

Menu della vigilia 02

TRIS DI TARTARE DI PESCE CON CROSTINI

Ingredienti per 6 persone:

400 g di filetto di orata senza pelle,
400 g di filetto di salmone senza pelle,
400 g di tonno rosso,
1 limone,
1 lime,
1 cucchiaino di pepe rosa in grani,
2 rametti di aneto,
10 fili di erba cipollina,
1 cm di radice di zenzero,
2 cucchiari di salsa di soia,
5 cucchiari di olio di oliva,
3 pizzichi di sale fino,
6 fette di pancarré ai cereali,
6 fette di pancarré integrale,
6 fette di pancarré alla soia.

Sciacquate i filetti sotto l'acqua corrente, tamponateli con carta assorbente da cucina.

Tritate grossolanamente con un coltello affilato, il filetto di orata e il filetto di salmone, raccogliendoli in 2 ciotole diverse.

Tagliate il tonno a cubetti piccoli e raccoglieteli in un'altra ciotola.

Dividete il limone e il lime a metà, spremetene il succo separatamente in due ciotoline.

Schiacciate, con la lama di un coltello appiattita, i grani di pepe rosa.

Pulite con carta da cucina inumidita l'aneto e l'erba cipollina.

Sbucciate la radice di zenzero con un pelapatate.

Unite all'orata 2 cucchiari di olio, il succo di 1/2 limone, il pepe rosa pestato e l'erba cipollina tritata.

Salate e mescolate delicatamente gli ingredienti: coprite con pellicola da cucina.

Unite al salmone 2 cucchiari di olio d'oliva, il succo del limone rimasto e l'aneto tritato.

Insaporite con il sale, mescolate con cura gli ingredienti e coprite con pellicola da cucina.

Amalgamate ai cubetti di tonno la salsa di soia, lo zenzero grattugiato finemente e il cucchiario di olio rimasto; insaporite con 1 pizzico di sale.

Coprite la preparazione con pellicola da cucina.

Lasciate marinare le 3 tartare almeno 20 minuti in frigorifero.

Ritagliare le fette di pancarré con stampini tagliabiscotti di forme diverse.

Raccogliete le fette sulla placca rivestita con carta da forno.

Tostate sotto il grill del forno il pancarré 5 minuti, girandolo a metà cottura.

Prelevate le tartare dal frigo.

Dividete ogni tartare in 6 parti uguali.

Disponete sul fondo di ogni piatto 3 fettine di pancarré, una per tipo.

Sistemate sui crostini di cereali la tartare di orata, sugli integrali quella al salmone e sui crostini di soia la tartare al tonno.

Servite.

Decorate, a piacere, con rametti di aneto ed erba cipollina.

ZUPPETTA DI MARE IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

600 g di cozze,
600 g di vongole,
12 scampi,
12 gamberi,
1 spicchio di aglio,
1 scalogno,
6 pomodorini ciliegia,
250 ml di vino bianco secco,
1 dado di pesce,
1 confezione di misto per soffritto surgelato,

1 uovo,
2 rettangoli di pasta sfoglia fresca stesa,
30 ml di olio di oliva,
1 foglia di alloro,
5 g di coriandolo in grani,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Lavate e raschiate le cozze, sciacquate più volte le vongole sotto l'acqua corrente.

Sbucciate e tritate lo scalogno.

Mettete in una casseruola 10 ml di olio d'oliva, aggiungete lo scalogno, l'aglio vestito, le cozze, le vongole e salate.

Irrorate con il vino.

Portate sul fuoco e cuocete 5 minuti, mescolando fino a quando tutti i frutti di mare si sono aperti.

Scolate e sgusciate i molluschi, eliminando quelli chiusi, metteteli in una ciotola.

Filtrate il liquido di cottura.

Sgusciate i gamberi e gli scampi e conservatene le teste.

Eliminate il filetto nero e lavateli.

Pulite l'alloro.

Lavate i pomodori, divideteli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione.

Versate in una casseruola 400 ml di acqua, portate a bollore.

Unite il dado di pesce, fatelo sciogliere, togliete dal fuoco.

Mettete in una casseruola l'olio di oliva rimasto, aggiungete il misto per soffritto, fatelo appassire 2 minuti, mescolate.

Unite le teste dei crostacei, il brodo di pesce preparato, il liquido filtrato di cottura dei molluschi, l'alloro, il coriandolo, i pomodori e il pepe.

Portate a bollore, abbassate la fiamma, fate sobbollire 5 minuti, filtrate la preparazione.

Mettete in 6 zuppierine, che possano andare anche in forno, le code di scampo e le code di gambero.

Suddividete nelle zuppierine anche le cozze e le vongole.

Versatevi sopra il brodo bollente.

