

## La zuppa di arzilla e broccoli romaneschi

ricetta dello Chef **Angelo Troiani** del ristorante **Il Convivio Troiani** - Roma  
dedicata a **Sotto paga! Non si paga!** per **Assaggi di Teatro**



*“Sta minestra barsamica de pesce,  
specie si er brodo è fatto co’ l’arzilla,  
ve basta solo d’assaggià ‘na stilla  
pe’ di: “Mò panza mia poi pure cresce!”  
Aldo Fabrizi*

### Procedimento per i cappelletti

Impastare la farina, le uova e l’acqua fino a ottenere un impasto liscio e dividerlo a metà. Rimpastare una metà con il nero di seppia fino ad ottenere un colore omogeneo. Far riposare entrambi gli impasti per 2 ore nella pellicola. Fare appassire il sedano e la cipolla tritati nell’olio caldo, aggiungere la polpa d’arzilla a pezzetti, salare e cuocere per circa 2 minuti a fuoco medio. Passare al tritacarne, unire la scorza di limone, il pepe e la noce moscata. Stendere la pasta all’uovo in una sfoglia molto sottile, inumidire con acqua e ritagliare dei quadrati di 3 cm. Posare al centro una pallina di farcia di pesce e chiudere a cappelletto.

### Ingredienti per 4 persone

Pasta all’uovo: 175 gr farina 00 biologica; 75 gr semola; 18gr acqua; 140 gr tuorlo d’uovo; 2 sacche di nero di seppia

Farcia: 120 gr polpa di arzilla; ½ cipolla bianca; 1 costa di sedano; ¼ scorza di limone grattugiata; 1 grattata di noce moscata; 1 macinata di pepe bianco; olio extravergine di oliva; sale q.b.

### Procedimento per il brodo

Pulire bene la carcassa dell’arzilla eliminando ogni traccia di sangue, unire a tutti gli altri ingredienti eccetto il sale in una pentola capiente e portare a bollore. Abbassare il fuoco e cuocere per 2 ore. Filtrare e regolare di sale.

### Ingredienti

1 carcassa di Arzilla (pesce Razza); ½ cipolla bianca; 1 carota; 5 lt di acqua fredda; 1 costa di sedano; 1 manciata di gambi di prezzemolo; sale q.b.

### Broccoli

Sbianchire le cime di broccolo in acqua salata e raffreddare in acqua fredda.

### Ingredienti

200 gr di cime di broccolo romano

### Presentazione del piatto

In metà brodo cuocere i cappelletti per circa 2 minuti. Sistemare l’altra metà del brodo nelle fondine con i cappelletti e le cime di broccolo.

### Vino in abbinamento

**Vermentino Albithia 2006 - Feudi della Medusa**

“Il vero Vermentino” vinificato in purezza, elegante al palato e con un pronunciato profumo di fiori d’arancio e di acacia, si sposa bene al sapore delicato dell’arzilla e al gusto piacevolmente dolce del broccolo romanesco.