Menu estivo 17

INSALATA DI ORECCHIETTE E GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

400 g di orecchiette,
300 g di pomodori,
200 g di broccoletti,
200 g di code di gambero,
120 g di piselli sgranati,
120 g di peperone rosso,
basilico,
1 manciata di olive nere snocciolate,
70 g di olio di oliva,
sale.

Sbollentate per un istante i pomodori in acqua bollente, poi scolateli, pelateli, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini; metteteli in una insalatiera.
Riducete la falda di peperone a dadini e trasferiteli nell'insalatiera con i pomodori; aggiungete l'olio, il basilico spezzettato con le mani e le olive e mescolate.
Sgusciate le code di gambero, eliminate il filetto nero intestinale posto sul dorso e lessatele per un istante in acqua bollente leggermente salata; scolatele e mettetele nell'insalatiera con le verdure.
In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela.
Tuffatevi la pasta, i broccoletti ridotti in cimette e i piselli e lessate il tutto al dente per quindici minuti; scolate orecchiette, broccoli e piselli e fateli raffreddare. Trasferiteli quindi nell'insalatiera e mescolate delicatamente; unite le code di gambero, mescolate di nuovo e servite.

FILETTI TIEPIDI DI NASELLO GRATINATI

Ingredienti per 4 persone:

600 g di filetto di nasello,
1/2 cipolla,
1,5 dl di vino bianco secco,
40 g di Asiago grattugiato,
2 cucchiai di pangrattato,
1 ciuffo di prezzemolo tritato,
1 ciuffo di timo tritato,
2 cucchiai di farina,
4 cucchiai di olio,
sale,
pepe.

Scaldate il forno a 220°.
Lavate i naselli, eliminate le eventuali spine, asciugateli con carta assorbente e infarinateli.
In una padella fate scaldare l'olio e rosolatevi la cipolla finemente affettata; aggiungete il pesce e fate lo saltare tre minuti per parte.
Salatelo pepatelo, bagnatelo con il vino e proseguite la cottura per sette minuti, fino a quando il liquido si restringe.
Sistemate i filetti in una pirofila, versatevi sopra il loro fondo di cottura, cospargeteli con una miscela di formaggio grattugiato, pangrattato, prezzemolo e timo tritati e passateli in forno già caldo; lasciateli gratinare per quindici minuti, poi toglieteli dal forno, fateli intiepidire nella pirofila e servite sui piatti individuali.

CRUDITES IN CESTINO DI PANE

Ingredienti per 4 persone:

1 pane a cassetta,
100 g di radicchio di Treviso,
80 g di germogli di soia,
1 mela verde,
80 g di olio di oliva,
1 scalogno,
2 cetriolini,
1 ciuffo di prezzemolo,
burro,
sale,
pepe.

Togliete a un lato lungo del pane la crosta e svuotatelo della mollica, lasciandone però tutt'intorno un bordo di 1 cm circa; spennellate con burro fuso, l'interno del cestino di pane ottenuto e fatelo tostare in forno già caldo a 200°.
Pulite il radicchio di Treviso e tagliuzzate le foglie; lavate e asciugate i germogli di soia.
Lavate la mela, asciugatela, non pelatela e riducete la polpa a julienne.
Trasferite il radicchio, i germogli e la mela in una ciotola.
Preparate una salsina frullando lo scalogno, i cetriolini, il prezzemolo, l'olio, sale e pepe.
Condite l'insalata con la salsa verde preparata e distribuitela all'interno del cestino di pane; portate in tavola.

SPIEDINI CARAMELLATI ALLE UVE MISTE

Ingredienti per 20 spiedini:

1 kg di uve miste,
500 g di zucchero,
2 cucchiai di olio di oliva,
2-3 mele cotogne o 2-3 melograni oppure 1 piccola zucca.

Mondate l'uva privando i chicchi dei piccioli e infilateli in venti spiedini di legno o di metallo dalla parte del picciolo alternando forme e colori.
Mettete in una casseruolina lo zucchero con 150 cc di acqua avendo cura di bagnare bene le pareti della casseruola con un pennello a punta larga per evitare che lo zucchero bruci attaccandosi alle pareti; cuocete su fuoco dolce, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno, finché il composto non avrà raggiunto un bel colore ambrato.
Toglietelo dal fuoco e mettetelo per qualche secondo a bagnomaria in acqua fredda per arrestare la cottura.
Togliete il caramello dal bagnomaria e immergetevi gli spiedini facendo in modo che l'uva si rivesta completamente.
Adagiate via via gli spiedini su un piano leggermente unto d'olio.
Infilate gli spiedini nelle mele cotogne o nei melograni o nella zucca a piacere, lasciate raffreddare del tutto e servite.