Scaldare il forno a 200°.

Srotolate la pasta sfoglia sul piano di lavoro e ritagliate 4 dischi dello stesso diametro delle zuppierine.

Punzecchiate ogni disco con una forchetta.

Appoggiate i dischi sulle zuppierine, premendo leggermente con le dita lungo il bordo per fare aderire bene la pasta.

Sgusciate l'uovo in una ciotola, sbattetelo con una forchetta, spennellatelo sulla pasta con un pennello da cucina.

Infornate le zuppierine 15 minuti: la superficie della sfoglia deve dorarsi.

Sfornate e servite.

FAGOTTINI DI BRANZINO

Ingredienti per 6 persone:

Per il ripieno e la salsa:

600 g di Ofiletto di branzino senza pelle,

3 fette di pancarré,

30 ml di latte,

6 rametti di finocchietto,

8 pomodorini ciliegia,

7 cucchiaini di olio di oliva,

1 scalogno, 1

2 pizzichi di sale fino,

2 spolverate di pepe,

2 bustine di zafferano,

250 ml di panna liquida,

40 ml di vino bianco secco.

Per la pasta:

400 g di farina bianca,

4 uova,

1 pizzico di sale fino,

farina per la lavorazione.

Mettete in una larga casseruola 4 cucchiaini di olio, i pomodori puliti e tagliati a metà, 2 rametti di finocchietto e il branzino. Salate e pepate.

Cuocete a fiamma media 5 minuti.

Alzate la fiamma, bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Coprite e proseguite la cottura 10 minuti, a fiamma media.

Scolate il filetto di branzino dalla casseruola e fate ridurre della metà il liquido di cottura.

Toglietelo dal fuoco e passatelo al colino facendolo cadere in una ciotola.

Affettate sottilmente lo scalogno sbucciato e fatelo imbiondire in una padella con 1 cucchiaino di olio.

Tritate il filetto di branzino, trasferitelo in una ciotola.

Unite il pancarré, bagnato nel latte e strizzato, altri 2 rametti di finocchietto sminuzzati e lo scalogno sgocciolato.

Insaporite con sale e pepe, coprite con pellicola da cucina e lasciate raffreddare in frigorifero.

Mettete la farina setacciata sul piano di lavoro con il sale, formate una fontana.

Sgusciate al centro le uova, impastate a lungo.

Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola trasparente.

Mettete in frigorifero 30 minuti.

Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato, con il matterello, in una sfoglia sottile.

Dividetela in quadrati di circa 10 cm di lato, distribuitevi al centro il ripieno, ripiegate ogni quadrato a fagottino.

Disponete i fagottini in un cestello per la cottura a vapore.

Sistemate il cestello in una casseruola piena a metà di acqua calda, coprite, cuocete 10 minuti.

Versate, intanto, il fondo di cottura del branzino in una casseruolina, unite la panna e scaldare 5 minuti, a fiamma bassa.

Aggiungete lo zafferano e mantenete in caldo.

Suddividete i fagottini in 6 piatti individuali.

Irrorate con la salsa, decorate con il finocchietto rimasto, tritato.

Servite.

ORATE CON SALSA AGLI AGRUMI

Ingredienti per 6 persone:

6 filetti di orata,
12 gamberoni,
4 arance non trattate,
2 limoni non trattati,
12 foglie di limone,
40 ml di olio di oliva,
2 cucchiaini di grani di coriandolo,
3 rametti di coriandolo in foglie,
2 cucchiaini di zucchero,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe.

Lavate accuratamente i limoni, le arance e le foglie di limone, tamponateli con carta da cucina.

Prelevate la scorza di un'arancia e di un limone con un pelapatate e tagliatela a filetti molto sottili.

Eliminate la pelle bianca dell'arancia e del limone, pulite gli spicchi al vivo, ricavateli tagliandoli con il coltellino fra le pellicine che li separano.

Raccoglieteli in una ciotola.

Mettete sul fuoco una casseruola con 200 ml di acqua, portate ad ebollizione e scottate le scorzette 2 minuti, scolatele e ripetete l'operazione una seconda volta (2 minuti).

Mettete lo zucchero in un pentolino con 200 ml di acqua, unite le scorze e lasciate cuocere 10 minuti.

Spremete il secondo limone e una delle arance rimaste, aggiungete il loro succo nel pentolino e proseguite la cottura fino a ridurre di metà il volume (15 minuti), togliete dal fuoco e mantenete al caldo.

Sciacquate i filetti di orata e i gamberoni, tamponateli con carta da cucina.

Accendete il forno a 180°.

Rivestite una teglia con carta da forno.

Tagliate le 2 arance rimaste, ricavando da ciascuna 8 fette sottili.

