

Ostriche gratinate



Ricetta per 6 persone:

- * 20 ostriche,
- * 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- * 20 g di farina,
- * 20 g di burro,
- * 1 tuorlo d'uovo,
- * peperoncino,
- * prezzemolo tritato

Aprite le ostriche, mettete da parte le conchiglie e scaldate il forno a 230°.

Disponete le ostriche in una casseruola e ricopritele col mezzo bicchiere di vino bianco riempito per la restante parte di acqua, quindi fatele sobbollire sul fuoco per un paio di minuti.

Sgocciolate le ostriche e riponetele nelle conchiglie precedentemente pulite e lavate.

Continuando a cuocere il liquido di cottura delle ostriche, unite il burro con la farina ad ottenere un composto che va aggiunto volta per volta al liquido: mescolate a fuoco moderato fino ad ottenere una salsa omogenea.

Mescolando ancora, a fuoco spento aggiungete il tuorlo d'uovo.

Quindi salate, completate con un pizzico di peperoncino, ricoprite le ostriche con la salsa ottenuta ed infine aggiungete il pane grattato ed infornate per 10'.

Guarnite col prezzemolo tritato e servite!

Seppia coi piselli



- * seppia,
- * 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- * piselli,
- * passata di pomodoro,
- * dado vegetale,
- * cipolla, aglio e olio,
- * prezzemolo tritato

Preparare un soffritto abbondante di cipolla, uno spicchio d'aglio e olio d'oliva, sale e pepe.

Preparare la seppia: stropicciatela e sfibratela in modo da intenerirla, quindi tagliatela a listelli ed unitela al soffritto. Spruzzate di vino bianco per insaporire e quindi aggiungere salsa di pomodoro.

Mano a mano che la cottura avanza aggiungere acqua calda precedentemente preparata con dado vegetale, sale e pepe. A cottura avanzata aggiungere infine i piselli e alla loro cottura, aggiungere un pizzico di prezzemolo e servite!

Risotto con le vongole



Ricetta per 5 persone:

- * 1 kg di vongole,
- * 1/2 kg di riso,
- * olio, aglio, cipolla,
- * prezzemolo, carota, sedano,
- * burro

Pulire bene le vongole: lavarle bene, quindi riporle in acqua fresca salata per almeno un paio d'ore. Scolarle e riporle di nuovo nell'acqua in cui andrà cotto il riso e riponetele sul fuoco lento per farle aprire.

Quindi levare i gusci e filtrare l'acqua rimasta dai residui di sabbia.

Preparare il soffritto con l'olio, l'aglio, la cipolla, il prezzemolo, la carota ed il sedano tutti tritati, quindi unite le vongole e lasciate insaporire per qualche minuto, quindi aggiungere del pepe e parte dell'acqua filtrata.

Qualche minuto ed aggiungete il riso, e portarlo a cottura aggiungendo di volta in volta parte dell'acqua filtrata.

A riso quasi cotto aggiungete una noce di burro per indorare ed infine servite!

Acciughe marinate.



Ingredienti:

- * acciughe,
- * 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- * aceto,
- * olio,
- * sale e pepe,
- * succo di limone,
- * prezzemolo tritato

Pulire con cura le alici: privatele della testa, delle spine, delle squame e quindi lavarle con cura. Disponete le alici così pulite in una teglia a bordi alti ed aggiungete l'aceto in quantità tale da ricoprirle completamente, quindi versare del succo di limone e a piacere una spruzzata di vino bianco.

Quindi lasciate riposare le acciughe così marinate per almeno 12 ore.

Al termine della marinatura scolate l'aceto in eccesso, quindi preparate un guazzetto a base d'olio, sale e pepe a piacere con cui andrete a condire le acciughe.

Una spruzzata di prezzemolo fresco e le acciughe marinate sono pronte da servire!