

IL PESCE

Antipasti

da Coquinaria con amore



Sommario

ALICI di Stressolina	80
ALICI MARINATE CHANDRA'S STYLE di Chandra.....	80
ALICI MARINATE CON CIPOLLA DI TROPEA di Chicca	80
ALICI MARINATE di Anny.....	81
ALICI MARINATE di Coquimario.....	81
ALICI SOTTO SALE di Anny	81
ANTIPASTI E TARTINE di Barbara ed ElenaP	82
Tartine pesto, acciuga e uovo sodo	82
Tartine tonno e cipolla.....	82
Barchette di brise' al salmone affumicato	82
Vol au vent allo spada affumicato e germogli di finocchio	83
ANTIPASTINI MISTI di Chandra.....	83
ANTIPASTINO di Marchino.....	83
Crostini di cavolo e bottarga.....	83
Sigarini di lardo alla ricotta e pistacchio	84
Terrina di pesce spada con gelatina di melagrana.....	84
ANTIPASTO CON BOTTARGA di Laurapi.....	84
ANTIPASTO CON BOTTARGA di Stefania Casula	84
ANTIPASTO CON BOTTARGA INTERA di Simona.M	84
BRUSCHETTE DI COZZE E VONGOLE di Bruna Cipriani.....	84
CANOCE di Graziana.....	85
CANOCE di Marcy	85
CAPESANTE AI FERRI di Graziana	85
CAPESANTE AL BRANDY di Giuliana	86
CAPESANTE di Graziana	86
CAPESANTE FINTE di Elenap	86
CAPESANTE GRATINATE di Graziana.....	87
CAPESANTE GRATINATE di Marcy	87
CAPESANTE GRATINATE di Nadia.....	87
CAPESANTE GRATINATE E POLPETTINE DI CODA DI ROSPO di Barbara	88
CAPESANTE GRATINATE MANDUK di Anna Manduk.....	88
CAPESANTE GRATINATE AL SAUTERNES di Giuliana.....	89
CARPACCI DI PESCE di Chandra.....	89
Carpaccio di tonno affumicato	89
Carpaccio di coda di rospo	89
CARPACCIO DI BRANZINO di Bruna Cipriani	90
CARPACCIO di BRANZINO di Giuliana	90
CARPACCIO DI PESCE SPADA di Enzo	90
CARPACCIO DI POLPO di Graziana.....	91
CARPACCIO DI POLPO di Rossella.....	91
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO di Eleonora.....	92
CARPACCIO DI SALMONE ALLA VODKA CON YOGURT di Bruna Cipriani	92
CARPACCIO DI SALMONE CON VELO DI CIPOLLE ROSSE di Coral Reef	92
CARPACCIO DI SPADA MARINATO di Marcy	93
CARPACCIO DI SPIGOLA di Paola Balestrini.....	93

INSALATA DI POLPO	94
CARPACCIO DI TONNO ALLE VERDURE CON SALSA PIZZAIOLA di Bruna Cipriani	94
CARPACCIO DI TONNO CON PANNA ACIDA di Eleonora	94
CARPACCIO DI TONNO di Enzo	95
CESTINI DI GAMBERI di Ty	95
CESTINI DI PASTA FILLO CON GAMBERI E ASPARAGI di Verbena	95
CEVICHE di Nerone	96
COCKTAIL DI GAMBERETTI di Rosaria Rubino.....	96
COZZE ALLA BELGA DI MIRELLA	97
COZZE GRATINATE E ZEPPOLINE D'ALGHE di Rosaria Rubino	97
COZZE GRATINATE	97
ZEPPOLINE D'ALGHE	97
CREPES IN BRODO DI CANOCCHIE di Numberone.....	98
CROSTINI CON BIANCHINI di Chandra	98
FILETTI DI TRIGLIA SU LETTINO DI CREMA DI ZUCCHINA E PORRO CROCCANTE di Marcy	99
FRITTELLE DI BIANCHETTI di Bruna Cipriani	99
GAMBERETTI E VERDURE CROCCANTI IN SALMORIGLIO di Giuliana..	99
GAMBERI IN PADELLA AL ROSMARINO CON FAGIOLI PERLA AL PEPERONCINO di Bruna Cipriani	100
GAMBERI IN SALSA ROSA di Adriana	101
GAMBERO AL VAPORE di Graziana	101
GIRELLE DI SALMONE di TY	102
GRAVLAX(SALMONE MARINATO ALL'ANETO) di Shangri la	102
IMPETATA DI COZZE E VONGOLE di Daniela/Birilla.....	103
INSALATA DI GAMBERI di Marcy.....	103
INSALATA DI GAMBERI E FRAGOLE di Coral Reef.....	103
INSALATA DI MARE CON FINOCCHI, ARANCE, SEDANO E CAROTE di Chandra	104
INSALATA DI PATATE E BOTTARGA di Chandra.....	104
INSALATA DI PESCE AFFUMICATO di Eleonora.....	104
INSALATA DI POLPO CON PINOLI TOSTATI, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO E FAGIOLI SEDANO E BOTTARGA di Chandra	105
INSALATA DI POLPO di Stefania Casula	105
INSALATA DI POLPO E FIORI DI CAPPERO SU UN LETTO DI PATATE E SALSA VERDE di Barbara.....	105
INSALATA DI SALMONE E GAMBERI di Marcy.....	105
INSALATA DI SPADA AFFUMICATO, FINOCCHI E ARANCIA di Barbara	106
INSALATA DI TOTANI di Elena	106
INSALATA ESTIVA di Rosvita	106
INSALATA NIZZARDA di Adriana.....	106
INSALATA PANTESCA di Il Tosco	107
INSOLITO DI MARE di Giuliana	107
INVOLTINI DI ZUCCHINE AL TONNO di Elisabetta66	108
LUMACHINI DI MARE di Chicca	108
MILLEFOGLIE DI CAPPESANTE di Verbena	109
MINICROISSANT AL SALMONE AFFUMICATO di Barbara ed ElenaP..	109

PASTICCIO DI ALICI AI PEPERONI di Bruna Cipriani	110
PATÈ DI PESCE di Verbena	110
PATÉ DI TROTA di Bruna Cipriani	110
POLIPO ALL'INSALATA di Rosaria Rubino	111
POLPO IN INSALATA di Pinella	111
PURE DI FAVE E GAMBERI di Coral Reef.....	111
SALMONE MARINATO di Neera.....	112
SALMONE MARINATO di Paola Balestrini	112
SALMONE MARINATO di Rosaria rubino	112
SARDE EN SAOR di Fernanda	113
SARDE EN SAOR di Marcy.....	113
SCAMPI CRUDI IN MARINATA di Marcy.....	114
SCHIE CON POLENTA di Marcy	114
SPIEDINI DI COZZE di Bruna Cipriani	114
SPUMA RAPIDA DI SALMONE AFFUMICATO di Bruna Cipriani	115
STUOIETTA DI ZUCCHINE CON BRUOISE DI POMODORO E GAMBERI di Marcy.....	115
TARTARA DI TONNO di Marinab	116
TARTARE DI CAPESANTE E GAMBERONI di Verbena.....	116
TARTARE DI SPADA CON SALMERINO AFFUMICATO di Alessandro Berloff.....	116
LE VARIANTI:.....	117
TARTARE DI TONNO AI PISTACCHI di Ty	117
TARTINE DI GRANCHIO di Marcoapopka.....	118
TARTINE DI SALMONE MARINATO di DanielaF.....	118
VERDURE AL TONNO di Bruna Cipriani	118
VONGOLE MAMMA di Anna Manduk.....	119
ZUPPETTA PICCANTE DI COZZE di Rosaria Rubino	119

ALICI DI STRESSOLINA

Per persone 1 kg di alici fresche, pane, aglio, sale, olio evo, origano e una bella pentola. Pulire le alici dalla testa e dalle interiori, aprirle a libro e lasciarle scolare. Mettere del buon pane spezzettato (preferibile quello di altamura cotto nel forno a legna di qualche gg) nel frullatore con aglio, origano, sale e un po' di olio, disporre un pochino di pane sul fondo della pentola, adagiare le alici sopra, fare altro strato di pane, fino alla fine degli ingredienti, finire con il pane, cuocere sul gas a fuoco lento oppure in forno, fino a quando il pane non risulta croccante. Portare a tavola con una bella insalata verde, buono sia caldo che tiepido.

ALICI MARINATE CHANDRA'S STYLE DI CHANDRA



Le alici le ho pulite e aperte a libro, condite a strati con: succo di 1\2 pompelmo rosa e 1\2 limone piccolo, cipolla di tropea sottilissima (così marino anche il pesce spada), pepe rosa; termino con olio e pezzetti di pompelmo rosa pelato al vivo.

ALICI MARINATE CON CIPOLLA DI TROPEA DI CHICCA

alici freschissime
 aceto bianco
 olio di semi
 sale
 prezzemolo
 cipolla rossa
 peperoncino

Pulire le alici eliminando testa, interiori e lisca aprendole a metà.
 Sciacquarle bene e metterle in una ciotola spianate, completamente immerse nell'aceto e salate per circa 3 ore o meno.
 mezz'ora prima che siano trascorse le 3 ore preparare l'olio di semi con prezzemolo tritato, pezzi di peperoncino e un po' di cipolla tagliata a rondelle e lasciare a macerare.
 Scolare (non sciacquare!!!) le alici e metterle in una ciotola ben aperte e alternate con la cipolla e il prezzemolo. Coprire di olio.

ALICI MARINATE DI ANNY

Alici diliscate e aperte a libro messe a strati in un recipiente di vetro possibilmente con un pizzico di sale e aceto bianco fino a coprirle, lasciarle marinare 24 ore e anche un po' di meno

Il giorno dopo sgocciolare bene, bene dall'aceto e in una ciotola sempre di vetro fare uno strato di alici, prezzemolo e aglio tritato, origano, un velo di sale, peperoncino a chi piace, coprire d'olio e.v.

continuare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.

Si conservano in frigo per molto tempo

mangiare come antipasto o quando vi aggrada

ALICI MARINATE DI COQUIMARIO

1 kg di alici fresche 4 limoni 2 spicchi di aglio peperoncino olio ev 1/4 di aceto di vino sale grosso Eviscerare le alici e togliere lisce e testa, in una terrina, possibilmente non di plastica, porre a strati le alici il sale grosso e ricoprire il tutto, strato per strato, con l'aceto, lasciare in frigo, coperte con pellicola trasparente per almeno 2 ore. Una volta tolte dal frigo, lavare le alici dal sale grosso e l'aceto, asciugare con carta da cucina preparare un composto con il succo dei limoni, olio ev, peperoncino tritato, aglio a fettine. Metter le alici a strati e su ogni strato versare un po' di composto in modo che alla fine le alici siano ben coperte.

