

# Ricette

## CURIOSITA'

### Acqua di fiume

Non si tratta di una bevanda a base d'acqua prelevata da un fiume, ma di un liquore che porta il nome della città istriana e che vuole ricordare la storica impresa di Gabriele d'Annunzio. La gradazione alcolica è di 30 gradi. Il sapore è dolce e aromatico e viene prodotto a Villafranca.

## SCAMPI DORATI IN SALSA AGRODOLCE



### Preparazione

Setacciare la farina in una ciotola, diluirla con il vino bianco, unire due cucchiari d'olio e mescolare per sciogliere i grumi, quindi sigillare la ciotola con la pellicola trasparente e lasciar riposare la pastella per un'ora. Lavare gli scampi, privarli della testa e sgusciarli dopo aver praticato un'incisione con le forbici lungo tutto il dorso. Per una presentazione finale migliore, lasciare comunque attaccata la codina e, appena saranno tutti pronti, tamponarli con la carta da cucina. Montare l'albume a neve ed amalgamarlo alla pastella. Mettere sul fuoco la padella piena a metà di olio ed infarinare gli scampi, scuotendoli per far cadere l'eccesso di farina. Friggere gli scampi, passati nella pastella, in abbondante olio. Quando saranno dorati in maniera uniforme, scolarli sulla carta da cucina e servirli caldissimi, spolverati di sale, accompagnandoli con la salsa agrodolce tiepida.

Tempo di esecuzione: **25 min**

Difficoltà: **Media**

Ricetta per **8 persone**

### Ingredienti

2 chili di scampi  
250 grammi di farina  
200 cl di vino bianco secco  
olio extra vergine d'oliva  
1 albume  
q.b. di sale  
olio di semi

### Accordo con il vino

Bianco secco a vena acida,  
anche leggermente frizzante  
Temperatura 10 °C  
Annata 1-2 anni

ANTIPASTO

## CANNELLONI AL RIPIENO DI PESCE



### Preparazione

Preparare la pasta all'uovo, dopo averla stesa, tagliarne dei rettangoli con i lati di 10 e 15 centimetri. In una pentola, portare ad ebollizione l'acqua e far scottare i fogli di pasta. Disporre i rettangoli su un canovaccio, senza che si tocchino, per farli raffreddare. Far dorare due spicchi di aglio in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere i filetti di merluzzo tagliati a dadini e far soffriggere per pochi minuti. Unire 50 grammi di pomodorini tagliati a metà, il rametto di timo, regolare di sale e lasciar cuocere a fuoco moderato per altri 5 minuti. Togliere dal fuoco e far raffreddare, quindi eliminare gli spicchi di aglio ed il timo, incorporare 50 grammi di parmigiano grattugiato, il pesto ed una patata, precedentemente lessata e schiacciata, mescolare il tutto. Riempire ogni fazzoletto di pasta con il composto precedentemente preparato ed arrotolare. Disporre i cannelloni in una pirofila imburata, mettere qualche fiocchetto di burro e spolverare con il rimanente parmigiano grattugiato, far gratinare in forno per pochi minuti, avendo l'accortezza di non far seccare la pasta. Per la salsa: Far imbiondire 2 spicchi di aglio in 3 cucchiari di olio, aggiungere il resto dei pomodori tagliati a dadini, aggiustare di sale e di pepe. Cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.

Tempo di esecuzione: **90 min**

Difficoltà: **Media**

Ricetta per **4 persone**

### Ingredienti

500 grammi di merluzzo  
1 patata - 4 cucchiari di pesto  
2 spicchi di aglio  
100 grammi di parmigiano  
5 cucchiari olio extra vergine d'oliva  
200 grammi di pomodorini ciliegia  
1 rametto di timo  
q.b. di sale pepe  
30 grammi di burro basilico

