

Ricette fresche *Cucina* per una calda estate

Cocktail di gamberi al verde

INGREDIENTI

20 code di gamberi
un grosso scalogno
2 arance
4 cucchiaini di maionese
un cucchiaino di ketchup
un cucchiaino di cognac
un cuore di sedano verde
2 gocce di salsa worcester
vino bianco secco - sale

PROCEDIMENTO

Pulite e sgusciate le code di gamberi, cuocetele in acqua bollente salata per un minuto e scolatele. A fuoco lento, per un paio di minuti, aggiungete alle code di gamberi un bicchiere di vino bianco con lo scalogno tritato e il succo d'arancia con la scorza grattugiata; fate raffreddare il composto e mescolate con maionese, ketchup, cognac e worcester. Servire freddo.

Mini aspic di uova e salmone

INGREDIENTI

2 uova
100 g di salmone affumicato
1 confezione di gelatina istantanea da 1/2 litro
erbe aromatiche miste a scelta

PROCEDIMENTO

Preparate la gelatina con le istruzioni riportate sulla confezione. Preparate le uova sode, sgusciatele e tagliatele a fette. In 4 stampini mettere un pò di gelatina e fatela rapprendere nel freezer per qualche minuto. Dopodichè appoggiateci una fetta d'uovo, un pezzetto di salmone e le erbe aromatiche tritate. Coprite con altra gelatina e fate altri strati fino a riempire gli stampini. Lasciate in frigorifero per almeno tre ore e prima di servirli, immergeteli per un istante in acqua bollente e poi sformateli.

Orecchiette con vongole e curry

INGREDIENTI

320 g Pasta Di Semola
160 g Piselli Surgelati
Prezzemolo - Sale - olio
2 Scalogni
Vino Bianco
1 kg Vongola
Curry

PROCEDIMENTO

Lavate accuratamente le vongole. In una pentola fatele aprire con un pò di prezzemolo. Aggiungete gli scalogni tritati con un filo d'olio e 1 cucchiaino di curry. Salate, aggiungete del vino bianco, unite 160 g di piselli surgelati e cuocete per 5 minuti. Durante la preparazione del condimento, fate bollire in acqua salate 320 g di orecchiette cotte al dente. A fine cottura aggiungetele alle vongole, mescolate il tutto e servite.

Sedano saltato con gli anacardi

INGREDIENTI

100 g di anacardi
1 cuore di sedano verde
1 spicchio d'aglio
paprika
olio - sale
salsa di soia

PROCEDIMENTO

Tostate gli anacardi in una padella antiaderente senza l'aggiunta di grassi. Trasferiteli in una ciotola. Lavate e pulite il sedano e tagliatelo a pezzetti. Rosolate in una padella l'aglio tritato con 3-4 cucchiaini di olio. Aggiungete il sedano a cubetti e cuocete per 10 minuti a fuoco basso, mescolando. Unite gli anacardi e 1 cucchiaino di salsa di soia per insaporire. Salate e aromatizzate con 1 cucchiaino di paprika.

Millefoglie di carne salada

INGREDIENTI

200 g Carne Salada
200 g di formaggio a pasta semi dura, tipo tilsiter
2 cucchiaini di grani di pepe assortiti (verde, bianco, nero, rosa ecc.)
2 cucchiaini di aceto di mele
olio extravergine di oliva
1 grossa cipolla di Tropea

PROCEDIMENTO

Spellate, lavate e tagliate ad anelli la cipolla e disponeteli sul fondo di un piatto. A parte, in un bicchiere mettetevi l'olio, aceto di mele e metà grani di pepe e mescolate il tutto. Questa marinatura mettetela sulla carne. Tagliate il formaggio a listarelle. Nel piatto, sopra le cipolle, disponete una fetta di formaggio e una di carne, ripetendo gli strati fino a vostro gradimento. Guarnite il tutto con la marinatura che avanza dalla carne.

Fresco sorbetto di mandarino con arance caramellate

INGREDIENTI

400 g di frutti di bosco misti surgelati
4 cucchiaini di zucchero a velo
0,5 dl di limoncello
4 rametti di ribes fresco
un ciuffetto di menta fresca.

PROCEDIMENTO

Frullate i frutti di bosco nel frullatore e unite lo zucchero a velo, fino a ottenere una purea ghiacciata. Trasferiscila in una ciotola. Versate il limoncello e mescolate. Suddividete il sorbetto in quattro bicchieri fatti gelare in freezer. Decorate con frutta e con qualche fogliolina di menta.