ALICI SOTTO SALE DI ANNY

*di mio suocero e vi assicuro che sono ottime
anche da mangiare da sole,
da farsi in maggio o giugno al massimo*

Procurarsi uno di quei vasetti cilindrici senza tappo di terracotta smaltata (li avete mai visti a Cetara?)

5/6 Kg di alici freschissime (la quantità è a piacere) sale fino e olio e.v.

eviscerare le alici togliete la testa e sciacquare benissimo sotto l'acqua corrente, metterle a colare per bene.

conservarne qualcuna in frigorifero (serviranno per l'aggiunta finale)

coprire il fondo del vasetto con poco sale, fare 2 o 3 strati di alici messe incrociate, ovvero la prima fila in un verso la seconda in un altro

cospargere di sale e un filo d'olio, continuare così fino all'orlo del vasetto.

infine poggiarci sopra un piattino leggermente più stretto del vasetto con su un peso di 2/3Kg

per due giorni e due notti, dopodiché aggiungere le alici conservate in frigo fino ad arrivare al bordo rimettere il piattino e il peso per 6/7 ore ancora,

poi capovolgere il vasetto su una ciotola o qualsiasi altra cosa sempre con il piattino appoggiato alle alici e con il peso questa volta appoggiato sopra il fondo del vasetto (che adesso si trova capovolto).

(Non so se mi sono spiegata) in modo da far colare tutta l'acqua

Tenere il vasetto in questo modo sotto pressione fino a quando cola TUTTA l'acqua che andrà raccolta e colata dalle impurità usandone sola la parte pura, ricapovolgere il vasetto, l'acqua va messa sull'ultimo strato di alici cospargere di sale e di olio

conservare così sempre sotto pressione con il piattino e un peso

ANTIPASTI E TARTINE DI BARBARA ED ELENAP

Tartine pesto, acciuga e uovo sodo



Si prende del pane da tartine e si vela con del pesto, ci si mette sopra una bella acciuga sott'olio arrotolata e si cosparge il tutto con uovo sodo passato nello schiaccia-aglio.

Tartine tonno e cipolla

Si prende del pane da tartine e s'imburra, ci si mette sopra un anello di cipolla rossa tagliata fine, poi un bel pezzetto di tonno sott'olio e un paio di cipolline sott'aceto.

Barchette di brise' al salmone affumicato



Su una barchetta di pasta brise' si stende un velo di creme fraiche, si spolvera di pepe bianco macinato, si mette una fettina di salmone affumicato e uno spicchetto di lime pelato al vivo.

Vol au vent allo spada affumicato e germogli di finocchio



Dentro a dei vol au vent di sfoglia di mette una noce di mascarpone, aiutandosi con la sac a poche.
Si prende un pezzettino di spada affumicato e si arrotola intorno ad un ciuffetto di germogli di finocchio poi si mette, in piedi, dentro al vol au vent.

ANTIPASTINI MISTI DI CHANDRA

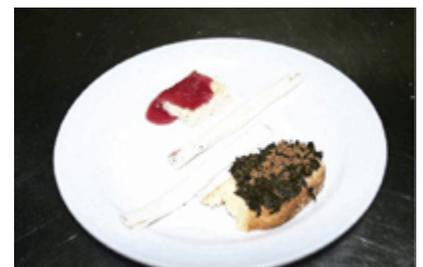


Mini tartare di cernia al profumo di arance e finocchio(buonissima!);mini tartare di tonno affumicato con erba cipollina e kiwi;bicchierino di lenticchie con gambero al lardo d'Arnad(un mix di una ricetta di CI di dicembre e la zuppetta di MarinaB).

ANTIPASTINO DI MARCHINO

Crostini di cavolo e bottarga

Pulire il cavolo nero levando tutte le coste, lessarlo in poca acqua **SENZA** sale, poi lo tritate abbastanza finemente. Fate soffriggere in abbondante olio bono uno spicchio d'aglio, poi metteteci il cavolo e fatelo saltare per 10 minuti. Affettate il pane, mettete uno strato di cavolo e spolverizzate sopra di bottarga grattugiata, senza esagerare (ma dipende tutto dalla bottarga).



Sigarini di lardo alla ricotta e pistacchio

Mescolate 100grammi di ricotta con 10grammi di pistacchi tritati finemente, poi affettate il lardo e, con una sac-a-poche, mettete su un lato lungo della fetta un rigo di ricotta. Arrotolate e tenete al fresco prima di servire.

Terrina di pesce spada con gelatina di melagrana

Bollite il pesce spada (2 kg e 1/2 per 40/45 porzioni) in un fumetto di pesce, poi scolatelo e frullatelo col pimer, eventualmente aiutandovi con un goccio del liquido di cottura; montate a neve fermissima un albume d'uovo (5 nel mio caso) con un pizzico di sale ed incorporatelo delicatamente al pesce. Bagnate un foglio di carta forno, mettetelo in una pirofila larga e bassa, mettete il composto di pesce in uno strato di 2 cm. di spessore e cuocete per 25/30 minuti in forno a 180°, possibilmente con un pentolino d'acqua nel forno.

ANTIPASTO CON BOTTARGA DI LAURAPI

2 patate grossine lessate con la buccia e poi tagliate a spicchietti piccoli, 1 uovo sodo tagliato a pezzettini, bottarga, sale, olio. Buono.

ANTIPASTO CON BOTTARGA DI STEFANIA CASULA

Antipasto :Adesso ci sono i carciofi, quelli belli spinosi. Puliscili e tagliali a fettine. cospargili di fettine di bottarga e olio.

ANTIPASTO CON BOTTARGA INTERA DI SIMONA.M

Tagli a fettine del sedano, lo condisci con un'emulsione di olio sale pepe limone.
Metti bello steso nel piatto di portata, e sopra cospargi con la bottarga tagliata a fettine sottili col coltello.

BRUSCHETTE DI COZZE E VONGOLE DI BRUNA CIPRIANI

Ingredienti per 6 bruschette:
6 fette di pane rustico
circa 30 vongole

circa 24 cozze
qualche pomodorino secco sott'olio
! spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco secco
alloro
pepe in grani
olio extravergine d'oliva
prezzemolo (o basilico) per guarnire
sale, pepe

Fate aprire vongole e cozze in una padella larga con il vino bianco e l'aglio a fettine. Togliete i molluschi dai gusci, raccoglieteli in una terrina, condite con olio, sale e pepe. Tagliuzzate i pomodorini. Tostate leggermente il pane, distribuitevi sopra i pomodorini e i frutti di mare, guarnite con il prezzemolo.

CANOCE DI GRAZIANA

Questa è la stagione delle canoce (cicale).

Dopo averle pulite, togliendo le zampine laterali, le due pinne a fianco della coda, le zampine che si trovano dietro la testa, e le alette che sono sulla pancia, falle bollire un minuto. Poi una volta fredde, toglie la corazza superiore, mentre lascia la "pancia", servile con un filo di olio ev e una sporcata di prezzemolo.

CANOCE DI MARCY

Compratele fresche e vive.

Lavatele in acqua e buttatele in una pentola di acqua in ebollizione. Fatele bollire non più di un minuto, scolatele e fatele raffreddare.

Per pulirle munitevi di una buona forbice e da tiepide cominciate il lavoro, tagliando prima le parti sotto la pancia e poi con la forbice tagliando tutto intorno, zampette comprese.

La parte superiore si staccherà facilmente.

Mettetele su un piatto di portata e condite con olio limone sale e pepe.

CAPESANTE AI FERRI DI GRAZIANA

Togli il mollusco dalla conchiglia e cuoci le capesante in una padella antiaderente, due minuti per lato. Poi riponile nella conchiglia, con un po' di prezzemolo e olio ev.

CAPELANTE AL BRANDY DI GIULIANA

capesante (3 o 4 a testa)
 1 bicchierino di brandy
 poca farina
 1 noce di burro
 sale, pepe
 prezzemolo tritato diluito con poco olio



Togliere delicatamente le capesante dalla conchiglia, eliminare il corallo e lavarle ben bene per eliminare eventuale sabbia. Asciugarle bene e infarinarle leggermente. In una padella far fondere il burro e quando inizia a spumeggiare farvi rosolare le capesante. Lasciarle prendere colore da entrambi i lati quindi sfumare con il brandy. Lasciar cuocere qualche minuto e poi rimettere la noce nella conchiglia nappandola con un po' del fondo di cottura. Dare colore con un po' di prezzemolo tritato finissimo diluito con un goccio d'olio.

CAPELANTE DI GRAZIANA

A me invece le capesante piacciono o ai ferri oppure al forno "natur", cioè, sale pepe, giusto due foglioline di prezzemolo, olio ev. Stop.

CAPELANTE FINTE DI ELENAP

*Aprò il nuovo anno con una delle mie ricette da fan-
nullona che mi fanno comunque fare sempre bella
figura.*

*Qui le capesante non c'entrano niente, se non per la
conchiglia (che vendono i supermercati anche
vuota).*

*Procurarsi quindi un "tot" di conchiglie che verranno
di volta in volta riciclate (si possono anche mettere
in lavastoviglie, dopo averle spazzolate).*



Comprare del salmone fresco (filetti), delle code di gambero sguosciate e del pesce bianco (io qui ho usato il persico, ma va bene anche la sogliola o quello che vi piace di più).

Tagliatelo a tocchetti.

In ogni conchiglia adagiate un paio di pezzetti di ogni pesce. Preparate un battuto di prezzemolo, aglio, pangrattato e parmigiano grattugiato, sale e pepe, legate con un filo d'olio (ma poco, poco).

Ricoprite la conchiglia e mettete sopra un fiocchetto di burro. Portate il forno a 220° e quando è bel caldo gratinatele posizionando la leccarda in alto per 15 minuti circa. Sfornate e servite bollenti. Sarebbero un antipasto, ma io le faccio belle ripiene e le servo come secondo.

CAPESANTE GRATINATE DI GRAZIANA

Vuoi farle gratinate? Allora, pulisci semplicemente le capesante togliendo il velo e la parte nera (c'è a chi piace, ma va tolta). Mettitele a scolare bene dell'acqua di lavatura mettendole capovolte. Poi prepara a parte un miscuglio di pangrattato e prezzemolo. Mettine un po' su ogni capesante, un filo d'olio e in forno per circa 10 minuti.

CAPESANTE GRATINATE DI MARCY

Capesante freschissime
Pane grattugiato
Vino bianco
Olio ex verg
Burro
aglio
Prezzemolo

Aprire (mettendo un coltello tra le due parti della conchiglia e forzando) e lavare le capesante. Va tolto dalla capesante tutte le parte viscide e il bottone nero. Deve rimanere il bottone bianco e la virgola rossa (che io chiamo corallo..ma ovviamente non si chiama così).

Il pescivendolo lo può fare oppure le trovate già pronte nel banco della pescheria (l'unico inconveniente è che così non saprete se sono fresche o meno... se le acquistate chiuse e farete fatica e dovrete forzare per l'apertura della conchiglia...vorrà dire che sono fresche)

Fate sciogliere il burro e frullare un piccolissimo pezzetto di aglio con l'olio. Mescolare insieme al burro, al prezzemolo e a un goccino di vino bianco.

