

Menu di mare 02

CESTINI DI PEPERONI CON TONNO E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

4 peperoni rossi (1 kg in tutto),
500 g di patate,
600 g di polpa di tonno fresco,
120 g di speck in una fetta,
4 foglie di alloro,
4 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 180°.

Lavate e asciugate i peperoni; tagliate la calotta superiore con il peduncolo ed eliminate i semi.

Togliete delicatamente i filamenti interni dei peperoni, badando a non bucarli.

Tritate grossolanamente lo speck.

Pelate le patate, lavatele bene e riducetele a dadi di 1 cm di lato.

Fate rosolare lo speck in una padella, senza aggiungere condimento, poi scolatela e trasferitela in una ciotola.

Nella stessa padella, fate scaldare due cucchiaini di olio con due cucchiaini di acqua, unite le patate e fatele cuocere per dieci minuti; salatele e pepatele.

Tagliate la polpa del tonno a pezzettini e, fuori dal fuoco, mescolatela alle patate; aggiungete lo speck e mescolate di nuovo.

Distribuite questo ripieno nei peperoni e profumatelo con una foglia di alloro spezzettata. Chiudeteli con le rispettive calotte e sistematele in una pirofila unta con il resto dell'olio; infornatele e lasciatele cuocere per trentacinque minuti.

Servitele calde o tiepide.

TAGLIATELLE CON GAMBERONI E TOCCO DI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

350 g di tagliatelle all'uovo,
300 g di funghi porcini,
400 g di code di gamberoni,
80 g di burro,
40 g di parmigiano grattugiato,
1 scalogno,
1 spicchio di aglio,
1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina),
1 bicchiere di vino bianco secco,
1 cucchiaio di brandy,
3 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Sgusciate le code di gamberoni, privatele del filetto nero intestinale posto sul dorso, lavatele, asciugatele e trasferitele su un piatto fondo.

Mescolate il vino con l'olio e il brandy e versate il composto ottenuto sui gamberoni. Lasciateli marinare per un'ora, mescolandoli di tanto in tanto.

Pelate lo scalogno e lo spicchio di aglio e tritateli finemente.

Lavate e asciugate le erbe; tagliuzzatele grossolanamente con le forbici.

In una padella, fate scaldare un filo di olio e rosolatevi il trito di scalogno e aglio su fiamma vivace.

Unite le code di gamberoni sgocciolate e mescolate.

Abbassate la fiamma e proseguite la cottura, continuando a mescolare, per qualche minuto. Togliete quindi la padella dal fuoco, profumate con le erbe aromatiche, pepate e tenete da parte in caldo.

Pulite i funghi porcini, raschiando via l'eventuale terriccio rimasto e poi strofinateli accuratamente con un panno umido.

Riduceteli quindi a fettine.

In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.

Tuffatevi le tagliatelle e lessatele al dente.

In una padella, fate fondere il burro e soffriggetevi le fettine di porcini.

Irrorateli con un mestolino dell'acqua di cottura della pasta e fatela sfumare.

Scolate le tagliatelle e trasferitele nella padella con i funghi.

Aggiungete le code di gamberoni, il parmigiano e fate mantecare la pasta su fuoco vivace. Completate con una generosa macinata di pepe e servite subito.

BOCCONCINI DI SALMONE CON CHIPS DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

500 g di filetto di salmone,
300 g di patate,
200 g di cipolle,
1 zucchina,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
5 dl di olio per friggere,
1 cucchiaio di olio di oliva,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
1 pizzico di paprika in polvere,
sale,
pepe.

Pelate le patate, lavatele, affettatele sottili e friggetele, poche per volta, nell'olio bollente, per cinque minuti fino a quando saranno dorate e croccanti; scolatele con un mestolo forato e sgocciolatele su carta assorbente.

Tenetele da parte in caldo.

Lavate la zucchina, spuntatela e riducetela a julienne; cuocete le striscioline ottenute al vapore, per dieci minuti circa.

Spellate il salmone, eliminate le eventuali spine residue e tagliatelo a pezzetti regolari.

Mondate e affettate al velo le cipolle; fatele quindi soffriggere in una casseruola con l'olio di oliva.

Aggiungete i pezzetti di salmone e lasciateli rosolare per dieci minuti; bagnateli con il vino e fatelo sfumare.

Salate, pepate, spolverizzate con il prezzemolo e togliete dal fuoco.

Distribuite le chips di patate e i pezzetti di salmone alla cipolla in quattro piatti, guarniteli con le julienne di zucchina, spolverizzateli con la paprika e serviteli subito.

GELATO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

300 g di gelato alla crema,
75 g di farina,
90 g di zucchero,
3 uova.

Per la pastella:

1 tuorlo,
150 g di farina,
2,5 dl di acqua minerale frizzante,
1 litro di olio per friggere.

Per servire:

zucchero a velo,
lamponi,
gherigli di noce,
foglioline di menta.

Preparate la pastella: in una ciotola montate con le fruste elettriche il tuorlo, la farina e l'acqua. Utilizzando sempre le fruste elettriche pulite, montate le uova con lo zucchero, fino a quando otterrete un composto gonfio e spumoso; incorporatevi la farina setacciata e rovesciate il composto ottenuto in una teglia, in uno spessore di 1/2 cm circa. Passatelo in forno già caldo a 190° per sette minuti. Dividete il gelato in quattro palle della stessa dimensione e avvolgetele nel composto sfornato; immergetele poi nella pastella e friggetele nell'olio bollente fino a quando saranno dorate. Scolatele con un mestolo forato e sgocciolatele su carta assorbente. Disponete il gelato fritto in quattro piatti di servizio, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e decoratelo con i gherigli di noce, i lamponi e qualche fogliolina di menta. Portatelo subito in tavola.