



Gnocchi di patate con vongole, zucchine e peperoncino

Per 4/6 persone: 1 kg patate, 300 gr farina 00. Per il condimento: 400g zucchine, ½ kg vongole, 1 dl vino bianco, 80g cipolla, 300 g pomodorini ciliegini. Q.B: prezzemolo, sale, peperoncino e olio evo.

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua. toglierle appena sono cotte e pelarle ancora calde. passarle allo schiacciapatate facendo cadere il composto su di un tavolo infarinato. far raffreddare. lavorare il composto con le mani aggiungendo circa i 3/4 di farina . formare le strisce, quindi ottenere gli gnocchi. condirli.

Intanto preparare il condimento: prima di poter cuocere le vongole, bisogna spurgarle in acqua e sale per un'ora circa e sciacquarle in acqua fredda. Far aprire le vongole mettendole in una pentola con il coperchio. Nel frattempo, tritare la cipolla e rosolarla in una padella con l'olio, aggiungere le zucchine tagliate a dadini, salare e lasciar dorare. Prendere un'altra padella, rosolare il peperoncino a pezzetti nell'olio, aggiungere le vongole che nel frattempo si sono aperte e sfumare con un po' di vino bianco. Unire i pomodorini, le zucchine e la cipolla e lasciar insaporire il tutto per alcuni minuti. Lessare gli gnocchi in acqua salata e, appena vengono a galla, toglierli con l'aiuto di un ragno. Scolarli e mantecarli nel condimento preparato. Impiattare aggiungendo una spolverata di prezzemolo.

Spaghetti con ragù bianco di coda di rospo e scorzette di lime

Per 4 persone: 360 g di SPAGHETTI, 300 g di polpa di coda di rospo, 1 dl di olio e. v. d'oliva, un cucchiaio di cipolla tritata, 1 dl vino bianco secco, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1/2 cucchiaino di semi di anice tritati, 1/2 cucchiaino di scorza di lime tritata, sale e pepe.

Tagliare a cubetti la polpa di coda di rospo. Mettere in un tegame l'olio, il trito di cipolla e semi di anice tritati. Appena imbiandisce unire la coda di rospo, mescolare ed aggiungere il vino bianco. Condire con sale e pepe, cuocere a calore moderato per 5 minuti e tenere in caldo. Lessare, scolare e saltare gli spaghetti con la salsa, unendo prezzemolo, lime e pepe.

Zuppa di pesce alla bretone

Ingredienti (per 10 persone): 6 sgombri, 3 gallinella rossa o scorfano, 1 grosso rombo chiodato, 2 granchi, 3 cipolle rosse, 4 carote, 4 porri, 70g prezzemolo, 20g erba cipollina, , una bustina di zafferano, 100g burro, 1 dl olio EVO, sale e pepe qb. Crostini all'aglio.

Rosolare in casseruola cipolle, carote e porri in con metà olio e burro. Tenere in caldo. Con il resto di olio e burro rosolare granchi e pesce a pezzi, più le teste. Coprire con acqua, aggiungere sale, pepe, zafferano ed erbe aromatiche tritate. Cuocere per 30 minuti schiacciando i pezzi di pesce con un pestello o mestolo. Quando tutto è facilmente comprimibile, mixare con frullatore a immersione poi filtrare.

Unire nella zuppa ottenuta le verdure calde cotte separatamente. Mescolare il tutto. Regolare il condimento. Servire con crostini all' aglio.