

Ricette per l'estate

RICETTE

Friselle con pomodoro e alici

CATEGORIA: Antipasto

INGREDIENTI

4 filetti sott'olio di Acciughe (o alici)
1 spicchio d'aglio
6 foglie di basilico
4 Friselle
Olio di oliva
Origano
16 Pomodori ciliegino (o 3 ramati)
Sale

PROCEDIMENTO

Ammorbidite le le friselle bagnandole con acqua salata e ponetele in un piatto. Tagliate a cubetti i pomodori, metteteli in un contenitore e condite con olio, sale, basilico, origano e aglio schiacciato che potete anche solo sfregare sulle friselle. Dividete il composto di pomodoro ponendolo sulle 4 friselle e poi servite.

Insalata croccante

CATEGORIA: Antipasto

INGREDIENTI

8 filetti di Acciughe (o alici) sott'olio
2 Carote
1 crespo di insalata
Olio di oliva extravergine - Aceto
4 fette di pane
1 pezzo di Parmigiano Reggiano 80 gr
Pepe
Prezzemolo tritato
Sale

PROCEDIMENTO

Lavate ed asciugate le foglie di insalata, tagliatele finemente. Pelate e tagliate a nastri le carote. Prendete il parmigiano e fatene dei ricci e dei cubetti. Unite questi ingredienti in una ciotola, aggiungendo il prezzemolo tritato, le alici, olio e aceto. Tagliate il pane a cubetti e frigetelo per qualche minuto in olio caldo per dorarlo. Unite anche il pane alle verdure e mescolate il tutto.

Mezzelune al salmone ed erba cipollina

CATEGORIA: Primo

INGREDIENTI

400g di farina di grano tenero
4 uova
400g ricotta
300g salmone affumicato
4 cucchiaini erba cipollina tritata
100g burro
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Preparate la pasta all'uovo fatta in casa con la farina e le uova formando la sfoglia molto sottile. Ricavatene dei dischi del diametro di almeno 5 cm. Tritate finemente il salmone e unitelo alla ricotta, con 2 cucchiaini di erba cipollina tritata e un po' di pepe macinato; mescolate tutto rendendo omogeneo il ripieno delle nostre mezzelune. Adagiate sopra ogni disco un pò di ripieno, poi chiudetelo su se stesso e formate una mezzaluna, pressate leggermente i bordi per saldarli. Fate cuocere le mezzelune in una pentola con abbondante acqua salata per 6-7 minuti; nel frattempo fate fondere il burro in una padella. Scolate le mezzelune, conditele con il burro fuso e cospargetele con l'erba cipollina tritata. Servite le mezzelune al salmone ben calde.

Sgombri con cuori di carciofo saltati in padella

CATEGORIA: Secondo

INGREDIENTI

2 carciofi teneri
1 confezione di Filetti di Sgombro al Naturale
1 pomodoro sodo
2 rametti di maggiorana fresca
1 spicchio di aglio
1 cucchiaino di succo di limone
5 g di olio
sale - pepe

PROCEDIMENTO

Pulite i carciofi e tagliateli a fettine sottili. Fate rosolare l'aglio con dell'olio, unite i carciofi, insaporiteli con sale e pepe. Aggiungete 2 cucchiaini di acqua, il succo di limone e cuocete per qualche minuto in modo che diventino teneri i carciofi. Unite la maggiorana divisa in foglioline, il pomodoro tagliato in cubetti, girate con delicatezza e servite il tutto caldo con i filetti di sgombro sgocciolati.

Granita di anguria, fragoline di bosco e Vodka

CATEGORIA: Dessert

INGREDIENTI

800 gr polpa di Cocomero
70 ml Fragoline di bosco (o sciroppo)
il succo di 1/2 Limone
1 bicchierino di Vodka secca
180 gr Zucchero

PROCEDIMENTO

Spolpate l'anguria e togliete tutti i semi; Versate la polpa di anguria nel frullatore e aggiungete lo zucchero, il succo di fragoline di bosco, la vodka, e il succo di mezzo limone, poi fate frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete il tutto in freezer e lasciate riposare per un paio di ore. Decorate con gli scarti dell'anguria.