Posizionate le capesante sulla teglia del forno spolveratele con abbondante pane grattugiato e irroratele con il miscuglio preparato.

Infornate a 170 gradi per circa 10 minuti e comunque fino a quando saranno dorate.

CAPESANTE GRATINATE DI NADIA

Aprire le conchiglie e lavare bene il mollusco, pulire anche le conchiglie e mettere da parte. In un padellino mettere burro, aglio e prezzemolo tritati, sfu-

mare con il vino bianco e regolare di sale. In un altro padellino mettere burro e le capesante a rosolare, sfumare anche queste col vino e salare. Prendere le conchiglie e mettere su ognuna il mollusco la salsina preparata e un misto di parmigiano e pangrattato. Mettere in forno sotto al gril finché non si è formata la crosticina.

CAPESANTE GRATINATE E POLPETTINE DI CODA DI ROSPO DI BARBARA



Direttamente dal ricettario di Moka : (Moka, ho cambiato il pesce di base, ti spiace ?)

CAPESANTE GRATINATE MANDUK DI ANNA MANDUK

2 capesante per commensale
 un cucchiaio di mollica di pane vecchio per ogni persona
 prezzemolo (poco , solo qualche foglia o niente)
 sale pepe
 olio
 cognac o brandy

Pulire le capesante togliendo il filino nero (di solito viene via facilmente dalla noce, la parte bianca, anche quella parte sottile e opalescente che ha una consistenza gommosa)
 mescolare mollica, prezzemolo tritato, sale e pepe un goccio di olio e di liquore.
 coprire i frutti delle capesante e infornare sotto al grill per 5 minuti o a 180 gradi per 10 minuti. servire tiepide.

Con lo stesso procedimento si possono gratinare i tartufi di mare o i cannolicchi, ma che non mi fido a prendere. lo fa mia mamma soprattutto.

CAPESANTE GRATINATE AL SAUTERNES DI GIULIANA

Pulire bene le capesante eliminando il corallo che non ha nessuna utilità in questo caso.

Sciacquare bene per togliere ogni minima traccia di sabbia.

Pulire bene anche la conchiglia.

Adagiare il mollusco nella sua sede, preparare un misto di pane grattugiato, prezzemolo, aglio e poco parmigiano, sale e poco pepe bianco, mescolare bene e coprire ogni capasanta.

Aggiungere un micropezzetto di burro e un giro leggero di Sauternes.

Infornare in forno già caldo finché sono dorate



CARPACCI DI PESCE DI CHANDRA

Qualche giorno fa ho trovato della coda di rospo in offerta e, non avendola mai mangiata, ho voluto provarla..

Carpaccio di tonno affumicato

Ho messo a marinare le fettine di tonno con limone, olio, grani di pepe rosa, grani di pepe verde e... semi di finocchietto... ci stavano da Dio!!!

Disteso su un lettino di valeriana..



Carpaccio di coda di rospo

Ho tagliato a fettine sottili la coda di rospo..e ho odorato x cercare di capire cosa ci stesse bene.

Ho spremuto un'arancia rossa, ho affettato a velo un po' di finocchio (non e' stagione, ma quando l'ho comprato lo era!!), un carciofo che mi guardava e diceva:"ti prego usami".sottile, sottile, fettine di arancia pelata al vivo, sale, olio, pepe bianco macinato tutti e due i carpacci hanno riposato diverse ore in frigo..

Con la rimanente coda di rospo sono andata sul classico:

Ho tagliato delle patate con lo scavino, x renderle tonde, le ho scottate un attimo in acqua e aceto e poi le ho rosolate in olio e rosmarino. Tenute da parte. Ho preparato il cartoccio con la carta forno, ho adagiato il pesce, l'ho accarezzato con del sale grosso, tagliato qualche pomodorino e aggiunto le patatine con il loro olio.

Infornato a 200° x una ventina di minuti.

CARPACCIO DI BRANZINO DI BRUNA CIPRIANI

Mi sono fatta dare due filetti di branzino freschissimo, li ho lavati, asciugati e tagliati a fettine. Ho spremuto mezzo limone e mezza arancia e ne ho filtrato il succo. Ho lavato un altro limone e un'arancia non trattati, li ho affettati molto sottili con un coltello affilato conservandone la buccia esterna. Ho distribuito dei ciuffetti di valerianella teneri e le fettine di arancia e limone sui piatti singoli stendendovi sopra le fettine di branzino. Ho sbattuto energicamente qualche cucchiaino d'olio extravergine d'oliva col succo di limone e arancia, salato a piacere e insaporito con una bella macinata di pepe. Si irrorra il carpaccio con il condimento preparato .

CARPACCIO DI BRANZINO DI GIULIANA

1 branzino da oltre 1,300 Kg.
 2 limoni e la loro buccia
 olio e.v.
 pepe rosa e pepe verde in bacche
 sale
 pepe bianco
 1 ciuffetto di melissa



Ho pulito il branzino senza squamarlo, aperto e ricavato due filetti lasciando attaccata la pelle, quindi ho affettato con delicatezza a carpaccio e ho messo in frigorifero dentro a una vaschetta. (Se non avete voglia di fare tutto sto lavoro, fatevelo fare in pescheria, io la prossima volta farò così).

Un paio d'ore prima di andare a tavola, ho messo il tutto in bell'ordine, non sovrapponendolo, su un piatto da portata che lo contenesse bene e poi, ho salato leggermente, pepato, irrorato col limone dalla cui buccia ho ricavato delle zeste col rigalimoni, cosperso di pepe rosa e verde, guarnito con le zeste e la melissa e l'ho lasciato a temperatura ambiente, coperto con la pellicola, fino al momento di servire.

CARPACCIO DI PESCE SPADA DI ENZO

Ho affettato sottile un trancio del medesimo.
 Poi l'ho steso in un vassoio e l'ho lasciato due ore sotto vino bianco.
 Tirato su dopo l'affogamento l'ho steso nel vassoio di portata e condito con origano fresco e basilico ben battuti e lasciati anch'essi nell'olio e.v.
 Una spruzzata di sale ed una di pepe e vai in tavola.

CARPACCIO DI POLPO DI GRAZIANA

Per una riuscita perfetta andrebbe preparato con un giorno di anticipo. Io prendo un bel polpo grosso. Lo lesso alla Pietrodiosaria maniera (cioè faccio bollire l'acqua con una cipolla e una costa di sedano), immergo il polpo per tre volte tenendolo per la testa e poi alla quarta lo mollo dentro a cuocere per circa 20 minuti. Poi prendo una bottiglietta di acqua da 1/2 litro, possibilmente di quelle lisce, senza rientranze, mi sembra che quella dell'acqua Guizza le facciano così. Taglio il fondo. Dal lato del tappo invece, la parte conica la riempio con della pellicola raggomitolata. Quindi inserisco il polpo pressandolo bene. Chiudo il fondo con altra pellicola e metto in frigo a solidificare. Il giorno seguente svito la bottiglia e con il manico di un cucchiaio di legno spingo fuori il "salamino" che poi affetto sottilmente con un coltello ben affilato. Se hai l'affettatrice puoi affettarla con quella. Condisco con buon olio Ev e aceto balsamico devi imbottigliare il polpo caldissimo. Non a caso nel topo ho scritto che è un'operazione che va fatta "bestemmiando bestemmiando"..... Si devono usare le piovre e non i polpetti, secondo il principio per cui "se è meno di un kg., non è un polpo"; e per facilitare un compattamento ottimale, con il minimo possibile di vuoti, io taglio il polpo in 4, 5 e anche più pezzi a seconda della dimensione. Come recipiente io ho sempre usato bottiglie dell'acqua minerale, tagliando il collo e sforacciando il fondo in modo da lasciar scolare il liquido nella fase di raffreddamento pre-frigo. Assolutamente da evitare, per me, il ricorso al freezer. Importante invece continuare la pressione anche durante il raffreddamento in frigo. Non spogliate il polpo !!!! Vi prego, trattasi di animale timido, scontroso. Non può arrivare in tavola tutto nudo, senza neppure un accenno di abbronzatura. Proprio nudo come un verme: di nome e di fatto. No, il polpo, per fare il carpaccio deve essere un po' consistente e quindi non troppo cotto, altrimenti si sfilaccia quando si taglia. E dopo la cottura deve rimanere una decina di minuti nell'acqua. Poi si prende e si fa come dice il Tosco. Ma a me è sempre stato necessario pressarlo bene, anzi tanto. Adopero uno di quei cilindri di plastica dura fatti per contenere gli spaghetti, ma se si guarda bene in casa si trovano parecchi cilindri idonei. Poi dalla parte aperta ci adatto uno dei tappi dei barattoli di casa e lo adatto con spessori vari in modo da poterci mettere il bastone per stendere la sfoglia a contrasto con il sotto del pensile. Solo dopo che si è raffreddato lo metto in frigo cercando di mantenere un po' di pressione. Insomma non è un lavoro di cucina, ma di officina. Vendono anche una speciale caccavella all'uopo. Ma costa come tutti i polpi del Tirreno messi in fila.

CARPACCIO DI POLPO DI ROSSELLA

1 kg. di polpo fresco - olio di oliva e.v. - limone, aglio, peperoncino, pomodorini, rucola, sale, pepe

Pulite il polpo in acqua corrente e mettete a bollire 3 lt. di acqua con un po' di sale, aceto e pepe in grani. Quando l'acqua è in ebollizione aggiungete il polpo

e fatelo cuocere per 40 minuti, scolarlo dall'acqua, e lasciatelo raffreddare. A questo punto prendete un bottiglia di plastica vuota e con un paio di forbici tagliatele il collo superiore, infilateci dentro il polpo, pressatelo con un mortaio da cucina, e congelatelo per 4 o 5 ore. Quando serve, soprattutto come antipasto, togliete la plastica dalla bottiglia ed affettate sottilmente il polpo, disponendolo su un piatto di portata. Successivamente conditelo con olio di oliva, limone, aglio, peperoncino, pomodorini e rucola.

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO DI ELEONORA

Si prende del salmone affumicato e si mette su un piatto da portata. In un tegamino si scalda un po' di olio (circa 3/4 cucchiari per 250 g di salmone) e vi si mette uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritato. Quando è ben rosolato, si aggiunge mezzo bicchiere di vino e si fa sfumare. Si aggiunge il succo di mezzo limone, del pepe nero, del pepe rosa e del pepe verde in grani e si versa il tutto, caldo, sul salmone che poi si mette in frigo. A me è stato servito come antipasto, ma per una serata in piena estate credo che sia un piatto principale di gran classe.

