

## Menu di mare 04

### STUZZICHINI AL SALMONE

Ingredienti per 6 persone:

12 panini piccoli,  
200 g di salmone affumicato tagliato a fettine,  
300 g di formaggio caprino,  
100 g di formaggio cremoso,  
1 ciuffo di prezzemolo tritato,  
1 mazzetto di erba cipollina tritata,  
6 cucchiaini di olio di oliva,  
sale,  
pepe.

Tagliate la calotta dei panini e svuotateli all'interno; tenete le calotte da parte. Tagliate il salmone a striscioline. In una terrina lavorate a crema i formaggi con una frusta; conditeli con l'olio a filo, salate, pepate, aggiungete le erbe tritate e mescolate. Farcite i panini con la crema di formaggi preparata, appoggiatevi sopra qualche strisciolina di salmone e chiudete con la calotta.

### RIGATONI IN ROSSO CON SPADA E CIPOLLOTTI

Ingredienti per 4 persone:

320 g di rigatoni,  
200 g di pesce spada,  
250 g di passata di pomodoro,  
2 cipollotti,  
prezzemolo tritato,  
basilico tritato,  
2 cucchiaini di vodka,  
4 cucchiaini di olio di oliva,  
sale,  
pepe.

In una padella, fate scaldare la metà dell'olio, unite la passata di pomodoro, salatela, pepatela e fatela scaldare. Spolverizzatela con il prezzemolo e il basilico tritato. Mondate i cipollotti e tagliateli a rondelle. Pulite il pesce spada e tagliatelo a tocchetti. In un'altra padella, fate scaldare il resto dell'olio e rosolatevi i cipollotti; aggiungete i tocchetti di pesce spada, bagnateli con la vodka e lasciatela sfumare. Salate e pepate. In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela. Tuffatevi i rigatoni e lessateli al dente. Scolateli e rovesciateli nella padella con la salsa di pomodoro. Aggiungete il pesce e i cipollotti, mescolate bene, pepate generosamente e servite.

### INSALATA DI GRANCHIO E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

1 scatola di polpa di granchio,  
12 punte di asparagi,  
8 foglie di radicchio rosso di Chioggia,  
6 cucchiaini di olio di oliva,  
2 cucchiaini di yogurt magro,  
3 cucchiaini di ketchup,  
1/2 cucchiaino di senape,  
succo di limone,  
1 tuorlo,  
sale,  
pepe.

Sgocciolate accuratamente la polpa di granchio dal suo liquido di conservazione e allargatela con una forchetta; eliminate ogni residuo di cartilagine.

Pulite gli asparagi eliminando i gambi (che potrete utilizzare per un'altra preparazione); lessate le punte fino a quando sono tenere ma ancora croccanti e poi scolatele.

Sfogliate l'insalata, eliminate le foglie esterne rovinare; lavate e asciugate le altre. Disponetene quattro sui piatti individuali e tagliate il resto a striscioline.

In una ciotola riunite la polpa di granchio, gli asparagi e le striscioline di insalata, condite il tutto con due cucchiaini di olio, una presa di sale e un pizzico di pepe, mescolate e distribuite il composto sulle foglie, nei piatti.

Preparate una maionese: montate il tuorlo con la senape, il succo di limone, il resto dell'olio versato a filo, sale e pepe.

Alla fine incorporate lo yogurt e il ketchup.

Servite l'insalata di pesce e asparagi con la salsa preparata a parte.

## BUDINO AL LIMONE CON COULIS DI FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

200 g di succo di limone,  
110 g di zucchero,  
400 g di panna da montare,  
100 g di albumi,  
20 g di gelatina in fogli,  
1 pizzico di sale.

Per il coulis di fragole:

500 g di fragole,  
150 g di zucchero.

Per decorare:

fettine di limone,  
menta fresca,  
lamponi.

Mettete uno stampo da budino della capacità di un litro e mezzo in freezer e lasciatelo raffreddare per un'ora.

Fate ammorbidire in acqua fredda la gelatina, poi scolatela e strizzatela.

Mettete in una casseruola il succo di limone, aggiungete 80 g di zucchero e fatelo fondere; unite la gelatina e fatela

sciogliere, mescolando.

Togliete lo sciroppo dal fuoco e lasciatelo raffreddare.

In una ciotola, montate la panna.

In un'altra ciotola montate gli albumi a neve densa con un pizzico di sale e il resto dello zucchero.

Incorporate delicatamente allo sciroppo di limone prima la panna e poi gli albumi montati, mescolando dal baso verso l'alto.

Trasferite la preparazione all'interno dello stampo ghiacciato e mettetela in frigorifero; lasciatela rassodare per sei ore.

Preparate la salsa: lavate le fragole, mondatele e frullatele con lo zucchero.

Filtrate il passato attraverso un colino per eliminare i semini e poi trasferitelo in una piccola casseruola; fatelo scaldare per dieci minuti su fiamma dolce.

Immergete rapidamente lo stampo in acqua bollente e poi capovolgetelo su un piatto da portata.

Decoratelo con le fettine di limone, i lamponi e la menta e guarnitelo con un velo di salsa. Servitelo con il resto della salsa a parte.