

Menu di Natale

Patatine e salmone affumicato

Ingredienti per 6 persone:

12 patatine novelle - 4 cucchiaini di maionese - 80 gr di salmone affumicato a fette
un mazzetto di erba cipollina - sale e pepe



Lavate le patate, mettetele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 20 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Verificate che siano morbide bucadole con uno stecchino, scolatele e lasciatele raffreddare. Tagliate il salmone a striscioline e tritate un po' di erba cipollina in modo da ottenerne un cucchiaino colmo. Incidete la buccia delle patate con un coltellino e prelevate un po' di polpa. Schiacciatela e mescolatela con la maionese, l'erba cipollina tritata, una presa di sale e una macinata di pepe. Riempite le patate con la purea ottenuta e disponete su ognuna una strisciolina di salmone. Cospargete con un po' di erba cipollina tagliuzzata e servite.

Capesante con sugo

Ingredienti per 6 persone:

12 grosse capesante freschissime - 600 gr di pomodori ramati ben maturi - 15 olive verdi
500 gr di pomodorini datterini - una trentina di piccoli capperi dissalati - 200 gr di burro
uno spicchio di aglio - 6 fette di pancarrè - una manciata di prezzemolo tritato - sale e pepe



Tuffate i pomodori ramati in acqua bollente salata, scolateli, raffreddateli ed eliminate la pelle. Apriteli a metà, togliete i semi e raccoglieteli in una ciotola. Tagliate a metà anche i datterini, aggiungeteli agli altri pomodori e passate il tutto al passaverdure. Mettete in una padella 150 gr di burro, fatelo diventare color nocciola, unite la passata di pomodoro e continuate la cottura per 15 minuti; versate i capperi, le olive snocciolate e tagliate a pezzetti e il prezzemolo; pepate e regolate di sale. In un pentolino fate soffriggere l'aglio nel rimanente burro, eliminatelo, unite il pane sbriciolato, salate, pepate e fatelo tostare a fuoco moderato finché diventerà croccante. In una padella antiaderente scottate le capesante 2 minuti per parte. Suddividete nei piatti salsa e capesante, cospargete con il pane e guarnite a piacere con erbe fresche.

Frittura di mare

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di code di gambero sgusciate - 400 gr di calamaretti puliti - 400 gr di moscardini puliti
400 gr di piccole alici - 3 uova - 2 limoni - farina - olio per friggere - sale e pepe



Tagliate i calamaretti ad anelli, lasciando interi i tentacoli. Private le alici della testa e delle interiora, lavatele con i calamaretti, i moscardini e i gamberi, sgocciolate tutti i pesci e tamponateli delicatamente con la carta assorbente da cucina. Passate tutto prima nella farina e poi nelle uova sbattute con sale e pepe. Friggete pochi gamberi per volta, in una casseruolina con abbondante olio bollente finché diventano dorati e croccanti. Trasferiteli man mano sulla carta assorbente per eliminare il grasso in eccesso e proseguite friggendo i calamari, i moscardini e, per ultime, le alici per pochi istanti. Servite subito il fritto caldo nei piatti individuali con i limoni lavati, asciugati e tagliati a spicchietti.

Carciofi al salto con pinoli

Ingredienti per 6 persone:

8 carciofi - 50 gr di pinoli - uno spicchio di aglio - un mazzetto di prezzemolo
un limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale e pepe



Pulite i carciofi e tagliateli a spicchietti, raccogliendoli man mano in una ciotola piena d'acqua acidulata con il succo di mezzo limone. Strofinare una padella con lo spicchio di aglio tagliato a metà e scaldatevi un filo di olio. Saltate i carciofi sgocciolati nell'olio caldo, salate e pepate. A fine cottura, unite i pinoli e fate insaporire ancora un paio di minuti. Cospargete con una manciata di prezzemolo tritato e completate con un pizzico di scorza di limone tritata fine.

Linguine e calamaretti al cartoccio

Ingredienti per 6 persone:

360 gr di linguine - 600 gr di calamaretti molto piccoli già puliti - 2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino - 200 gr di pomodorini datterino
mezzo bicchiere di vino bianco - peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale



Sbucciate l'aglio, schiacciatelo e fatelo stufare in padella a fuoco basso con 6 cucchiari di olio per 4-5 minuti. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Sciacquate i calamaretti e asciugateli. Eliminate l'aglio, alzate la fiamma, aggiungete i calamaretti, rosolateli per 30 secondi e bagnateli con il vino. Lasciatelo evaporare un poco, poi unite i pomodorini tagliati a metà, un cucchiario di rosmarino tritato, un pizzico di peperoncino e uno di sale e spegnete. Lessate la pasta per metà del tempo di cottura indicato sulla confezione, scolatela, conditela con il sugo di calamaretti e suddividete il tutto in 6 fogli doppi di carta da forno. Chiudete i cartocci, trasferiteli su una placca da forno e completate la cottura nel forno caldo a 200° per 10 minuti.

Crema catalana

Ingredienti per 6 persone:

6 tuorli - 10 dl di latte - 240 gr di zucchero - 45 gr di maizena
una stecca di cannella - una scorzetta di limone non trattato



Portate a bollore 8 dl di latte con la cannella e la scorzetta di limone e poi spegnete il fuoco. Montate i tuorli con metà dello zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Filtrate il latte caldo e con una frusta incorporatelo ai tuorli versandolo a filo. Diluite la maizena nel latte freddo tenuto da parte e amalgamate il tutto al composto. Cuocete la crema a fuoco dolce, senza farla bollire e sempre mescolando finché si è addensata. Quindi distribuitela in 6 piccole ciotoline di porcellana da fuoco con i bordi bassi e fatela raffreddare completamente in frigorifero. Al momento di servire spolverizzate la superficie della crema con lo zucchero e mettete le terrine per pochi secondi sotto il grill perché caramellizzi.