

DI PESCE IN PESCE

10 e 17 giugno 2010

Chef Marco Martinelli

Sommario

PRIMA SERATA	2
CREMA PARMANTIER TIEPIDA E CAPESANTA ALL'ANICE E SESAMO.....	2
BRODO VEGETALE	4
RISOTTO AL DENTICE E FINOCCHIETTO SELVATICO	5
FUMETTO DI PESCE	7
SALMONE SELVAGGIO ARROSTITO CON FRUTTI ROSSI E PORRI	8
PATATE MACARIO AL LIMONE CON FILETTO DI BRANZINO E LIQUIRIZIA.....	9
SECONDA SERATA	11
CREMA DI POMODORO E MAZZANCOLLE CON RICOTTA DI BUFALA E MARMELLATA DI PEPERONCINO	11
ZUPPETTA DI PESCI CON SFOGLIATA AL BASILICO	13
FILETTO AL ROSA E TARTARE DI TONNO CON SENAPE E PECORINO DOLCE ALLA MENTA.....	15
TRIGLIE E BIGLIE	17

PRIMA SERATA

CREMA PARMANTIER TIEPIDA E CAPESANTA ALL'ANICE E SESAMO

Ingredienti per 4 persone

Per la crema Parmantier

250g patate a pasta gialla
100g porri – parte bianca-
500g brodo vegetale
125g latte fresco
65g panna fresca
30g burro chiarificato

Per le capesante

8 capesante grandi
6 stelle d'anice
40g semi di sesamo tostat
sale, pepe bianco
10g cerfoglio
sale fino, pepe bianco

Procedimento

Per la crema

- Stufate con poco burro i porri e le patate.
- Unite il brodo e lasciate cuocere a fuoco moderato.
- Quando le patate sono cotte, passatele al cutter e poi al setaccio.
- Rimettere il tutto nella pentola e diluite prima con il latte e poi con la panna.
- Scaldate senza far raggiungere l'ebollizione e completate con il burro rendendola più vellutata possibile.

Per le capesante

- Pulite e lavate le capesante.
- Cuocetele al vapore per 4min. aromatizzando l'acqua di cottura con l'anice stellato.
- Passatele poi nei semi di sesamo e gratinatele in forno a 220°C per pochi secondi.

Servite nelle cocotte la crema Parmantier ed adagiatevi al centro le capesante aromatizzate.

RISOTTO AL DENTICE E FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti per 4 persone

Per il risotto

280g riso Carnaroli
50g scalogno
1/2dl vino bianco
5dl fumetto di pesce
50g olio e.v.o.
30g pecorino poco stagionato grattugiato
scorza di limone
1 ciuffo finocchietto selvatico

Per il dentice

400g filetto di dentice
10g oliva e.v.o.
sale, pepe

Procedimento

Per il risotto

- Tritate lo scalogno ed appassitelo in poco olio extra vergine d'oliva.
- Aggiungete il riso e tostate.
- Sfumate con il vino bianco ed unite il fumetto di pesce in quantità doppia al volume del riso.
- Cuocete il risotto per 12/15 minuti avendo cura che non attacchi.
- Mantecate con il formaggio, l'olio d'oliva, la scorza di limone ed il finocchietto tritato.

Per il dentice

- Pulite e sfilettate il pesce. Conservate gli scarti.
- Preparate il fumetto utilizzando teste e lische ben lavate.
- Scottate in padella con olio i filetti solo dal lato della pelle.

Servite il risotto all'onda ed adagiatevi sopra il filetto di dentice.

FUMETTO DI PESCE

Ingredienti per 2 lt

0,8 kg lische di pesce bianco
2,5 lt acqua
60g sedano
60g cipolla
30g porri
0,6dl vino bianco
2 foglie alloro
n.5 gambi di prezzemolo
n.5 pepe in grani

Preparazione

- Tostate leggermente le verdure aggiungendo in seguito le lische.
- Sfumate con il vino ed aggiungete l'acqua fredda.
- Portate a bollore tenendo schiumato e cuocete a fuoco moderato per 20 minuti.
- Togliete dal fuoco e lasciate riposare per 15 minuti. Passate al colino sottile.

