

Menu estivo 12

TAGLIATELLINE CON GALLINELLA DI MARE E PISELLINI

Ingredienti per 4 persone:

300 g di tagliatelline,
600 g di gallinella di mare,
50 g di vino bianco,
200 g di pisellini,
1 spicchio d'aglio,
2 scalogni,
3 pomodori ramati,
basilico,
prezzemolo,
peperoncino,
zafferano,
sedano,
carota,
olio extravergine di oliva q.b.

Fate sfilettare la gallinella di mare dal pescivendolo e tagliate la polpa a dadini.

Tritate lo scalogno e l'aglio.

Fate stufare il sedano e la carota in una casseruola con poco olio e un mestolino d'acqua, aggiungete i piselli e fate stufare per 10'.

A parte fate saltare con poco olio ben caldo e uno spicchio d'aglio in camicia la polpa della gallinella, bagnate con vino bianco e infine aggiungete la polpa dei pomodori a dadini.

Profumate con peperoncino, basilico e prezzemolo tritati.

Cuocere le tagliatelline, scolatele e conditele con il sughetto di piselli.

Distribuite la pasta nei singoli piatti, spolverizzate con un pizzico di peperoncino e servite.

INVOLTINI DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di sogliola (200 g),
100 g di tranci di salmone,
1 uovo,
20 g di pangrattato,
1 scalogno,
1 rametto di aneto,
4 fettine sottili di pancetta affumicata,
1/2 bicchiere di vino bianco,
1 cucchiaio di olio di oliva,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di sale fino.

Spellate lo scalogno, lavatelo, asciugatelo e tritatelo finemente con un coltello o con una mezzaluna.

Rompete l'uovo in una ciotola, sbattetelo con una forchetta.

Lavate la sogliola e asciugatela con carta assorbente da cucina.

Tritate grossolanamente il salmone.

Eliminate pelle e lische, se presenti.

Lavate l'aneto, asciugatelo e tritatelo finemente.

Raccogliete il salmone, lo scalogno e l'aneto in una capace ciotola e unitevi l'uovo sbattuto, il pangrattato, il sale e il pepe.
Mescolate gli ingredienti con un cucchiaino di legno, per amalgamarli bene.
Stendete i filetti di sogliola sul piano di lavoro.
Distribuite il ripieno preparato al centro di ogni filetto.
Arrotolateli e richiudeteli con una fetta di pancetta, quindi fissateli con uno stecchino di legno.
Scaldare l'olio in un tegame antiaderente e rosolatevi gli involtini 5 minuti.
Versate il vino bianco e lasciate evaporare 3 minuti.
Bagnate con 20 ml di acqua calda, mettete un coperchio e cuocete 5 minuti.
Trasferite gli involtini in piatti individuali.
Irrorateli con il fondo di cottura e servite.

PINZIMONIO DI CASA

Ingredienti per 4 persone:

2 carciofi teneri,
1 finocchio,
1 cespo di indivia belga,
1 cespo di radicchio trevigiano,
1 peperone rosso,
1 zucchina,
1 carota,
8 ravanelli,
2 coste di sedano,
1 limone,
8 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
sale,
pepe.

Mondate e lavate molto bene tutte le verdure.
Sfogliate le insalate.
Tagliate il finocchio, il peperone, il sedano, la zucchina e la carota a lunghe fette sottili.
Tagliate a spicchi i carciofi e i ravanelli.
Ponete tutte le verdure in una ciotola al centro del tavolo, cospargetela a piacere con del ghiaccio tritato.
Preparate 4 ciotoline in cui avrete emulsionato l'olio, il succo del limone, sale e pepe. Servitele in tavola destinandone una ad ogni commensale che le utilizzerà per intingervi le proprie verdure crude.

BAVARESE ALLE FRAGOLE E RIBES ROSSO

Ingredienti per 6 persone:

100 g di ribes rosso,
150 g di fragole,
5 dl di panna fresca,
70 g di zucchero,
2 tuorli,
8 g di colla di pesce.

Pulite le fragole e il ribes.
Tenete da parte una grossa fragola e qualche grappolino di ribes per la decorazione finale. Sgranate il ribes e tagliate a metà le fragole.
Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce spezzettata.

Mettete in una casseruola la frutta con tre cucchiaini di acqua e due cucchiaini di zucchero. Portate a ebollizione a fuoco dolce e lasciate sobbollire per dieci minuti.

Togliete dal fuoco, fate intiepidire e frullate.

Mettete i tuorli in una terrina con il resto dello zucchero, sbattete con una frusta fino a quando il composto diventa bianco.

Aggiungete metà della panna a poco a poco continuando a sbattere.

Mettete la terrina in un bagnomaria caldo e fate addensare continuando a mescolare.

Quando la crema vela il dorso del cucchiaino aggiungete la colla di pesce strizzata e ritirate dal fuoco, continuando a mescolare fino a completo scioglimento della stessa. Aggiungete il purè di frutta.

Posate il recipiente su una ciotola piena di cubetti di ghiaccio e continuate a mescolare fino a quando la preparazione incomincia ad addensare.

Montate la panna.

Tenetene da parte qualche cucchiaino e incorporate il resto alla preparazione precedente, mescolando con delicatezza.

Trasferite il composto in uno stampo di metallo precedentemente inumidito e mettete in frigorifero per almeno sei ore.

Sfornate la preparazione su un piatto immergendo lo stampo per qualche secondo in acqua bollente.

Decorate con qualche ciuffetto di panna montata, la fragola e il ribes.