CARPACCIO DI SALMONE ALLA VODKA CON YOGURT DI BRUNA CIPRIANI

Ho affettato dei filetti di salmone fresco, però penso che sia buonissimo anche con quello affumicato, ho steso le fettine su un piatto da portata, emulsionato il succo di 2 limoni con 2 cucchiari di olio, un bicchierino di vodka e una presa di sale, versato la vinaigrette sul pesce, coperto e messo in frigo per 15 minuti. Poi avrei dovuto distribuire sul salmone dell'erba cipollina lavata e tagliuzzata, ma non l'ho fatto perché non piaceva, e un cucchiario di grani di pepe rosa schiacciati e sbriciolati. Servito con lo yogurt denso, occorreva quello greco, ma non l'ho trovato, e delle fette di pane di segale

CARPACCIO DI SALMONE CON VELO DI CIPOLLE ROSSE DI CORAL REEF

(Ricetta originale di Alberto Bacconi)

Il salmone era crudo, trattato in questo modo, secondo le indicazioni di Alberto Bacconi:

- 1 kg salmone, preferibilmente dalla parte centrale del pesce (questa è la quantità minima per una perfetta riuscita del piatto) -
- 4 cucchiari di zucchero -
- 4 cucchiari di sale -



2 cucchiaini di pepe bianco in grani, grossolanamente pestati -
1 mazzo di aneto

Pulire il salmone, asciugarlo bene e tagliarlo in 2 filetti, lasciando la pelle. Miscchiare lo zucchero, il pepe e il sale e massaggiare questo composto nelle carni del salmone per farlo penetrare. Far combaciare i due filetti, inframezzandoli con l'aneto (la parte spessa deve combaciare con la parte più fine del filetto). Collocare il salmone in una busta di plastica per alimenti e mettere in frigo per almeno 36 ore, rivoltando almeno una volta (in alternativa, disporre il salmone in carta argentata, refrigerare, collocando un peso sopra). Tagliare a fettine sottili.

*non ho usato aneto perché non lo trovo

*invece della busta di plastica uso una pirofila di vetro

ho tagliato a velo la cipolla rossa e messa a bagno 15 min in acqua e ghiaccio; scolata e asciugata l'ho deposta sul salmone affettato e condito solo con olio, spruzzata di limone e erba cipollina.

CARPACCIO DI SPADA MARINATO DI MARCY

Prendete dal vs pescivendolo di fiducia del pesce spada fresco tagliato a carpaccio. La quantità dipende dal n. di commensali ma anche da quanti antipasti predisporrete nel pranzo. Di solito mi regolo per una piccola fettina a testa, dato che mi piace fare degli antipasti compositi con più assaggi.

Mettetelo in una piccola pirofilina con sale, olio ex vergine, tanto succo di limone e pepe verde in grani. Copritelo con pellicola e fatelo marinare almeno per qualche ora in frigo, meglio se tutta la notte. La carne "cuocerà" nella sua marinata. Al momento di servire non dovrete far altro che scolare leggermente le fettine dalla loro marinata e metterle nel piatto, guarnendo a piacere con chicchi di pepe, zeste di limone e un filino di olio.

CARPACCIO DI SPIGOLA DI PAOLA BALESTRINI

Prendere una o più spigole, dipende dalla grandezza delle stesse, e sfilettarle, poi tagliare delle fettine sottili e adagiarle in un piatto abbastanza grande, affinché le fettine non si sovrappongano, e irrorarle con abbondante succo di limone, sale, pepe, dragoncello erba cipollina e se non ricordo male maggiorana tagliati sottili, e per ultimo zenzero fresco grattugiato e lasciare riposare il tutto qualche ora, e mie sono state 4 ore, poi al momento di servirle un giro d'olio e se piace una grattatina di pepe.

INSALATA DI POLPO

un polpo di due chili
un pomodoro da insalata
un cuore di sedano
olive nere a piacere
zucchine sott'aceto a piacere
olio, sale e limone

Lessare il polpo in acqua bollente salata per una ora abbondante e lasciarlo raffreddare nell'acqua di cottura, scolarlo ripulirlo delle ventose e tagliarlo a tocchetti.

Aggiungere il pomodoro e il sedano tutto tagliato a pezzetti piccoli, le olive e le zucchine sgocciolate, poi condire il tutto con sale olio e succo di limone. Lasciare insaporire per un giorno in frigo. Ci starebbe bene anche del prezzemolo, ma non lo avevo.

CARPACCIO DI TONNO ALLE VERDURE CON SALSA PIZZAIOLA DI BRUNA CIPRIANI

(Se non sbaglio è di Sadler)

Scottare in acqua bollente 800 g di pomodori ramati, raffreddarli e tagliarli a dadini, metterli in una bacinella ed aggiungere 50g di capperi di Salina, 100g di olive taggiasche snocciolate e un'acciuga sott'olio tritati grossolanamente. Insaporire con sale e pepe e fogliette di timo, aggiungere uno spicchio d'aglio in camicia, condire con olio d'oliva extra vergine e conservare in frigorifero.

Tagliare 800 g di filetto di tonno a fettine sottili e disporle nei piatti dove avremo già sistemato delle foglie di lattuga e rucola selvatica, finocchi e ravanelli tagliati sottilmente.

Salare il tonno e pennellare con olio e limone, coprire con salsa pizzaiola cruda. Spolverare con bottarga di tonno grattugiata e profumare con basilico tagliato a julienne.

E' molto buono...invece dei finocchi ieri sera ho messo del sedano

CARPACCIO DI TONNO CON PANNA ACIDA DI ELEONORA

Per la panna acida, 200 g. di panna da montare, 1 cucchiaino di amido di mais, il succo di mezzo limone. Sbattere la panna con una frusta insieme all'amido, aggiungendo il succo di limone un po' per volta, finché non si addensa. Con la panna acida velare il piatto di portata, e disporvi il tonno tagliato a fettine sottili. Cospargere il tonno con cipollotti affettati sottili e lasciati marinare per mezz'ora con olio, sale, aceto balsamico. Decorare con prezzemolo e servire.

CARPACCIO DI TONNO DI ENZO

Io preferisco fare il carpaccio, invece della tartare, avendo comprato una affettatrice e non ancora un uomo delle steppe.

Come già detto con il filettone di tonno si può fare anche il Lazzaro, ma se affettato fresco basta un condimento leggero (olio delicato, pepe rosa macinato, pochissimo aceto balsamico) ed una insalatina fresca da mettere al centro del piatto da far coprire con le fettine del tonno in modo che ne risulti una montagna.

In abbinamento non mi dispiace servire della frutta in mostarda. Ovvio, per dare un tocco (falso) di cucina creativa

CESTINI DI GAMBERI DI TY

- per 6 cestini- formine domopack

1/2 Kg di patate lessate
 2 tuorli
 2 cucchiari di parmigiano
 12 code di gamberi
 un po' di pangrattato se occorre
 una manciata di rosmarino fresco
 una manciata di pinoli

Schiacciare le patate lavoratele con le uova e il formaggio per dargli consistenza.

Foderate le forme lasciando un incavo la centro a mo' di cestino e passate in forno per 15 min a 180°C, finché sono belle dorate.

Nel frattempo fate saltare in un bel po' olio i gamberi con un trito di rosmarino fresco e i pinoli, salate e riempiete i cestini. Sono buoni anche tiepidi.

CESTINI DI PASTA FILLO CON GAMBERI E ASPARAGI DI VERBENA

1 confezione di pasta fillo
 2 gamberoni a persona
 3 asparagi verdi a persona (o zucchine se preferite)
 3 pomodorini datterini a persona
 1 cipollotto fresco
 1 spicchio d'aglio
 timo al limone
 sale, pepe
 cognac



Tagliate la pasta fillo in quadrati e spennellando ogni strato, cuocetela in bianco, in forno dentro delle formine. Con una confezione io ho ricavato 8 cestini.

Pulite, lavate e lessate in acqua salata, a mezza cottura gli asparagi. In una padella metteteci un po' di olio e del cipollotto tritato finemente. Scolate gli asparagi, tagliateli a becco di clarino e buttateli nella padella. Regolate di sale e pepe e finite la cottura aggiungendo un po' di brodo vegetale o acqua.

Pulite i gamberoni, togliete la vescica e tagliatene la metà a pezzettoni lasciando gli altri interi.

In una padella metteteci un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Con l'olio caldo, buttateci dentro sia i gamberoni a pezzi che quelli interi. Salate, pepate e metteteci il timo. Fiammeggiate con il cognac

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e metteteli in una padella con l'olio caldo. Salate e pepate. La cottura deve essere velocissima perché devono rimanere interi, solo un po' appassiti.

Lasciate freddare tutti gli ingredienti.

In una ciotola unite tutti gli ingredienti insieme lasciando da parte solo i gamberoni interi e con il composto farcite i cestini. Metteteci sopra il gamberone intero e infornate a 180° per 10/15 minuti

CEVICHE DI NERONE

Filetto di pesce (reyneta) 300 g - 1/4 Cipolla rossa (70 gr) - 1/2 maiz bollito (choclo) - 2 patate dolci (220 gr) - 1/2 arancia (succo) - burro 30 g - limoni 8 - peperoncino (10 gr) - sale q.b. Tagliare la cipolla "a piuma" e mettere in acqua con il ghiaccio. Tagliare il pesce a quadretti (2x2 cm) Marinare il pesce con la sale, il succo di limone e sale per 4-5minuti Aggiungere al pesce marinaro la cipolla Servire accompagnato dal maiz e da la patata dolce (glacé con il burro e il succo d'arancia).

COCKTAIL DI GAMBERETTI DI ROSARIA RUBINO

Lesso i gamberetti e li sguscio, mescolo la maionese con un po' di ketchup, un goccio di cognac, qualche goccia di salsa worcestershire, amalgamo il tutto e ci aggiungo i gamberetti.



COZZE ALLA BELGA DI MIRELLA

dunque una ricetta tipicamente Belga, soltanto questo faccio, per il resto uso la cucina italiana

1 kg cozze
 2 cipolle
 1 bicchiere vino bianco
 porri
 sedano
 un cucchiaino mostarda
 pepe, sale
 burro



dopo aver pulito le cozze, metti nel pentola, burro e molta cipolla, e le verdure, poi metti le cozze e tutto il resto delle ingredienti, e cuocere per 15 minuti. In Olanda e Belgio usano una pentola particolare per cuocerle.

COZZE GRATINATE E ZEPPOLINE D'ALGHE DI ROSARIA RUBINO



COZZE GRATINATE

Ho fatto aprire le cozze come una semplice impepata, cioè mettendo le cozze ben pulite in una pentola e un bel pugno di pepe nero appena macinato, incoperchiato e ho scosso ogni tanto la pentola, appena le cozze si sono aperte le ho tolte dal fuoco, ho tolto una valva da ogni cozza e posata quella con il frutto in una teglia allineandole, su ognuna ho messo un trito di aglio e prezzemolo amalgamato con un po' di pane grattugiato, irrorato con un po' d'olio ed infornate per pochi minuti, giusto il tempo per gratinarle un po', il procedimento sembra un po' lungo, ma è più il dirlo che farlo.

