Menu di pesce 06

RISO CON PESTO E GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

280 g di riso per risotti,
250 g di gamberetti surgelati,
1 cipolla,
4 cucchiai di pesto pronto,
1/2 bicchiere di vino bianco,
2 litri di brodo di dado vegetale,
1 rametto di basilico,
1/2 limone,
20 g di burro,
2 cucchiai di olio di oliva,
pepe,
sale fino.

Lavate il limone, spremetelo, filtrate il succo attraverso un colino a maglie fitte.
Tenete da parte ii mezzo limone spremuto.
Portate a ebollizione 1 litro di acqua, versatevi il succo e la scorza di limone.
Immergete i gamberetti ancora surgelati, cuoceteli 3 minuti, scolateli, sgusciateli, eliminate il filetto nero sul dorso.
Sbucciate la cipolla e tritatela.
Scaldate l'olio in una casseruola.
Scioglietevi il burro.
Rosolatevi la cipolla 2 minuti.
Versate il riso, mescolate.
Fatelo tostare 1 minuto, mescolando.
Bagnate con il vino, fatelo evaporare 2 minuti, aggiungete 1 mestolo di brodo caldo, fatelo evaporare 3 minuti.
Cuocete 12 minuti, aggiungendo il brodo poco alla volta.
Unite i gamberetti insieme all'ultimo mestolo di brodo, salate e pepate.
Togliete dal fuoco, incorporate il pesto.
Trasferite il risotto in piatti individuali, decorate con il basilico pulito, a ciuffetti.
Pepate e servite.

ORATA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

1 orata pulita,
1 kg di arance,
2 finocchi,
3 scalogni,
30 g di olive nere,
2 spicchi di aglio,
1 cucchiaino di origano secco,
4 cucchiai di olio di oliva,
pepe,
sale fino.

Lavate l'orata sotto l'acqua corrente.
Squamatela con un coltello affilato, partendo dal basso verso l'alto.
Lavatela di nuovo e asciugatela.
Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente.
Eliminate i gambi dei finocchi e le foglie esterne sciupate.
Tenete da parte le barbine verdi.
Dividete i finocchi in 4 parti, in senso verticale, lavateli, asciugateli e riduceteli a spicchi di 1 cm di spessore.
Sbucciate gli scalogni, lavateli, asciugateli e tagliateli a spicchi.
Lavate le arance, asciugatele.

Dividetene la metà in due parti e spremete il succo; filtratelo.
Riducete le arance rimaste a spicchi di 1 cm, senza sbucciarle.
Scaldate il forno a 200°.
Salate e pepate l'interno del pesce.
Insaporitelo con metà barbe di finocchio e aglio.
Ungete una teglia con metà olio.
Adagiatevi il pesce, cospargetelo con l'aglio e le barbe di finocchio rimaste.
Mettete nella teglia i finocchi, gli scalogni, le olive e le fette d'arancia.
Bagnate con il succo di arancia.
Salate, pepate, spolverizzate con l'origano, irrorate con l'olio rimasto.
Mettete in forno e cuocete 30 minuti.
Servite.

CAROTE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

600 g di carote,
3 kg di arance,
1 pezzetto di zenzero fresco,
1 rametto di menta,
1 rametto di coriandolo,
40 g di burro.

Spuntate le carote, lavatele, asciugatele e raschiatele con un coltellino o con un pelapatate.
Tagliatele a rondelle di circa 1/2 cm di spessore.
Sbucciate lo zenzero, grattugiatelo.
Lavate le arance, asciugatele.
Ricavate la parte bianca della scorza di 1/2 arancia e tagliatela a pezzetti.
Dividete a metà le arance, spremetene il succo e filtratelo attraverso un colino a maglie fitte.
Dovete ottenere circa 1,5 litri di succo.
Lavate il rametto di menta e quello di coriandolo.
Sciogliete il burro in una casseruola, possibilmente antiaderente.
Versate il succo d'arancia, lo zenzero grattugiato e le scorze d'arancia.
Profumate con il rametto di menta e di coriandolo.
Portate a ebollizione.
Il liquido deve leggermente fremere.
Aggiungete le carote, abbassate la fiamma, cuocete 10 minuti senza il coperchio.
Il liquido deve essere completamente evaporato e le carote devono risultare morbide e glassate.
Eventualmente scolatele e fate restringere il fondo.
Eliminate i rametti di erbe aromatiche.
Trasferite le carote glassate e il loro fondo di cottura su un piatto da portata caldo.
Servite subito.

BUDINI AL CAFFE'

Ingredienti per 4 persone:

1/2 litro di caffè ristretto,
5 uova,
2 fogli di gelatina,
80 g di zucchero,
1 bicchierino di rum,
30 g di granella di mandorle.

Ammollate i fogli di gelatina in una ciotola di acqua tiepida 10 minuti.
Sgusciate le uova in una ciotola.
Unite 60 g di zucchero, sbattetele 5 minuti con una frusta a mano oppure 2 con quella elettrica.
Incorporate il rum, poco alla volta, continuando a sbattere con la frusta.
Portate a bollore il caffè in un pentolino.
Scolate i fogli di gelatina, strizzateli.

Versateli nel pentolino con il caffè caldo, fateli sciogliere, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno.
Incorporate il caffè gelatinato al composto di uova, poco alla volta, sempre mescolando.
Scaldate il forno a 150°.
Versate lo zucchero rimasto in un pentolino.
Unite 1 cucchiaio di acqua.
Cuocete 3 minuti a fuoco bassissimo, fino a ottenere un caramello dorato.
Suddividete il caramello in 4 stampini individuali.
Riempiteli con il composto al caffè.
Sistemate gli stampini in una teglia riempita fino a 2/3 di acqua calda.
Infornate e cuocete 30 minuti.
Lasciate raffreddare, sformate i dolci, spolverizzateli con la granella di mandorle, servite.
Potete servire con crema al cioccolato pronta e decorare con chicchi di caffè e foglioline di menta.