



Cialdine di pane in cassetta con gamberi e pomodori datterini

Per 4 persone: 4 fette grandi di pane per tramezzini senza crosta, 120g gamberi sgusciati, 1 spicchio aglio, 1 dl vino bianco, un cucchiaino di timo tritato, 1 dl olio EVO, 100g di datterini, sale e pepe q.b.

Scaldare il forno a 175°C. Dividere in due le fette di pane per tramezzini e appiattirle leggermente con un matterello. Adagiare ogni fetta di pane in uno stampo per creme caramel. Infornare per circa 10 minuti, i cestini devono risultare leggermente dorati. Sfornare e far raffreddare senza toglierli dagli stampi. Saltare in padella con poco olio i gamberi, sfumare con vino bianco, salare e pepare. Tenere in caldo. Saltare in padella con l'aglio ed il restante olio i datterini tagliati a metà, salare ed insaporire con Timo. Disporre i gamberi nelle cialdine e sovrapporvi alcuni datterini.

Linguine con polpo e cime di rapa

Per 4 pp: 320 g di linguine, 800 g di polipetti già puliti, 2 spicchi d'aglio, 1dl di vino bianco, 200 g di polpa di pomodoro, 1,5 kg di cime di rapa (oppure broccoletti) 80 g di olive nere a rondelle, peperoncino, olio e.v., sale.

Rosolare 1 spicchio d'aglio in 5 cucchiai d'olio. Unire i polpi, salare leggermente e bagnare con vino bianco. Aggiungere la polpa di pomodoro, coprire e cuocere a fiamma lenta circa 30'. Scottare le cime di rapa in acqua salata, scolarle e conservare l'acqua di cottura. Rosolare l'altro spicchio d'aglio in 4 cucchiai d'olio, quindi togliere lo spicchio ed unire le cime di rapa. Far insaporire qualche minuto quindi unire i polpi e insaporire con peperoncino. Lessare la pasta nell'acqua di cottura delle cime di rapa, scolarle al dente e terminare la cottura nella salsa. Aggiungere le olive e servire.

Salmone affettato con verdure provenzali e salsa al rosmarino

Per 4 pp: 4 fette di filetto di salmone di 150 gr ciascuna, 300 gr di melanzane, 500 gr di zucchine, 4 pomodori, un dl di olio d'oliva, sale e pepe q. b. Per la salsa: 10 gr di burro, 10 gr di rosmarino tritato finemente, 1/2 dl di vino bianco, 2,5 dl di fumetto di pesce, 100 gr di panna da cucina, il succo di mezzo limone, sale e pepe q. b.

Tagliare a fette le melanzane e far perdere l'acqua di vegetazione con poco sale. Tagliarle ulteriormente a strisce sottili, così come le zucchine e i pomodori. Saltare in padella le verdure con poco olio per 3 minuti. Disporre le verdure a cerchio, con l'aiuto di un coppapasta grande, in una teglia con carta da forno. Adagiarvi il salmone e ricoprire con un altro strato di verdure. Cuocere in forno a 200° per 10 minuti. Per la salsa rosolare per pochi secondi il rosmarino nel burro, spruzzare con vino bianco, aggiungere il fumetto e far ridurre. Unire la panna, il succo di limone, sale e pepe. Servire il salmone con le verdure contornando di salsa.

Filetto di rombo con finferli ed emulsione di olio extra vergine d'oliva

Ingredienti per 4 persone: 4 filetti rombo, 600 g di finferli, 1 scalogno, 3 dl di olio d'oliva extra vergine, 1 succo di limone, Sale e pepe, 1 porro, brodo ottenuto con 50g di porro, 1 scalogno in camicia, 1 dl vino bianco e ½ l d'acqua.

In una padella, soffriggere lo scalogno tritato finemente, poi mettere i funghi dopo averli puliti e leggermente sciacquati e tenere in caldo. Ridurre il brodo di pesce della metà e filtrarlo, quindi aggiungere il succo di limone, 3 dl di olio d'oliva e mescolare il tutto per renderlo liscio, considerarlo come condimento (aiutarsi con un frullino ad immersione). Tagliare in sezioni di 8 cm circa il porro, quindi ottenere una julienne finissima. Friggere e rendere croccante. Tenere in caldo. In una padella antiaderente, far rosolare i filetti di rombo 3 minuti a ogni lato. Disporre sui piatti i filetti, i funghi sopra con un mazzo di porri fritti e con la salsa intorno ad esso.