ZEPPOLINE D'ALGHE

Ho fatto una pastella con farina, lievito di birra, un pizzico di sale e versato a poco a poco e sbattendo l'impasto tanta acqua quanta ne serve per avere una pastella molto morbida ma elastica, vi ho amalgamate le alghe ben pulite,

asciugate e tagliate finemente e ho messo a crescere l'impasto, quando è cresciuto l'ho preso a cucchiainate e versata nell'olio ben caldo!

CREPES IN BRODO DI CANOCCHIE DI NUMBERONE



Cominciamo con il brodo, che faccio così:
Olio a riscaldare, canocchie per una rosolatura veloce (quantità? boh, io ne avrò messo una 20ina), sfumare con poco vino bianco, aggiungere poca salsa di pomodoro (a me ne era scappata un tantinello in più), acqua calda a coprire le canocchie e odori: sedano, gambi di prezzemolo, basilico, sale. Dovrà cuocere un 3/4 d'ora circa, sarà pronto quando si

sarà un po' addensato e tutto amalgamato, senza separazioni tra acqua e olio. Questo brodetto è ottimo anche con gli spaghetti tritati. Io, come vedete nella foto, l'ho servito con una crepes a testa, divisa in due e piegate a triangolo, con una lievissima spolverizzata di parmigiano all'interno.

io le crepes le faccio con:

4 uova

200 g di farina

250 g latte

259 g acqua

sale e, in questo caso, prezzemolo tritato (per decorare le "ali" della farfalla/canocchia, che ho inciso sul dorso dopo cotta, altrimenti la polpa si sarebbe dispersa nel brodo)

CROSTINI CON BIANCHINI DI CHANDRA

..i bianchini dello Jonio (quelli che si usano per la sardella) Chandra's style!

Avendo appurato la loro freschezza, ho deciso di prepararli a crudo e, soprattutto, di lasciarli naturali il più possibile: solo olio, sale, pepe, succo e scorza di limone (ci sta da Dio!!) e un'idea di prezzemolo fresco!

Quando ho morso i crostini e ho assaporato il sapore dello Jonio vi ho pensato!!



FILETTI DI TRIGLIA SU LETTINO DI CREMA DI ZUCCHINA E PORRO CROCCANTE DI MARCY

1 zuccina
1 scalogno
olio ex vergine
sale
latte

4 trigliette fresche (fatele filettare dal pescivendolo)

1 piccolo porro
farina



Mettete in una padella dell' olio ex vergine con uno scalogno tritato e fate appassire. Aggiungete la zuccina grattugiata e salate e fate cuocere. Verso fine cottura mettete del latte e fate andare ancora un po'. Togliete dal fuoco, fate raffreddare e frullate il tutto.

Lavate e infarinate i filetti di triglia e friggeteli in olio caldo.

Tagliate il porro in rondelle sottili e friggete anche queste senza infarinarle però.

Comporre il piatto.

Mettere la crema di zuccina calda, sopra due filetti di triglia messi un po' a piramide e sopra alcune rondelle di porro croccante. (foto nel piatto sotto).

FRITTELLE DI BIANCHETTI DI BRUNA CIPRIANI

bianchetti - farina - uova - sale - olio di semi - fette di limone.

Preparare una pastella con acqua, farina e bianchi d'uova sbattuti.

Passare i bianchetti nella pastella.

Farne frittelle e friggerle in olio di semi bollente.

Toglierle croccanti e spruzzare con sale.

Servire con fette di limone.

GAMBERETTI E VERDURE CROCCANTI IN SALMORIGLIO DI GIULIANA

1 mazzo di asparagi
2 o 3 costole di sedano bianco
2 carote
1 kg gamberetti
mezzo bicchiere di vino bianco
aceto bianco

per il salmoriglio:

mezzo bicchiere d'olio d'oliva e.v.



poca acqua
il succo di 1 limone
1 ciuffetto di origano fresco
1 spicchio d'aglio piccolo
sale
pepe

Sgusciare i gamberi eliminando il budellino.

Scottarli per due o tre minuti in acqua bollente a cui andranno aggiunti due cucchiaini di aceto bianco, sale e mezzo bicchiere di vino bianco.

Scolarli e lasciarli intiepidire.

Mondare gli asparagi e tagliarli in diagonale, ricavando tre losanghe da ogni asparago, lasciando naturalmente intatta la punta.

Pulire il sedano e tagliarlo a bastoncini non troppo grossi, la stessa cosa per le carote.

Cuocere separatamente le due verdure per 10/15 minuti, avendo cura di lasciarle croccanti, non dure ma neanche troppo cotte.

Nell'acqua di cottura di ognuna aggiungere due cucchiaini di aceto bianco e una presa di sale.

Scolarle separatamente e lasciare intiepidire.

In un largo piatto mescolare le verdure con i gamberi.

Preparare il salmoriglio.

Tritare grossolanamente l'origano fresco insieme all'aglio.

Mettere in un pentolino l'olio, l'acqua e il limone e mettere tutto su fuoco a bagnomaria montando con le fruste per emulsionare bene il tutto, quindi aggiungere il trito aromatico, il sale e una macinata di pepe, montare ancora qualche secondo con la frusta e versare il tutto su gamberi e verdure. Mescolare bene e lasciar insaporire un paio d'ore.

GAMBERI IN PADELLA AL ROSMARINO CON FAGIOLI PERLA AL PEPERONCINO DI BRUNA CIPRIANI

Ingredienti (per 10 persone)

Mazzancolle di grosse dimensioni circa una a testa
Fagioli perla umbri g 250
Pomodori freschi kg 1
Aglio 1 spicchio
Scalogno 1
Pancetta affumicata g 100
Vino bianco g 100
Prezzemolo 1 ciuffo
Rosmarino 1 rametto
Peperoncino q.b.
Alloro 1 foglia
Olio d'oliva extra vergine g 100
Sale e pepe

1. Ammollare i fagioli per 4-5 ore e cuocerli nel fiasco con aglio e alloro per circa 50'.
2. In una casseruola far sudare parte dello scalogno tritato con poco olio, aggiungere i pomodori a pezzetti quindi cuocere per 20'. Frullare e passare al cinese.
3. Tagliare la pancetta a julienne e farla rosolare con il restante scalogno, unire i fagioli scolati, bagnare con vino bianco, far evaporare. Unire alla salsa di pomodoro e bollire per circa 20'. Aggiungere il peperoncino e il prezzemolo tritato.
4. Sgusciare i gamberi eliminando il budellino e lasciando la parte terminale, incidendoli un pochino di più per allargare la parte finale del dorso, così si possono sistemare in piedi nel piatto.

Finitura

Salare le code dei gamberi, oliarle leggermente e spolverarle di rosmarino tritato. Cuocere in padella antiaderente per pochi minuti. Disporre nei piatti i fagioli con la salsa, sovrapporre i gamberi e aggiungere un giro d'olio e peperoncino.

GAMBERI IN SALSA ROSA DI ADRIANA



GAMBERO AL VAPORE DI GRAZIANA

Altro antipasto: code di gambero cotto al vapore, servite su lettino di rucoletta, olio ev, e questa salsa (metti nel frullatore un pomodoro pelato, la mollica di un panino, agli peperoncino, olio ev, una spruzzata di vino , mezzo limone e frulla tutto.

Oppure le code di gambero sempre cotte al vapore e servite con pepe rosa e olio ev.

GIRELLE DI SALMONE DI TY

1 confezione di salmone leggermente affumicato da 150gr
 un caprino
 un mazzetto di erba cipollina
 una manciata di olive taggiasche sott'olio.

Con l'aiuto di una frusta riducete il caprino in crema, aggiungendo un filo di olio evo. Tritate finemente l'erba cipollina e unitela al caprino. Riempiteci una sac à poche con beccuccio riccio medio.

Separate le fette di salmone e tagliatele a strisce nel verso della lunghezza. Con ogni striscia formate un rotolino che posizionerete col buco rivolto verso l'alto. Riempite ogni rotolino con un ciuffo di caprino e adagiatevi sopra un'oliva. Tenete in frigo fino al momento di servire.



- Abbiate cura di scegliere un salmone con un'affumicatura leggera, altrimenti il piatto nel complesso risulterà molto sapido. Se non lo trovate, sostituite il caprino con un formaggio fresco spalmabile dolce, tipo philadelphia o camoscio d'oro fresco

GRAVLAX(SALMONE MARINATO ALL'ANETO) DI SHANGRI LA

Ingredienti per 10/12 persone: 1 piccolo salmone di 2 kg oppure un pezzo di salmone dello stesso peso, 60 g di sale marino grosso, 30 g di zucchero di canna, 1 cucchiaino colmo di pepe bianco/rosso in grani, 1 mazzo di aneto o di finocchietto selvatico. Per la salsa : 1 cucchiaino di senape forte, 1 cucchiaino raso di zucchero, 2 cucchiaini di aceto, 1 dl d'olio d'oliva, aneto. Sfilettate il salmone lasciando i filetti interi e senza rimuovere la pelle. Potete chiedere in pescheria che lo facciano per voi. Otterrete in pratica due mezzi salmone con attaccata la pelle. Eliminate bene le scaglie e asciugate i filetti di pesce senza sciacquarli. Togliete con un pinzetta o con la punta delle dita tutte le spine al centro dei filetti. Cospargete metà del sale in una pirofila di dimensioni adatte e deponetevi un filetto di salmone con la pelle sotto. Sminuzzate l'aneto e mescolatelo con il pepe pestato e lo zucchero. Cospargete il tutto sul filetto. Coprite con l'altro filetto lasciando questa volta la pelle sopra. Cospargete con il sale rimasto e coprite la pirofila con carta stagnola. Sistemate un peso leggero sopra il pesce (per. es. un assicella o un libro) e riponete il tutto in frigo per 2 giorni. Prima di servire, eliminate tutto il condimento e tagliate a fettine sottilissime, come per il salmone affumicato. Servite con pane nero imburrrato e con la salsina : mescolate in una ciotolina la senape con l'aceto e lo zucchero. Unite un cucchiaino di aneto tritato e versate l'olio a filo, mescolando regolarmente con un cucchiaino.

IMPETATA DI COZZE E VONGOLE DI DANIELA/BIRILLA

1 sacchetto di cozze "pulite"
1 sacchetto di vongole
olio d'oliva e.v.
mezzo limone
prezzemolo tritato
pepe
aglio
Vino bianco



Faccio rosolare un po' di olio con l'aglio e prezzemolo, metto le vongole, le cozze e lascio cuocere per un po' coperte quando iniziano ad essere almeno il 50% aperte metto del vino bianco (una dose generosa) ed il limone tagliato a fettine sottili, lascio cuocere quanto basta per far evaporare il vino, una spolverata di pepe macinato al momento. Copro lascio riposare per qualche minuto metto un po' di prezzemolo e servo.

