

Menu di pesce 04

GNOCCHI ALLA ROMANA CON SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

250 g di semolino,
un litro di latte,
150 g di salmone affumicato a fettine,
2 tuorli,
un mazzetto di erba cipollina,
200 g di besciamella pronta,
60 g di burro,
3 cucchiaini di grana grattugiato,
sale,
pepe rosa.

Portate a ebollizione in una casseruola il latte a cui avrete unito un pizzico di sale; unitevi il semolino, facendolo scendere a pioggia per evitare che si formino grumi; fate cuocere per una decina di minuti, continuando a mescolare energicamente con un cucchiaio di legno.

Togliete il composto dal fuoco, lasciatelo intiepidire, quindi incorporatevi i tuorli, uno alla volta, e il salmone tritato. Tritate il salmone con un coltello inumidito (così non si attacca alla lama) e aggiungetelo al composto quando è quasi freddo, in modo che non perda il suo profumo; mescolate bene per distribuirlo uniformemente.

Versate il semolino sul piano di lavoro inumidito e stendetelo con una spatola in uno strato dello spessore di circa un cm. Lasciatelo rassodare e tagliatelo a dischetti con un tagliapasta smerlato del diametro di 5-6 cm.

Imburrate una pirofila e sistematevi gli gnocchi; velateli con la besciamella, cospargeteli con il grana grattugiato e distribuite sulla superficie il rimanente burro a fiocchetti.

Se la pirofila non è abbastanza larga per contenere tutti, fate 2 strati condendo ogni strato con besciamella, grana e burro.

Infornate a 200° e lasciate gratinare per circa 15 minuti.

Sfornate, cospargete con l'erba cipollina tagliuzzata e grani di pepe rosa pestati e servite.

PESCE SPADA IN SALSA PROFUMATA

Ingredienti per 4 persone:

4 tranci di pesce spada (800 g),
1 arancia,
1 limone,
1 cedro,
20 ml di olio di oliva,
1 rametto di rosmarino,
1 rametto di timo,
1 rametto di alloro,
1 rametto di finocchietto,
1 spolverata di pepe bianco,
1 pizzico di sale fino.

Lavate e asciugate gli agrumi, tagliateli a metà.

Spremete il succo e filtratelo in una ciotola attraverso un colino a maglie fitte.

Sciacquate i tranci di pesce, asciugateli bene, tamponandoli con carta da cucina.

Disponete il pesce in un capace contenitore, possibilmente di vetro.

Devono essere appoggiati su un solo strato.

Irrorate con il succo di agrumi preparato, coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare 20 minuti.

Pulite con carta da cucina inumidita rosmarino, timo, alloro e finocchietto.

Staccate gli aghi di rosmarino dal rametto, le foglioline dal timo.

Tritate le erbe aromatiche con un coltello o una mezzaluna.

Versate l'olio in una ciotola, unite il trito di aromi, salate e pepate; lasciate insaporire.

Scaldare il forno a 200°.

Scolate il pesce dalla marinata e mettetela da parte.

Adagiate il pesce in una capace teglia, possibilmente in un solo strato.
Irroratelo con metà olio aromatizzato.
Infornate la teglia, cuocete il pesce 5 minuti, voltate i tranci con una paletta.
Irrorateli con l'olio rimasto.
Completate la cottura altri 5 minuti.
Sfornate la teglia, trasferite il pesce su un piatto da portata e tenete in caldo.
Prelevate il fondo di cottura.
Filtratelo con un colino e mettetelo in una padellina.
Unite il succo della marinata filtrato al fondo di cottura.
Lasciate addensare 2 minuti.
Irrorate il pesce con il condimento e servite.
Decorate con scorza di agrumi e finocchietto.

PATATE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

4 patate grandi,
100 g di formaggio caprino,
1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
pepe,
insalata rucola.

Lavate con cura le patate, asciugatele con fogli di carta assorbente e avvolgetele singolarmente in fogli di carta alluminio. Cuocetele alla griglia per circa 1 ora, dopodichè, togliete l'alluminio, tagliatele in due senza separarle e farcitele con il caprino (precedentemente lavorato a crema).
Successivamente, disponetele in una teglia unta d'olio e cuocetele in forno molto caldo per circa 3-4 minuti.
Infine, adagiatele su un letto di rucola e servitele spolverizzandole con del pepe e irroratele con un filo d'olio d'oliva extra-vergine.

PROFITEROLES D'AUTUNNO

Ingredienti per 6 persone:

24 bignè pronti,
300 g di marron glacés,
400 ml di panna fresca,
50 g di zucchero,
rum,
150 g di cioccolato fondente,
50 g di nocciole tritate.

Montate a neve metà della panna, amalgamatevi i marron glacés spezzettati, incorporate lo zucchero e mezzo bicchierino di rum; mescolate fino a ottenere una crema omogenea e farcite i bignè.
Sciogliete il cioccolato con la panna rimasta a bagnomaria e lasciate intiepidire.
Versate la crema sui bignè, spolverizzateli con le nocciole tritate e passate in frigo per mezz'ora.