

il Ricettario



Primi

Spaghetti al Guazzetto

Ingredienti per 4 persone:

4 cicale
4 scampi medi
4 pezzi di razza
4 piccole pescatrici
calamaretti
seppioline
prezzemolo, aglio, olio d'oliva
pomodorini, sale
peperoncino a discrezione.

tempo di realizzazione 30 minuti

Come si prepara:

Pulire il pesce e predisporlo in un tegame capiente, codire con sale, aglio, prezzemolo, pomodorini e ricoprire quasi del tutto con acqua e cucinare a fuoco vivo ponendo un coperchio sul tegame. Si Raccomanda di non far ritirare troppo il sugo. Cucinare a parte gli spaghetti al dente, scolarli e saltarli nel guazzetto.

il Ricettario



Primi

La Regina del Mare

Ingredienti per 4 persone:

per la pasta:

500 gr. di farina di grano duro

4 uova

olio-extra vergine di oliva

sale

per la salsa:

200 gr. di calamari

200 gr. di seppie

200 gr. di cozze e vongole già sgusciate

100 gr. di gamberetti

500 gr. di pelati

sale e pepe

aglio, cipolla

olio extra-vergine d'oliva

200 gr. mozzarella

1 bicchiere di vino bianco

tempo di realizzazione 2 ore.

Come si prepara:

Formare con la farina una fontana e rompervi dentro le uova aggiungendo un cucchiaio di olio di oliva, un pizzico di sale ed impastare il tutto fino ad ottenere un'amalgama liscia ed omogenea, coprire e lasciar riposare per mezz'ora. Nel frattempo fare soffriggere in un tegame due spicchi d'aglio e una cipolla tagliata finemente. Far dosare e successivamente togliere l'aglio e aggiungere tutto il pesce ben pulito e tagliato a pezzetti. Far rosolare bene bagnando il tutto con del vino bianco; una volta fatto evaporare, aggiungere i pomodorini pelati passati e portare a cottura aggiustando di sale e pepe.

Tirare la pasta, ricavando 8 rettangoli circa, cuocerli in acqua bollente e salata; scolarli e asciugarli su un canovaccio. Sistemare 2 rettangoli di pasta sul fondo di una pirofila ben imburrata, in modo che un pò di sfoglia fuoriesca dai bordi. Distribuirvi una giusta quantità di salsa e successivamente di mozzarella. Coprire con un rettangolo di pasta ed andare avanti così fino ad esaurire gli ingredienti. Chiudere la lasagna e distribuirvi sopra qualche pezzetto di burro e mettere in forno preiscaldato (180°) per circa un'ora.

il Ricettario



Primi

Spaghetti con pesto di alici

Ingredienti per 4 persone:

4½ Kg. Di alici spianati

400g. di spaghetti

aglio

1/5 Lt. d'olio

prezzemolo

cipolla

peperoncino

1 Kg. di pelati

Un cucchiaio di conserva

Vino e cognac

Come si prepara:

Rosolare olio, cipolla e aglio e aggiungere alici spinate e battute con peperoncino, prezzemolo, vino e cognac. Cuocere 20 minuti sempre girando per non fare attaccare. Aggiungere i pelati e la conserva e cuocere ancora per 15 minuti. Cuocere a parte gli spaghetti, condire con il pesto di alici e aggiungere un po di prezzemolo.

il Ricettario



Primi

Risotto alla Marinara

Ingredienti per 6 persone:

½ Kg di seppie tritate,
½ Kg di Riso
300 g. di gamberetti tritati
1 Kg di vongole sgusciate
cipolla
alloro
1/5 di olio
prezzemolo
2 bicchieri di acqua
Peperoncino
1 bicchiere di vino

Come si prepara:

Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere le seppie, i gamberetti e le vongole aperte a parte, due bicchieri d'acqua, uno di vino con acqua delle vongole, alloro, peperoncino; si fa ritirare a metà.

Il riso cotto a parte va unito al sugo di pesce ed amalgamato con il prezzemolo.

il Ricettario



Primi

Conchigliette al sugo di “bomboletti” (lumachine di mare)

Ingredienti per 6 persone:

1500 g. di bomboletti
500 g. di vongole
600 g. di pasta corta (conchigliette)
1Kg di pomodori pelati,
200 g. di olio di oliva
Aglio
Prezzemolo
Basilico
1 bicchiere di vino bianco secco
1 bicchierino di cognac
Peperoncino formaggio pecorino grattugiato

Come si prepara:

Lessare i bomboletti e sgusciarne la metà.

A parte, fare aprire le vongole in una padella e tenere da parte l'acqua “cacciata”.

Far soffriggere olio, aglio, prezzemolo e basilico.

Aggiungere i bomboletti, l'acqua delle vongole, cognac, vino bianco e far ritirare a fuoco lento, per circa 20 minuti.

Aggiungere a questo punto i pelati, il peperoncino, le vongole lessate e cuocere il tutto per altri 20 minuti. Cuocere la pasta bene al dente, condirla col sugo e aggiungere una spolverata di pecorino.

il Ricettario



Primi

Linguine alle Vongole

Ingredienti per 4 persone:

400 g.di linguine
1 Kg di vongole
2 spicchi d'aglio
un mazzetto di prezzemolo
peperoncino
½ Kg di polpa di pomodoro
sale
olio

Come si prepara:

Far aprire le vongole in un tegame. Staccare i molluschi dalle valve e filtrare il liquido che si sarà formato nel recipiente.

A parte soffriggere in un po' d'olio un pezzetto di peperoncino e l'aglio che si toglierà quando è colorito.

Aggiungere il pomodoro e il liquido delle vongole, salare e far cuocere la salsa. Solo all'ultimo momento aggiungere le vongole, e il prezzemolo. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata, scolarle. Metterle in una terrina e condirle con il sugo preparato.

il Ricettario



Primi

Spaghetti al Nero di seppia

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di spaghetti
un paio di seppie già pulite,
i relativi sacchettiini del nero,
uno scalogno piccolo,
4 cucchiaini di olio,
un po' di peperoncino, preferibilmente fresco (se gradito),
mezzo bicchiere di buon vino bianco,
sale,
qualche fogliolina di prezzemolo, per decorare.

Come si prepara:

Tagliare le seppie a strisce larghe poco meno di un cm e i ciuffi in modo da separarne i tentacoli. Mettere in un tegame basso e largo l'olio e lo scalogno tagliato a fettine sottili: fare soffriggere leggermente e aggiungere il peperoncino. Prima che questo inizi a cambiare colore, toglierlo via e aggiungere le seppie. Soffriggere brevemente, aggiungere il vino e lasciar cuocere a fuoco lento per circa una ventina di minuti (le seppie sono cotte quando, infilando con una forchetta, non offrono alcuna resistenza).

Aggiungere quindi il nero e lasciare cuocere per uno o due minuti al massimo, in modo da mantenerne il più possibile inalterato il sapore. Correggere quindi di sale, se necessario, e aggiungere una spolverata di pepe nero.

Cuocere, intanto, gli spaghetti al dente. Al momento di scolarli, tenere da parte un po' della loro acqua di cottura. Rimetterli quindi nel tegame con le seppie e il nero e ripassarli velocemente a fuoco vivo, aggiungendo l'acqua di cottura necessaria perchè il sughino non si asciughi e mantenga una discreta cremosità.

Servire decorando il piatto con foglioline di prezzemolo e una falda di peperoncino.