INSALATA DI GAMBERI DI MARCY

code di gambero
una costa di sedano
zenzero grattugiato fresco
finocchio
olio
sale
pepe

Lessare i gamberi e sgusciarli.
tagliate a piccoli pezzettini il sedano verde,
mettete il tutto in una piccola terrina.
grattugiate lo zenzero, limone sale e pepe
mescolare e impiattare, tagliando con la mandolina sopra il piatto dei sottilissimi veli di finocchio, mettere qualche cucchiaino di olio e servire.

INSALATA DI GAMBERI E FRAGOLE DI CORAL REEF

Si scottano appena i gamberi ultrafreschi e si toglie loro il carapace (ho comprato quelli che qui chiamano gamberi blu: sono grandi una decina di cm, rosa chiarissimo, quasi trasparenti, e tra le zampe, hanno le uova blu). Si fanno le fragole a tocchetti (ovviamente le mie erano di serra), mescolate



coi gamberi e si condisce tutto alla fine con una citronette fatta con olio, succo di limone, sale e una foglia di citronella. Quando li ho assaggiati c'erano anche spicchi di pompelmo rosa pelati a vivo.

INSALATA DI MARE CON FINOCCHI, ARANCE, SEDANO E CAROTE DI CHANDRA

Ho semplicemente cotto al vapore calamaretti, polpo, cozze e vongole e li ho conditi con olio, sale, pepe, arancia pelata a vivo e il suo succo, finocchi tagliati sottili, sedano a fettine e carote tagliate a nastro con il pelapatate.



INSALATA DI PATATE E BOTTARGA DI CHANDRA



Ho lessato alcune patate e le ho poi tagliate a tocchetti e condite semplicemente con olio, sale, prezzemolo e bottarga di muggine.

INSALATA DI PESCE AFFUMICATO DI ELEONORA

1 filetto di trota affumicato 150 g. di salmone affumicato 150 g. di aringa affumicata 100 g. di pesce spada affumicato 100 g. di insalatina novella 4 cipollotti il succo di un limone olio e.v. sale pepe nero macinato al momento pepe rosa in grani. Spezzettare l'insalatina, tagliare a pezzetti tutto il pesce affumicato. Affettare finemente i cipollotti. Preparare il condimento sbattendo bene l'olio, il succo di limone, poco sale, il pepe nero. Mettere tutto in una terrina, condire con la salsetta, cospargere con pepe rosa in grani, mescolare e servire. Si può usare anche la rucola, ma mi sono astenuta avendo aderito alla proposta di Marco di eliminarla dalla cucina....

INSALATA DI POLPO CON PINOLI TOSTATI, BASILICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO E FAGIOLI SEDANO E BOTTARGA DI CHANDRA

Il polpo l'ho cotto in acqua aromatizzata al sedano, carota e pepe nero, tagliato a pezzetti e condito con olio, pinoli tostati, basilico a pezzetti, scaglie di parmigiano e pepe. Per i fagioli ho semplicemente lessato i fagioli e conditi con olio, sale, pepe, fettine di cuore di sedano e bottarga grattugiata.



INSALATA DI POLPO DI STEFANIA CASULA

Polpo bollito, cuore di sedano tritato, peperone (possibilmente bicolore) tritato, aglio e prezzemolo tritati finissimo e rosolati, sale, olio e aceto (di vernaccia nel mio caso)

Unire gli ingredienti nelle proporzioni più gradite. Mangiare. Meglio se dopo 24 ore.

Importante :deve restare sempre umido, quindi aggiungere olio man mano che lo assorbe.

INSALATA DI POLPO E FIORI DI CAPPERO SU UN LETTO DI PATATE E SALSA VERDE DI BARBARA



INSALATA DI SALMONE E GAMBERI DI MARCY

Insalatina novella, rucola e pomodorini ciliegia

1 avocado

300 g di gamberi

1 pezzo di salmone marinato (come indicato nella ricetta precedente).

Lessate i gamberi e sgusciateli.

Mettete in una capiente pirofila, l'insalatina e la rucola precedentemente lavata e asciugata.

Disporre i pomodorini, le fettine di salmone l'avocado tagliato a pezzetti e i gamberi.

Condire con un salmoriglio preparato in una ciotolina con olio, un cucchiaino di prezzemolo, un limone grosso (il succo) e pepe. Versate il condimento e servite.

INSALATA DI SPADA AFFUMICATO, FINOCCHI E ARANCIA DI BARBARA

Ti devi procurare lo spada affumicato, ma si trova facilmente nei super. Metti nel piatto un po' d'insalatina e qualche fettina molto sottile di finocchio, sopra ci metti le fette di spada, bagni con il succo d'arancia e cospargi con la barbetta dei finocchi. Decorì con uova di quaglia o uova di salmone o caviale e fette d'arancia al vivo.

INSALATA DI TOTANI DI ELENA

totani a piacere

rucola

formaggio grana non troppo stagionato

Si lessano i totani con un po' di limone e un paio di foglie di alloro, quando sono freddi si tagliano a rondelle si mettono su un letto di rucola olio, spolveratina di pepe e sale e per finire scagliette di parmigiano.

INSALATA ESTIVA DI ROSVITA

Insalata mista con bottarga grattugiata. Provare per credere!!

INSALATA NIZZARDA DI ADRIANA



Ho cominciato a mettere nella ciotola un gambo di sedano e un peperone rosso e uno giallo tagliato a cubetti, ho sbriciolato una scatola di tonno sott'olio, aggiunto la cipolla (cipolla di tropea tagliata finemente, messo un po' di sale sopra, sfregata bene tra le mani, sciacquato sotto l'acqua corrente e strizzata benissimo), le olive, i pomodori, le acciughe e le uova sode.

INSALATA PANTESCA DI IL TOSCO

2 scatole di sgombro sott'olio
 2-3 patate a pasta gialla
 7-8 pomodorini ciliegia
 cipolla di Tropea
 capperi dissalati
 olive taggiasche
 olio-aglio (facoltativo)- origano - sale.

Si tratta solo di fare in una terrina un'insalata con tutti i componenti spezzettati grossolanamente, avendo l'accortezza di sgrondare bene gli sgombri dall'olio di conservazione. Il quantitativo di olive, cipolle, capperi ed aglio (che può anche mancare!) va secondo i gusti personali. Con l'origano invece io abbondando sempre. D'inverno mi piace con le patate ancora tiepide, d'estate aggiungo dell'aceto e metto in frigo.

INSOLITO DI MARE DI GIULIANA

1 trancio di pescatrice, circa 800 gr.
 500 g code di gamberi grigi
 20 cappellette
 2 mazzetti di asparagi verdi
 5 coste di sedano belle sode e cicciose
 2 spicchi d'aglio
 1 ciuffetto di origano fresco
 olio e.v. buono
 2 limoni
 1 foglia di alloro
 poco vino bianco
 insalata in misticanza o a piacere
 sale e pepe bianco



Lavare bene i gamberi, in una pentola cuocerli a vapore, mettendo nell'acqua di cottura una spruzzata di vino bianco di buona qualità, una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio.

Cuocere quindi per pochissimo. Togliere, lasciar raffreddare quindi sgusciare e mettere in una terrina.

Pulire le cappellette, sciacquandole bene dalla eventuale sabbia, cuocerle a vapore, usando la stessa acqua di cottura dei gamberi, magari aggiungendone se calasse troppo, per un paio di minuti, forse meno, controllare a vista. Non devono cuocere troppo. Togliere e unirle ai gamberi.

Pulire la pescatrice, sfilettarla per togliere la spina centrale, ricavandone due parti, ripulire bene da filamenti o altro e ridurla in tocchetti grandi come noci più o meno.

Cuocere a vapore anche la pescatrice sempre con lo stesso brodo di cottura di prima. Anche qui, cottura breve e controllata a vista. La pescatrice se passa di cottura diventa stopposa.

Unirla a gamberi e cappelletti e condire con un leggero velo d'olio, poco sale e poco pepe bianco.

Tenere in fresco.

Mondare e lavare gli asparagi, cuocerli in modo che restino ancora un po' croccanti, fare altrettanto con il sedano, ben lavato.

Una volta cotti e un po' raffreddati, tagliarli a losanghe quindi unirli al pesce tenuto da parte, mescolare delicatamente, anzi, per non rompere le punte degli asparagi, sarebbe meglio farlo facendo "saltare" la ciotola.

Bisogna poi togliere l'insalata dal frigo per riportarla a temperatura ambiente in modo che al momento di andare a tavola sia pronta.

Poco prima di servire preparare il salmoriglio:

Tritare un ciuffetto di origano fresco con uno spicchio d'aglio abbastanza finemente.

A bagnomaria mettere un bicchiere scarso di olio, poca acqua e il succo dei limoni.

Montare con una frusta finché il tutto è caldo ed emulsionato, a quel punto aggiungere il trito aromatico, spegnere e tenere in caldo.

Al momento di impiattare, mettere nel piatto un po' di insalata verde o di mistanza, adagiarvi l'insalata insolita, cospargere con un paio di cucchiaini di salmoriglio ancora caldo e servire subito.

INVOLTINI DI ZUCCHINE AL TONNO DI ELISABETTA66

Tagliare con l'affettatrice le zucchine per il lungo, sottili, e grigliarle. Fare un patè con 2 philadelphia, una manciata di capperi e 4 scatolette piccoli di tonno all'olio. Avvolgere le fettine di zuccina grigliate sul dito indice in modo da formare dei "tubi", metterli in piedi su vassoio e farcirli del patè di tonno con la sac a poche . Decorarli con pezzettini di peperone.



LUMACHINI DI MARE DI CHICCA

Fare un soffritto con olio, cipolla, aglio tritato, prezzemolo, finocchio selvatico, sedano e carota tutto tritato fino.

Far rosolare e buttare i lumachini e coprire con un coperchio, mischiare bene, con questo sistema usciranno fuori dai gusci.

Insaporire con sale, pepe e vino bianco e far evaporare.

Aggiungere polpa di pomodoro e abbondante acqua e far bollire almeno 2/3 ore, alla fine far addensare il sugo.

MILLEFOGLIE DI CAPESANTE DI VERBENA

Per 4 persone:

8 capesante
4 gamberoni
una bella noce di burro
vino bianco (1 cucchiaino da minestra circa)
sale pepe



Pulite le capesante e lasciate la sola noce bianca, pulite i gamberoni e togliete la vescica nera. Lavateli bene e asciugateli.

Con un coltello ben affilato, dividete la noce di cappasanta in 3 dischetti. Mettete sul fuoco un piccolo tegame, aggiungete e fate sciogliere la noce di burro e poi unite i dischetti di capesante. Salate pepate e sfumate con vino bianco. La cottura è rapidissima. Togliete i dischetti dal tegame e mantenetele al caldo. Buttate nello stesso tegame i gamberoni e cuoceteli nello stesso modo. Quando sono cotti metteteli su un tagliere e tagliateli a fettine per il lungo. Componete sul piatto la millefoglie alternando i dischetti di capasanta con i gamberoni. Fermate con uno stecchino e servite.

