliano in the town of Erice is a veritable temple of culinary excellence. A place where the customer is sacrosanct,



and is treated to a world-class dining experience which draws from the traditional recipes of Trapani and the Mediterranean fused with an innovative use of taste and flavours, guided by the experienced hand of chef Matteo Giurlanda, in a continuous pursuit of new ways to interpret the concept of "genuine good food".

## Mackerel and sardine timbale on creamed chick peas with walnuts

### Ingredienti:

100 g mackerel; 100 g sardines; 10 g wild fennel tops; 15 g sultanas; 30 g walnut kernels; 50 g extra virgin olive oil; 1 egg; 100 g chick peas; 10 g onion; 10 g carrot; 10 g celery; salt and pepper to taste; Sicilian saffron pistils.

Fillet the mackerel, remove the bones and set aside for later. Slit open the sardines, remove the spine and cut into small dice with a knife. Add the wild fennel tops, the sultanas and

15 g of walnuts, chopped finely with a knife, add the egg and mix. Season to taste with salt and pepper. Line a small cake mould with the mackerel fillets, leaving a circular space in the centre, season with salt, pepper and oil, and fill the space in the centre with the diced, seasoned sardines. Cook in the oven at 180°C for approximately 12 minutes. For the creamed chick peas: sauté the finely diced carrot, onion and celery, add the chick peas, sauté for a few minutes, add the water and cook for approximately 20 minutes. Once cooked, blend and pass through a sieve. To finish: pour a puddle of the creamed chick peas in the plate, place the mackerel and sardine timbale in the middle and garnish with walnuts, a few saffron pistils and extra virgin olive oil.



C6 Variotronic,  
Sirman

ZAFFERANO 54