Alternate nella teglia 2 fette di arancia e 2 foglie di limone, ripetendo l'operazione fino a ottenere 6 basi per i filetti di orata.

Adagiate su ogni base un filetto e 2 gamberoni, salate e pepate, ricoprite con il coriandolo in grani e con rametti di coriandolo.

Irrorate con l'olio di oliva; coprite la teglia con un foglio di alluminio e infornate la preparazione 12 minuti.

Sfornate, eliminate i rametti di coriandolo e lasciate riposare 2 minuti.
Trasferite, in ogni piatto singolo, 1 filetto di orata e 2 gamberoni con le loro basi di fette di arancia e foglie di limone.
Irrorate con la salsa di agrumi.
Decorate con gli spicchi di arancia e limone al vivo.
Servite.

FLAN DI FINOCCHI

Ingredienti per 6 persone:

2 finocchi,
4 uova,
200 ml di panna liquida,
20 g di burro,
30 g di farina,
1 pizzico di sale fino,
1 spolverata di pepe,
1 pizzico di noce moscata.

Private i finocchi delle parti più dure e delle barbe, lavateli e tagliateli a fette sottili.
Disponetele in un cestello per la cottura a vapore.
Portate a bollore in una pentola 1 litro di acqua, appoggiatevi sopra il cestello.
Cuocete i finocchi 10 minuti: devono diventare teneri.
Togliete dal fuoco e fate raffreddare.
Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una frusta a mano per renderle gonfie e omogenee.
Unite la panna, la farina il sale, il pepe e la noce moscata.
Mescolate con una frusta a mano per rendere la preparazione uniforme.
Aggiungete i finocchi cotti a vapore, mescolate.
Potete utilizzare un robot da cucina per semplificare tutte le operazioni: in questo caso otterrete un composto cremoso. Accendete il forno a 120°. Imburrate uno stampo da budino e riempitelo con il composto preparato. Infornatelo e cuocete 45 minuti: il flan deve diventare consistente e prendere un leggero colore dorato.
Controllate la cottura con uno stecchino di legno; cuocete altri 5 minuti, se necessario.
Sfornate il flan, sformatelo su un piatto da portata.
Servite.

MATTONELLA AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 6 persone:

Per la mattonella:

2 uova,
60 g di zucchero,
150 ml di latte,
100 ml di panna liquida,
180 g di torrone duro alle mandorle.

Per la salsa g frutti di bosco:

300 g di frutti di bosco misti surgelati,
45 g di zucchero.

Per decorare:

4 grappolini di ribes,
12 lamponi,
10 more.

Mettete i frutti di bosco, ancora surgelati, in una pentola con lo zucchero.
Cuocete a fiamma media 10 minuti, togliete dal fuoco e frullate con un frullatore a immersione.

Passate il frullato al colino per eliminare i semini, trasferitelo in una ciotola a raffreddare.

Versate il latte in una casseruola e portatelo a bollore.

Intiepidire. Lasciatelo

Spezzettate il torrone con un coltello adeguato, raccoglietelo nel bicchiere del frullatore e tritatelo finemente.

Sgusciate le uova, separando i tuorli dagli albumi in 2 ciotole diverse.

Unite nella ciotola con i tuorli 50 g di zucchero e montateli, con una frusta elettrica, 5 minuti fino a ottenere un composto soffice e gonfio.

Aggiungete il latte tiepido, mescolate bene, trasferite la preparazione nuovamente nella casseruola e cuocete a fiamma bassa 5 minuti, mescolando.

Incorporate la polvere di torrone, poca alla volta, e spegnete il fuoco.

Versate la preparazione in una ciotola capiente e fate raffreddare.

Montate gli albumi a neve ferma 5 minuti con la frusta.

Incorporateli delicatamente al resto della preparazione raffreddata.

Mescolate con una frusta, dal basso verso l'alto, per mantenere gonfia la preparazione.

Versate la panna ben fredda di frigorifero in una ciotola con lo zucchero rimasto, mescolate 5 minuti con una frusta elettrica e incorporatela al composto.

Foderate uno stampo da plum cake di 20 cm di lunghezza con pellicola trasparente da cucina, facendola sbordare.

Versatevi il composto di uova, battete un po' sul piano per compattarlo, livellatelo con il dorso di un cucchiaio inumidito.

Coprite con la pellicola e riponete nel freezer 6 ore.

Togliete la mattonella dal congelatore 30 minuti prima di servirla.

Eliminatwe la pellicola e sformate su un vassoio lungo.

Decorate la superficie con i grappolini di ribes, i lamponi e le more puliti; servite il dolce a fette con la salsa a parte.

Potete brinare la frutta, passandola prima nell'albume sbattuto e poi nello zucchero.