I coralli delle capesante li avevo cotti nello stesso tegame, con lo stesso procedimento e poi li avevo messi nel mixer con un po' di panna per ottenere la salsa.

MINICROISSANT AL SALMONE AFFUMICATO DI BARBARA ED ELENAP

90 g di philadelphia
90 g di burro freddo a cubetti
125 g di farina
un pizzico di sale
salmone affumicato a fette
succo di limone
pepe nero
aneto fresco tritato
1 tuorlo sbattuto con poca acqua



Impastare formaggio, burro, farina e sale.

Mettere la pasta in frigo per almeno 30 minuti.

Dividere l'impasto a metà e stenderlo formando un tondo, tipo pizza, aiutandosi con un piatto per fare il cerchio perfetto.

Coprire la pasta con le fettine di salmone, spolverare di pepe macinato, bagnare con succo di limone, cospargere di aneto tritato.
Tagliare a fette la base tonda in modo da avere 16 fette, arrotolarle tipo croissant, spennellarle di tuorlo d'uovo e cuocere a 200° per 15/20 minuti finché sono dorate.

PASTICCIO DI ALICI AI PEPERONI DI BRUNA CIPRIANI

Diliscare le alici e metterle a marinare in acqua e aceto in parti uguali, una spruzzata di vino bianco, abbondante timo, sale e pepe.
Abbrustolire e spellare i peperoni, togliere i filamenti e tagliarli a falde.
Rivestire uno stampo rettangolare, sistemare sul fondo uno strato di cipolla dolce tagliata ad anelli sottilissimi, uno strato di pomodori tagliati a pezzetti, salare e pepare. Sistemare sopra le alici sgocciolate, pressare bene poi coprire con la cipolla e i pomodori rimasti, salare e e pepare e ricoprire con le falde di peperone rimaste. Mettere lo stampo nel forno a 180° per circa 20/30 minuti. Servire freddo a fette alte accompagnandolo con una dadolata di peperoni e pomodori, condita con olio sale e pepe ed erbe aromatiche tritate.

PATÈ DI PESCE DI VERBENA

500 g di polpa di pesce, già pulita (l'ideale è il dentice o il pesce molo)
150 g di sott'aceti
100 g di maionese
2 cucchiaini di senape
sale, pepe
il succo di mezzo limone



Bollite il pesce in acqua salata, scolatelo, pulitelo dalle lisce e passate la polpa nel mixer. Aggiungete il succo di mezzo limone e una macinata di pepe. Mettete l'impasto in una ciotola. Tritare nel mixer i sottaceti e aggiungeteli alla polpa di pesce. Lavorate il composto con le mani perché si amalgami bene. Aggiungete la maionese e la senape e lavorate ancora con una spatola. Regolate di sale. Mantenete in frigo e servitelo con crostini di pane (meglio se integrale)

PATÉ DI TROTA DI BRUNA CIPRIANI

Trotelle 2
court bouillon 1 l
Cipollotti 2
Prezzemolo 1 ciuffo
Noce moscata
Gherigli di noce 10
Burro 100 g

Sale, Pepe

Bollite nel court bouillon le trotelle, dopo averle pulite, per circa 30 m. Gettate via la testa, diliscatele con cura, passate quindi la carne al frullatore ed impastatela con un soffritto di cipolla e prezzemolo tritati finissimi, sale, pepe, noce moscata.

Aggiungete le noci pestate al mortaio o passate nel frullatore.

A parte fate sciogliere il burro e unitelo al composto, mescolate molto bene per amalgamarlo e mettete il patè in una terrina a forma di pesce e lasciatelo riposare per 2 ore.

POLIPO ALL'INSALATA DI ROSARIA RUBINO

Calo il polipo in acqua bollente a cui ho aggiunto una bella manciata di pepe, immergendolo tre volte prima di calarlo del tutto per far arricciare i tentacoli, faccio cuocere il polipo a secondo della grandezza diciamo 1 Kg. 20 - 25 min.

Appena cotto lo tolgo dall'acqua e lo faccio raffreddare, quindi lo taglio a pezzetti e aggiusto con sale, fettine d'aglio, prezzemolo tritato, un gambo di sedano tritato, olio e succo di limone

POLPO IN INSALATA DI PINELLA

Prendete 3 polpetti di medie dimensioni, lessateli e una volta freddi tagliateli a piccoli pezzi. In un tegame soffriggete in olio d'oliva dell'aglio tritato finissimo, prezzemolo, capperi sott'aceto e un paio di pomodori secchi lavati dal sale, tutto ben tritato. Dopo circa 5 minuti, aggiungete dell'aceto bianco e fate bollire (ci vorrà mezzo bicchiere). Quando il composto e' diventato bollente, aggiungete i polpi, passateli in padella per un paio di minuti. Togliete dal fuoco e mettete da parte per 24 ore prima di servire, rimescolando ogni tanto. Come vedete non ho dosi esatte al microgrammo, perché quelli che mi hanno insegnato a farli fanno tutto ad occhio. Questi invece li ho adagiati sopra a degli spinacini freschi. Una bontà.

PURE DI FAVE E GAMBERI DI CORAL REEF

500g di fave (io ho usato quelle surgelate aspettando le fresche)

Un rametto di timo fresco

Brodo di pesce(ho usato quello della pescatrice)

1/2 scalogno

2° 3 gamberi a commensale

Sale, pepe nero



Stufare lo scalogno in poco olio e unire le fave, un po'

di timo, portare a cottura aggiungendo il brodo di pesce. A fine cottura salare e

mixare finemente. Pulire i gamberi e saltarli in padella pochissimi minuti per lato. Comporre il piatto con il purè, i gamberi, qualche fogliolina di timo, pepe nero e un filo di olio.

SALMONE MARINATO DI NEERA

1 filetto di salmone con la pelle Finocchietto, maggiorana, timo fresco, pepe sale grosso, zucchero. Mettere il filetto di salmone in una pirofila con la pelle che poggia sulla pirofila. Fare un mix di sale grosso, zucchero e pepe nero in grani schiacciati (per ogni 500 g di salmone 4 cucchiari di sale grosso e 2 di zucchero). Massaggiare con questo mix il filetto metterci sopra il finocchietto, la maggiorana, il timo e lasciare marinare per 24 h. Per la salsa erba cipollina, scalogno, cetrioli sott'aceto, prezzemolo, capperi qualche goccia di tabasco olio evo. tritare finemente tutti gli ingredienti ed amalgamare con l'olio evo e qualche goccia di tabasco. Quanto e' finita la marinatura del salmone, tagliarlo a fettine sottili (come quello affumicato) e fare a strati salmone e salsa. Si conserva molto bene per un po' di giorni.

SALMONE MARINATO DI PAOLA BALESTRINI

Prendere un filetto di salmone fresco con tutta la pelle e passarlo una mezz'oretta in congelatore, quando è abbastanza rigido si taglia a fettine sottili, che si mettono in un solo strato in un piatto. Coprire con aceto sale e pepe rosa. Lasciare marinare circa 24 ore. Trascorso il tempo si scolano le fettine e si condiscono con rucola, pinoli tostati in padella, filino di olio e una macinata di pepe.

SALMONE MARINATO DI ROSARIA RUBINO



Affetto sottilmente i filetti di salmone e metto a marinare nell'aceto per circa due o tre ore, lo scolo bene dall'aceto e l'aggiusto in una terrina con olio, aglio, prezzemolo, peperoncino e sale fino.

SARDE EN SAOR DI FERNANDA

Pulire le sarde, togliendo la testa e le interiora, lavarle asciugarle infarinarle e friggerle un poche alla volta in abbondante olio. Metterle a scolare su carta.

Preparare il saor calcolando che la cipolla sia la metà abbondante del peso delle sardine.

In buon olio fare soffriggere lentissimamente le cipolle tagliate molto sottili, non devono assolutamente colorire, per circa 25 30 minuti . Verso la quasi fine della cottura aggiungere aceto bianco in quantità proporzionata alle cipolle. Salare.



In un largo tegame di terracotta disporre uno strato di sarde, ricoprire con abbondante cipolla, poi sarde e ancora cipolla.....lasciare coperte il frigo un paio di giorni.

Volendo di può aggiungere alla cipolla stufata una bella manciata di pinoli e di uvetta lasciata rinvenire in vino bianco.

SARDE EN SAOR DI MARCY

500 g di cipolla bianca
 500 g di sarde
 aceto di vino bianco 1 bicchiere
 100 g di pinoli
 100 g di uvetta
 olio di oliva e farina e sale

Dunque prima di tutto si affetta sottilmente la cipolla e la si fa stufare in un po' di olio.

quando sono un po' rosolate (non devono perdere colore) sfumare con l'aceto e salare.

Pulire intanto le sarde togliendo testa e interiora. (io le apro a libro togliendo anche la spina centrale ma la ricetta originale le prevede intere) poi si infarinano e si friggono in abbondante olio. Poi si mettono su un foglio di carta da pane in modo che scolino l'olio.

In una pirofila si fa uno strato di cipolle con un po' di pinoli e uvetta (precedentemente ammollata nell'acqua) le sarde e così via fino ad ultimare con le cipolle.

si conserva per giorni in frigorifero ed anzi qualche giorno dopo è ancora più buono

SCAMPI CRUDI IN MARINATA DI MARCY

Dal pescivendolo di fiducia acquistate degli scampi freschissimi. dopo averli lavati accuratamente con un coltellino affilato pratica una incisione tutta intorno alla testa (tra la testa e la coda per intenderci) poi una incisione sulla coda. Sfila la coda e ti deve rimanere la polpa attaccata alla testa. Dopo aver fatto questo trattamento, risciacquali nuovamente in modo delicato e asciugali tamponando un po'. mettili nel piatto. Intanto prepara una emulsione di olio limone sale e pepe fresco. e irrori gli scampi. lasciali marinare per 2 ore in frigo coperti. Li puoi accompagnare con una bella insalatina tenera tenera.

SCHIE CON POLENTA DI MARCY

Le schie sono i gamberetti di laguna, piccoli e grigi. Si possono fare in due modi, fritti o all'olio.

Dunque Se vengono fatti fritti, basta lavarli molto bene, asciugarli, infarinarli e friggerli in olio bollente. nel frattempo avrete fatto una polentina di farina bianca morbida.

Stendete la crema di polenta calda nei piatti e sopra vi sistemate le schie fritte calde e croccanti. Servire subito.

Le schie all'olio sono un po' piu' laboriose, in quanto oltre a lavarle bene bisogna lessarle in acqua salata per pochissimo, e poi sgusciarle ed essendo molto piccole, ci vuole un po' di pazienza. Dopo di che metterle in un recipiente insieme a olio un trito di aglio e prezzemolo.

