

Menu di pesce 05

SPAGHETTI AI TOTANI

Ingredienti per 4 persone:

350 g di spaghetti,
700 g di totani,
1/2 bicchiere di olio di oliva,
2 cucchiaini di passata di pomodoro,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
basilico,
sale,
pepe.

Tritate l'aglio e la cipolla.

Pulite i totani eliminando le interiora, gli occhi e la bocca. Pelate le sacche, lavatele e tagliatele ad anelli.

Tritate i tentacoli.

Mettete gli anelli e il trito di tentacoli in una padella antiaderente, non aggiungete alcun condimento e lasciate cuocere fino a quando il liquido che rilascerà il pesce sarà completamente evaporato.

A questo punto, versate l'olio, aggiungete il trito di aglio e cipolla e fate rosolare il tutto per cinque minuti.

Unite quindi la passata di pomodoro, qualche fogliolina di basilico, mescolate e proseguite la cottura per cinque minuti. Irrorate con un mestolo di acqua bollente e proseguite la cottura per un'ora versando altra acqua calda qualora il sugo dovesse restringersi troppo.

Poco prima del termine della cottura del sugo, portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi gli spaghetti.

Togliete gli anelli di totani dal sugo e utilizzateli per servirli come secondo o in un'altra occasione.

Scolate gli spaghetti al dente e trasferiteli nella padella con il sugo.

Alzate la fiamma e fateli saltare per due minuti mescolando.

Portateli in tavola.

PESCATRICE RIPIENA

Ingredienti per 4 persone:

1,200 kg di pescatrice,
150 g di caprini,
100 g di ricotta,
100 g di pancetta a fette sottili,
2 cipolle,
1 carota,
1 limone,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
4 cucchiaini di olio di oliva,
1/2 bicchiere di vino bianco secco,
sale,
pepe.

Scaldare il forno a 200°.

Lavate, 1 asciugate e tagliate a fettine il limone.

Pulite il pesce.

Ungete una teglia con un cucchiaio di olio, adagiatevi il pesce, salatelo leggermente e ricopritene la superficie con le fettine di limone.

Infornatelo e lasciatelo cuocere per dieci minuti.

Sgocciate il pesce con un mestolo forato e disponetelo sul piano di lavoro.

Incidete la polpa lungo la lisca centrale ed eliminatela.

Spuntate, raschiate e lavate la carota; mondate le cipolle.

Tritate insieme queste due verdure.

In una padella, fate scaldare un cucchiaio di olio e soffriggetevi il trito di verdure. Irrorate con un cucchiaio di vino e fatelo sfumare.

Togliete la padella dal fuoco.

In una ciotola, lavorate i formaggi con il prezzemolo e il soffritto, salate, pepate e mescolate bene con un cucchiaino. Farcite il buco lasciato dalla lisca del pesce con la preparazione a base di formaggi e avvolgete il tutto con le fettine di pancetta.

Fermatele con filo da cucina.

In una pirofila, versate l'olio rimanente e adagiatevi il pesce farcito.

Infornatelo di nuovo e lasciatelo cuocere per trenta minuti irrorandolo, durante la cottura, con il vino rimasto.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la teglia dal forno e disponete il pesce su un piatto di servizio.

Eliminate il filo da cucina, tagliate la polpa a fette e irrorate con il fondo di cottura. Portate in tavola.

FRITTELLE ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

200 g di farina,
200 g di fontina,
100 g di ricotta,
3 uova,
2 zucchine,
1 cucchiaino di lievito in polvere,
olio per friggere,
sale,
pepe.

Rompete le uova in una ciotola, salatele, pepatele e sbattetele con una forchetta.

Unite la farina setacciata con il lievito, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.

Incorporatevi quindi la ricotta e la fontina precedentemente tagliata a dadini.

Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e grattugiatele; unitele al composto di uova e formaggi.

In una padella scaldate abbondante olio e quando è ben caldo friggetevi il composto preparato, prelevandolo a cucchiaiate.

Scolate le frittelle con un mestolo forato quando saranno dorate, sgocciolatele su carta assorbente e servitele calde.

CROSTATA DI MELE E MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

450 g di pasta frolla fresca,
800 g di mele renette,
80 g di zucchero, 30 g di burro,
50 g di mandorle a lamelle,
1/2 bicchierino di brandy,
1 cucchiaino di cannella in polvere,
cioccolata calda per servire.

Scaldate il forno a 180°.

Pelate le mele e dividetele a metà.

Eliminate il torsolo e i semi e tagliatele a fettine sottili.

In una padella antiaderente, fate fondere il burro, aggiungete le mele, spolverizzatele con la cannella e lasciatele cuocere per quattro minuti.

Unite 60 g di zucchero e fatelo caramellare.

Irrorate con il brandy e fiammeggiatele.

Foderate uno stampo munito di cerniera di 18 cm di diametro con carta da forno.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile e con essa rivestite il fondo e le pareti dello stampo.

Punzecchiate il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta e disponetevi sopra le mele.

Coprite le mele con le mandorle, cospargete la superficie con lo zucchero rimanente e infornate; lasciate cuocere per trentacinque minuti.

Trascorso il tempo di cottura indicato, togliete la torta dal forno e sformatela su un piatto da portata.

Servitela tiepida o fredda irrorata di cioccolata calda.