### Accordo con il vino

Bianco morbido leggermente  
abboccato  
Temperatura 10-12 °C  
Annata 1-2 anni

PRIMO

## AGNELLO AGLI AROMI



### Preparazione

Spuntare le costole del carrè ed intaccarlo a distanze regolari lungo tutta la colonna vertebrale in modo che sia possibile tagliarlo dopo la cottura. Insaporirlo con sale e pepe. Privare il pancarrè della crosticina, frullarlo con il mixer e mescolarlo con un cucchiaino di timo, altrettanto rosmarino ed uno spicchio d'aglio. Scaldare l'olio in una piccola teglia e farvi rosolare dolcemente il carrè per una decina di minuti girandolo da ogni lato. Quando avrà preso un bel colore uniforme, ritirarlo dal fuoco e far aderire il pangrattato aromatico nella parte superiore. Rimetterlo nella teglia, sistemandolo con le costole verso l'alto, e porlo nel forno già caldo a 200°C e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti. A cottura ultimata lasciar riposare il carrè per una decina di minuti nel forno caldo ma spento. Portarlo in tavola intero e tagliarlo alla presenza dei commensali. Accompagnare con patatine glassate o con purè di patate.

Tempo di esecuzione: **40 min**

Difficoltà: **Media**

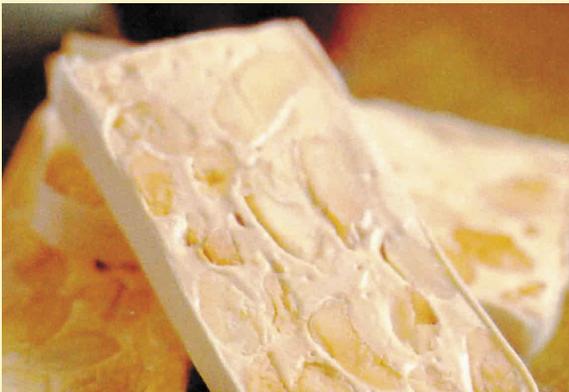
Ricetta per **4 persone**

### Ingredienti

rosmarino  
timo  
1 spicchio di aglio  
4 fette di pancarrè  
q.b. di sale  
700 grammi di carrè di agnello  
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

SECONDO

## SEMIFREDDO AL TORRONE



### Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina, aggiungere i tuorli montati a neve e mezzo litro di panna montata. Prendere uno stampo da plum-cake e rivestirlo con pellicola trasparente. Stendere sul fondo un terzo del torrone tritato, bagnato con il cognac, poi mettervi metà della crema; di nuovo uno strato di torrone tritato e spruzzato di liquore, la rimanente crema e il rimanente torrone. Coprire lo stampo con la pellicola trasparente e porre in freezer per almeno tre ore. Al momento di portare in tavola, togliere lo stampo dal congelatore, rovesciarlo su un vassoio eliminando la pellicola e servirlo con la cioccolato calda (sciogliere la cioccolata con 100 cl di panna).

Tempo di esecuzione: **30 min**

Difficoltà: **Media**

Ricetta per **8 persone**

### Ingredienti

600 grammi di panna  
150 grammi di zucchero  
4 uova  
300 grammi di torrone al cioccolato  
1 bicchierino di cognac  
1 bustina di vanillina  
350 grammi di cioccolato fondente

DESSERT

## TRUCCHI E CONSIGLI

### Aperitivo scenografico

Volete servire un aperitivo, magari anche quelli già pronti in bottiglietta, ma in maniera decisamente più scenografica? Allora vi do 3 consigli. Potete usarli tutti insieme o solo uno, il risultato sarà lo stesso garantito.

Preparate una ciotola non molto larga con dentro dello zucchero (deve essere alto almeno un paio di cm) e una con dell'acqua. Prendete i bicchieri a calice bagnatene il bordo superiore immergendoli per un attimo nell'acqua e poi subito dentro allo zucchero. Ne verrà fuori un "effetto brina" decisamente decorativo (e può essere fatto in anticipo così che all'arrivo degli ospiti sia già tutto pronto).

Se è caldo, per rinfrescare le bibite, usate dei cubetti di ghiaccio che avrete precedentemente preparato mettendo dentro le ap-

posite vaschette fragoline o ciliege con relativo gambo o foglioline di menta.

Questo si sa, dov'è il segreto? Usate acqua minerale per riempire le vaschette e il ghiaccio che si formerà sarà trasparentissimo.

Ultimo tocco: se avete una bella ciotola (magari se di vetro potete farle l'effetto brina), versateci l'aperitivo prescelto e mettetela in un tavolino con vicino i bicchieri già preparati. Al momento di servire fatelo usando un mestolo per prelevare il liquido e versarlo nel bicchiere. O potete scegliere che lo facciano direttamente i vostri ospiti.