

Menu di pesce 03

BLINIS CON PESCE AFFUMICATO

Ingredienti per 4 persone:

120 g di farina,
30 g di burro,
1 cucchiaino di lievito in polvere,
1 uovo,
80 ml di latte,
150 g di panna da cucina,
200 g di storione affumicato,
2 cucchiaini di succo di limone,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Versate la panna in una ciotola.

Aggiungete il succo di limone e mescolate con un cucchiaino; coprite con pellicola trasparente da cucina.

Trasferite la panna in frigorifero.

Setacciate la farina assieme al lievito in una ciotola.

Sciogliete 20 g di burro in un pentolino (2 minuti).

Sgusciate l'uovo in una terrina, salate, pepate e sbattete con una forchetta.

Aggiungete la farina poca alla volta senza smettere di mescolare.

Unite il burro fuso e il latte, caldo.

Scaldare un padellino antiaderente, scioglietevi una piccola noce di burro.

Versatevi 1/4 della pastella preparata e cuocete 2 minuti.

Voltate con una paletta e proseguite la cottura altri 2 minuti.

Procedete con la rimanente pastella in modo da ottenere altri 3 grandi blinis: imburrate ogni volta il padellino.

Lasciate raffreddare i blinis in un piatto.

Tritate grossolanamente lo storione.

Sistematelo i blinis in un piatto da portata, distribuitevi sopra lo storione.

Decorate con una cucchiainata di panna.

Servite subito.

Decorate ogni porzione con un rametto di aneto fresco.

FUSILLI CON SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

320 g di fusilli,
200 g di preparato per insalata di pasta,
1 vasetto di pesto pronto (150 g),
100 g di code di scampi,
1 spicchio di aglio,
4 cucchiaini di olio di oliva,
3 cucchiaini di sale grosso,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino.

Sgocciolate accuratamente dal liquido di conservazione il preparato per insalata di pasta.

Versatelo in una capace ciotola.

Sgusciate le code di scampi ed eliminate il filo nero intestinale.

Lavatele in acqua fredda e asciugatele con carta da cucina.

Schiacciate l'aglio senza sbucciarlo.

Portate a ebollizione 3 litri di acqua in una pentola a bordi alti.

Salatela con il sale grosso.

Tuffate la pasta nell'acqua bollente e cuocetela 10 minuti, o quanto indicato sulla confezione.

Scaldate intanto l'olio in una padella e rosolatevi l'aglio 2 minuti.

Unite le code di scampi e fatele saltare 3 minuti a fiamma alta, insaporite con il sale.
Eliminate lo spicchio di aglio.
Scolate la pasta e versatela nella terrina con il condipasta.
Aggiungete il pesto, mescolate con due cucchiaini.
Unite anche gli scampi e irrorate con il liquido di cottura.
Spolverizzate con il pepe e mescolate nuovamente.
Servite subito.

BACCALA' CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

600 g di filetti di baccalà già ammollato,
800 g di patate,
2 foglie di alloro,
3 uova,
2 cipolle,
2 spicchi di aglio,
1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
6 cucchiaini di olio di oliva,
1 pizzico di sale fino,
1 pizzico di peperoncino in polvere.

Sbucciate l'aglio e le cipolle.
Tritate entrambi finemente con un coltello o una mezzaluna.
Scaldate metà olio in una larga casseruola, meglio se antiaderente.
Unite il trito di aglio e cipolla.
Rosolate 2 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.
Non deve bruciare: eventualmente aggiungete 2 cucchiaini di acqua calda.
Aggiungete i filetti di pesce a tocchetti.
Profumate con le foglie di alloro, pulite con carta da cucina.
Cuocete 15 minuti.
Rompete le uova in una ciotola.
Unite il sale e il peperoncino.
Sbattete bene con una forchetta.
Lavate e asciugate le patate.
Sbucciatele e tagliatele a bastoncini con un coltello affilato.
Scaldate l'olio rimasto in una larga padella.
Fatevi rosolare le patate, mescolando, cuocetele 15 minuti.
Trasferitele nella casseruola con il pesce.
Versatevi sopra le uova sbattute.
Fate cuocere ancora 5 minuti, mescolando finché le uova si sono ben rapprese.
Versate la preparazione in un piatto da portata, spolverizzate con il prezzemolo.
Servite.

DOLCE AI CANDITI

Ingredienti per 6 persone:

450 g di farina "00",
150 g di burro,
4 uova,
200 g di zucchero a velo,
1 bustina di lievito,
40 g di uvetta,
40 g di pinoli,
40 g di mandorle,
80 g di arancia e cedro canditi,
40 g di datteri,
40 g di gherigli di noce,
100 ml di grappa,
1 pizzico di cannella in polvere,

1 anice stellato,
1 chiodo di garofano,
3 cucchiaini di latte.

Mettete l'uvetta e i canditi tagliati a dadini in una ciotola.

Versatevi sopra la grappa e lasciate macerare 20 minuti.

Snocciate i datteri, tagliateli a fettine sottili.

Setacciate la farina con il lievito.

Sciogliete il burro in un padellino a fuoco basso, facendo attenzione a non farlo bruciare.

Tritate l'anice stellato e polverizzate il chiodo di garofano.

Scaldate il forno a 180°.

Sbattete lo zucchero e le uova in una capace ciotola, con una forchetta o con una frusta a mano, fino a ottenere un composto omogeneo.

Incorporate al composto la farina con il lievito.

Aggiungete il burro intiepidito, l'uvetta, i canditi sgocciolati, i pinoli, le mandorle sminuzzate, i datteri, le noci a pezzetti, la cannella, l'anice stellato e la polvere di chiodi di garofano.

Mescolate bene con un cucchiaino di legno, sempre nello stesso verso.

Mettete l'impasto sul piano di lavoro, stendetelo allo spessore di 1 cm, dategli la forma di un grosso pane ovale.

Disponetelo su una placca foderata con carta da forno.

Spennellate la superficie del panetto con il latte.

Infornate il dolce 30 minuti.

Provate la cottura con uno stecchino: deve uscire asciutto.

Se necessario prolungate la cottura di altri 10 minuti.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Tagliate il dolce a fette e servite.

Potete guarnire il dolce con fettine di frutta candita e anice stellato.