Fate la solita polentina bianca morbida e mettetela fumante nei piatti e sopra ci verserete le schie all'olio. Queste le potrete preparare anche un po' prima, anzi meglio così si insaporiscono con l'aglio e l'olio e il prezzemolo. Naturalmente regolare di sale e pepe

SPIEDINI DI COZZE DI BRUNA CIPRIANI

Tempo di preparazione 25' co

Ingredienti per 4 persone

8 rametti rigidi di rosmarino

3 fette di pancetta dello spessore di 2 cm

32 cozze abbastanza grandi

Private tutti i rami di rosmarino delle foglioline e appuntite le estremità.

Tagliate la pancetta a quadratini. Pulite e lavate le cozze. Scolatele, mettetele in un tegame e ponetele sul fuoco il tempo necessario per farle aprire.

Una volta che i gusci sono aperti eliminateli e mettete da parte i molluschi

Colate il liquido delle cozze, ,mettetelo in una casseruola e fatelo, scaldare. Sui rametti di rosmarino, che userete come spiedini, infilate le cozze e i pezzetti di pancetta alternandoli. Mettete gli spiedini a grigliare sulla brace, o in alternativa, nel forno sotto il grill. Fate cuocere per i 10 min. circa. Durante la cottura girate gli spiedini un paio di volte. Serviteli subito su piatti caldi.

SPUMA RAPIDA DI SALMONE AFFUMICATO DI BRUNA CIPRIANI

Ingredienti per 4 persone 100 g di salmone affumicato 50 g di mascarpone 4 cucchiari di panna fresca Il succo di mezzo limone 2 cucchiario di gin Sale, pepe

Mettere nel frullatore il salmone tagliato a pezzetti con il succo di limone e il gin. Frullare bene. Versarlo in una terrina, aggiungere la panna, il mascarpone e un pizzico di sale e pepe, lavorare con un cucchiario di legno finché tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Tenere in frigorifero fino al momento di servire. Accompagnare la spuma di salmone affumicato con fette di pane tostato possibilmente integrale o di segale.

STUOIETTA DI ZUCCHINE CON BRUOISE DI POMODORO E GAMBERI DI MARCY

2 zucchine
1 pomodoro pachino
100 g di gamberi freschi
sale pepe olio ex verg di oliva e limone

Tagliare con la mandolina le zucchine per il lungo e ricavarne tante strisce che passerete alla griglia, o meglio in padella antiaderente in modo da cuocerle ma non troppo.

Lessate velocemente i gamberetti e sgusciateli

Tagliate il pomodoro pachino in piccoli cubetti e salate in modo che perda l'acqua di vegetazione.

Comporre il piatto.

Mettere due strisce di zucchine in perpendicolare rispetto a voi e distanziate l'una all'altra della misura della larghezza della striscia di zucchini.

Passate adesso altre tre strisce di zucchini in orizzontale rispetto a voi in alternanza rispetto alle zucchine precedenti. Avrete ottenuto una stuoietta.

Metteteci sopra due cucchiaini di pomodoro a cubettini, un piccolo pugnetto di gamberetti e condite con sale olio ex vergine e una spruzzatine di limone.

TARTARA DI TONNO DI MARINAB

Tagli il tonno, che ovviamente deve essere freschissimo, con il coltello in un trito piccolissimo, aggiungi dei pomodorini (meglio i datterini che sono belli dolci) sempre tagliati piccoli, un nonnulla di scorzetta di limone grattugiata, sale e pepe e timo ... null'altro!

Poi presso il composto in tazzine da caffè alte e strette e capovolgo il tutto sul piattino a formare un cilindro in piedi.

TARTARE DI CAPESANTE E GAMBERONI DI VERBENA

Ingredienti per 4 persone

12 gamberoni
12 capesante
1 avocado (o asparagi verdi lessati)
sale pepe
olio
1 limone



Pulite e lavate i gamberoni e le capesante e poi lessateli per 5 minuti in un court bouillon. Lasciateli freddare, tritateli grossolanamente e conditeli in ciotoline diverse con olio, sale pepe e limone. Pelate l'avocado, affettatelo e condite anche questo con sale pepe olio e limone.

Mettete un copapasta al centro del piatto e fate uno strato di gamberoni, uno strato di avocado e l'ultimo di capesante. Servite

TARTARE DI SPADA CON SALMERINO AFFUMICATO DI ALESSANDRO BERLOFFA

Spada freschissimo (80%)
filetto di salmerino affumicato (20%)
Cipollotti (1 piccolo ogni mezzo chilo di preparato)
Pomodoro confit a dadini (un pomodoro ogni 350-400 g di prodotto) più quello per guarnire il piatto.
aceto balsamico (un cucchiaino abbondante, se balsamico di tipo "industriale", molto meno se è tradizionale di Modena o Reggio, ogni 350-400 gr.)
Olio e.v.o., dolce di ottima qualità, (q.b.)
Sale e pepe
Prezzemolo tritato
Crostini di pane



Sbollentare i pomodori per 30", togliere la buccia, dividerli in quarti e, con il coltello, togliere i semi e la parte acquosa, lasciando solo la polpa. Ridurre la

polpa a dadolata (concassé), lasciare scolare l'acqua di vegetazione residua in un colino.

Tagliuzzare lo spada e tritare grossolanamente al coltello, togliere la pelle al filetto di salmerino affumicato, togliere le eventuali lisce, tritare la polpa al coltello, incorporare i dadini di pomodoro concassé, il cipollotto tritato finemente, l'aceto balsamico, aggiustare di sale e pepe, amalgamare bene con l'olio e.v.o.

Tenere in fresco e servire nel piatto in forma rotonda (coppapasta di ø 8 cm. x 2 cm di altezza, pari a circa 60 g a porzione), con un crostino di pane, una dadolata di pomodori confit, una spruzzata di prezzemolo tritato, un giro d'olio buono ed una spruzzatina di aceto balsamico per "sporcare" il piatto.

LE VARIANTI:

Al posto dello spada crudo è possibile utilizzare filetto di tonno o il cuore del filetto di ricciola, ma anche un filetto di trota salmonata freschissima.

Al posto del salmerino affumicato possiamo mettere filetto di trota affumicata, tonno o spada affumicato, come estrema ratio anche salmone affumicato ma che sia di ottima qualità.

Al posto del cipollotto si può usare dello scalogno, oppure erba cipollina, ma anche cipolla (in minore quantità) e prezzemolo tritati finemente.

TARTARE DI TONNO AI PISTACCHI DI TY

300 grammi di filetto di tonno
un cucchiaino di zucchero sciolto in 3 cucchiaini di aceto di riso
3 cucchiaini di olio evo, sale
pepe rosa
50 g di polvere di pistacchi
100 g di pistacchi tritati
4 fette di pane nero non troppo spesse

Tagliare il filetto e cubetti, bagnare con l'aceto di riso e lasciar riposare in frigo per un'ora.

Battere il tonno a coltello finché diventa quasi una crema, condirlo con l'olio evo, il sale, il pepe rosa e la polvere di pistacchi.

Prendere 4 forme di metallo ad anello e mettere sul fondo di ognuna una fetta di pane nero tagliata a misura. Dividere in 4 parti il tonno e metterlo nelle forme, sopra al pane, pressando un po' con le dita per compattare. Togliere l'anello e cospargere con i pistacchi tritati.

Appoggiarlo su una fetta di pane integrale.

TARTINE DI GRANCHIO DI MARCOAPOPKA

Carne di granchio mescolata con sedano, cipolla, carota (proporzione per 100 g. di carne di granchio 15 g. di ciascuno degli altri ingredienti), maionese a piacere, fettine di baguette tostate ed inumidite con olio d'oliva e succo di limone.

TARTINE DI SALMONE MARINATO DI DANIELAF

1 trancio di salmone con la pelle
7 cucchiaio di sale grosso
2 cucchiari di zucchero di canna

Mettere il trancio di salmone in una pirofila, ricoprire tutto con la miscela fatta di sale e zucchero coprire con la pellicola e lasciare marinare per circa 15 ore in frigo, a fine marinatura pulire bene con della carta il salmone del sale e usare per tartine pasta ecc. ecc.



Io avevo fatto delle tartine con del pane (fatto da me con il lievito madre) tostato, avevo messo un filo di burro del salmone e del timo limone.

VERDURE AL TONNO DI BRUNA CIPRIANI

2 cipollotti (1 spicchio d'aglio per chi vuole)
2 melanzane
4 zucchine
1 peperone grosso
3 pomodori piccadilly
Basilico e prezzemolo tritati
Un cucchiaio di capperi di Pantelleria
4 cucchiari di olive taggiasche
1 vasetto di tonno sott'olio di 250 gr
½ bicchiere di olio e.v.o.
Aceto
Peperoncino
Sale



Pulire , lavare e tagliare a dadi le melanzane e lasciarle per un'oretta a scolare con un pizzico di sale, perché perdano l'amaro.

Tagliare a dadi tutte le altre verdure.

In una padella antiaderente versare 4-5 cucchiari di olio e farlo scaldare con metà basilico e prezzemolo tritati, il peperoncino, i cipollotti e l'aglio.

Appena questi sono stufati, aggiungere i peperoni e farli saltare in padella per 5 minuti.

Successivamente unire le melanzane e le zucchine, far cuocere per circa 10 minuti, rigirando spesso.

Sfumare con qualche cucchiaino d'aceto, aggiungere la concassè di pomodori, i capperi dissalati, le olive, coprire con un coperchio e far cuocere per cinque minuti. Alla fine unire il tonno a pezzi, il rimanente basilico e prezzemolo, un giro d'olio e far riposare.

Si mangia tiepido o a temperatura ambiente.

Può essere antipasto o secondo, o anche piatto unico...dipende...

VONGOLE MAMMA DI ANNA MANDUK

Far spurgare in una ciotola gigante le vongoline (o poveracce in romagna) con acqua ben salata.

togliere quelle che rimangono aperte.

mettere in una padella larga abbondante olio, 1 peperoncino e 1 ramo di prezzemolo. buttare le vongole. a fuoco alto farle aprire, sfumare con un goccio di vino bianco far evaporare. spegnere e togliere quelle che rimangono chiuse.

pepare (il sale non serve di solito) e servire con crostoni di pane toscano da pociare nel sughetto.

Da noi è un antipasto.

ZUPPETTA PICCANTE DI COZZE DI ROSARIA RUBINO

In una capace padella ho messo olio e aglio e il peperoncino, ho fatto imbiondire l'aglio e quindi ci ho versato dei pomodorini tagliati a pezzetti, ho fatto cuocere e appena i pomodori si sono separati dall'olio vi ho calate le cozze ben pulite, ho incoperchiato e appena le cozze si sono aperte le ho tolte dal fuoco e ho aggiunto del prezzemolo tritato (Enzo, qui a Napoli sui piatti di pesce il prezzemolo ci va sempre e non fa pizzeria perché sulla pizza non mettiamo prezzemolo,) ho versato le cozze con il suo sughetto in una pirofolina dove avevo disposto dei cubetti di pane fatto tostare in forno.

