

Menu di mare 03

INVOLTINI DI SALMONE ALLE MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

12 fette di salmone affumicato,
700 g di melanzane,
1 cucchiaino di capperi in salamoia,
3 cucchiaini di olio di oliva
sale,
pepe.

Per servire :

6 ravanelli,
200 g di insalatina mista,
succo di 2 limoni,
8 cucchiaini di olio di oliva,
erba cipollina tagliuzzata,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 180°.

Lavate e asciugate le melanzane; dividetele a metà per il lungo, copritele con carta di alluminio e cuocetele in forno già caldo per venticinque minuti.

Toglietele poi dal forno e lasciatele raffreddare.

Pelate le melanzane fredde, strizzatele e passate la polpa al mixer con l'olio, i capperi, sale e pepe.

Farcite ciascuna fetta di salmone con due cucchiaini di purea di melanzane, arrotolatele e rifilatele per ottenere dei rettangoli regolari.

Mondate i ravanelli, lavateli, asciugateli e affettateli finemente.

In una ciotola sbattete l'olio con il succo di limone, l'erba cipollina, sale e pepe.

Disponete gli involtini di salmone su un piatto di servizio, guarniteli con l'insalatina mista e i ravanelli, irrorate con la citronette preparata e portate subito in tavola.

ORECCHIETTE CON GLI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

500 g di scampi,
250 g di farina bianca,
100 g di semola di grano duro,
3 pomodori maturi ma sodi,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
1 bicchiere di vino bianco secco,
10 foglie di salvia,
4 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Impastate 200 g di farina, la semola e un pizzico di sale con acqua tiepida.
Sulla spianatoia infarinata, formate con la pasta dei cilindretti del diametro di circa 2 cm, poi da essi staccate dei piccoli pezzi.
Strisciate il pezzetto di pasta sulla spianatoia con la punta del coltello; rovescietelo sul dito pollice dandogli la forma caratteristica dell'orecchietta.
Preparate un cilindretto di pasta per volta, tenendo l'impasto coperto con un panno per evitare che secchi all'aria.
Scottate i pomodori in acqua bollente.
Scolateli, pelateli ed eliminate i semi e l'acqua; tritate la polpa.
Mondate e tritate la cipolla.
Spezzettate le foglie di salvia.
In una padella fate scaldare l'olio e rosolatevi la cipolla con l'aglio e la salvia.
Dopo cinque minuti unite gli scampi e fateli saltare a fuoco vivace, girandoli spesso.
Eliminate l'aglio e irrorate con il vino.
Salate, pepate e cuocete per altri cinque minuti.
Togliete gli scampi dalla padella, sgusciateli (tranne qualcuno) e tagliate la polpa a pezzetti.
Mettete tutti gli scampi nella padella con i pomodori e proseguite la cottura per cinque minuti.
Lessate le orecchiette al dente in abbondante acqua bollente salata, poi scolatele e conditele con il sugo preparato; portatele subito in tavola.

MERLUZZO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone:

800 g di merluzzo senza pelle,
140 g di mollica di pane,
1 spicchio di aglio,
1 mazzetto di timo,
1 ciuffo di prezzemolo,
latte q.b.,
4 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Per servire:

1 mazzetto di rucola,
1 cespo di radicchio rosso,
1 mela verde,
succo di 1 limone (facoltativo),
2 cucchiaini di uvetta,
6 cucchiaini di olio di oliva,
sale,
pepe.

Passate al mixer la mollica di pane con lo spicchio di aglio, le foglioline di timo e di prezzemolo, sale e pepe; trasferite il trito ottenuto in un piatto.
Lavate il merluzzo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi di 4x7 cm; immergeteli nel latte, sgocciolateli e rotolateli nel composto di mollica tritata, premendo leggermente in modo da farlo aderire.
Disponete i pezzi di pesce in una teglia foderata con carta da forno, irrorateli con l'olio e passateli in forno già caldo a 250° per quindici minuti.
Nel frattempo lavate e asciugate le insalate; tagliatele a striscioline.

Riducete la mela a fettine (non pelatela).

Trasferite le insalate e le fettine di mela in una ciotola, aggiungete l'uvetta e condite il tutto con l'olio, il succo di limone se vi piace, sale e pepe.

Togliete il merluzzo dal forno e servitelo con l'insalatina preparata.

CRÈME BRÛLÉE

Ingredienti per 4 persone:

2,5 dl di panna,
1,5 dl di latte,
50 g di zucchero di canna,
30 g di zucchero semolato,
2 uova,
2 tuorli.

In una casseruola mescolate la panna con il latte e lo zucchero semolato e fate cuocere su fuoco medio per cinque minuti (facendo attenzione di non portare mai a ebollizione).

Togliete quindi la casseruola dal fuoco, fate intiepidire e poi incorporate le uova e i tuorli precedentemente sbattuti.

Rimettete la casseruola sul fuoco molto basso e, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno, lasciate cuocere fino a quando otterrete una crema che velerà il cucchiaino.

Versate la crema in quattro stampini individuali e fatela cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 180° per quaranta minuti circa.

Toglietela quindi dal forno e dal bagnomaria, lasciatela raffreddare completamente e poi mettetela in frigorifero; fatela rassodare per almeno tre ore.

Prima di servire, cospargete la superficie di tutte e quattro le creme con lo zucchero di canna e fatela gratinare sotto il grill del forno a 10 cm dalla fonte di calore.

Portate subito in tavola.