SALMONE SELVAGGIO ARROSTITO CON FRUTTI ROSSI E PORRI

Ingredienti per 4 persone

600g filetto di salmone
600g cuori di porri
100g lamponi
40g ribes
60g fragole
80g olio e.v.o. "laghi lombardi D.O.P."
20g aceto balsamico tradizionale invecchiato
sale, pepe bianco

Procedimento

- Pulite e tagliate a rondelle i porri, quindi stufateli in poco olio. Salate e pepate
- Passate al setaccio metà dei lamponi, quindi unitevi l'aceto balsamico e 50g d'olio.
- Lavate il resto dei frutti rossi e tagliate a spicchi le fragole.
- Scottate il salmone in padella antiaderente dalla parte della pelle. Salate e pepate.

Servite nei piatti i porri ed adagiatevi il salmone, condite con i frutti rossi e la vinaigrette al lampone.

PATATE MACARIO AL LIMONE CON FILETTO DI BRANZINO E LIQUIRIZIA

Ingredienti per 4 persone

Per le patate

300g patate
50g cipolla
60g burro
20g prezzemolo
50g latte
40g Grana Padano
sale, pepe bianco

Per il branzino

N° 1 branzino da kg 1,2
60g burro
5g erba cipollina
5g prezzemolo
N° 1 limone
Polvere di liquirizia "Amarelli"

Procedimento

Per le patate

- Pelate le patate, cuocetele in abbondante acqua salata.
- Affettate la cipolla e stufatela in poco burro.
- Scolate le patate e condite con la cipolla stufata, prezzemolo, burro e latte caldo.
- Disponetele in una pirofila imburrata, spargete con il Grana Padano e burro fuso.
- Gratinate in forno per circa 10 minuti a 180°C.

Per il branzino

- Pulite e sfilettate il branzino, togliete le spine e tagliatelo in fette sottili.
- Disponetelo su un foglio di carta forno e condite, poi cuocetelo in forno a 170°C per 3/4 minuti.
- Nel frattempo tritate le erbe, spremete il limone.
- Preparate la salsa sciogliendo il burro ed aggiungendo il succo di limone e le erbe tritate.

Servite il branzino sul piatto, nappate con la salsa alle erbe e servite con le patate Macario e la polvere di liquirizia.

SECONDA SERATA

CREMA DI POMODORO E MAZZANCOLLE CON RICOTTA DI BUFALA E MARMELLATA DI PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone

4 mazzancolle
250g ricotta di bufala
30g olio e.v.o.
20g marmellata di peperoncino
sale, pepe

Per la crema

300g pomodori maturi
50g pane bianco raffermo
40g olio e.v.o.
3dl brodo vegetale insipido
5g d'aglio
5g foglie basilico fresco
sale, pepe nero

Procedimento

- Rosolate nell'olio l'aglio schiacciato.
- Unite il pane, i pomodori privati dei semi, il brodo vegetale e le foglie di basilico.
- Cuocete per 20 minuti a fuoco moderato.
- Togliete l'aglio ed il basilico e frullate. Regolate consistenza e sapore.
- Pulite le mazzancolle e cuocetele a fuoco vivace in padella con olio. Salate e pepate

Servite la crema disponendola nel piatto, insieme ad una chenelle di ricotta, alla mazzancolla ed alla marmellata.

ZUPPETTA DI PESCI CON SFOGLIATA AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone

Per la zuppetta

350g filetti di scorfano o gallinella
150g baccalà dissalato
4 mazzancolle
40g olio extra vergine di oliva
100g pomodorini Pachino
50g sedano rapa
50g asparagi bianchi
60g patate
10g pomodori secchi
1g alloro
1g timo
½ dl vino bianco aromatico
10 olive nere snocciolate
10 capperi dissalati
1 dl fumetto di pesce
sale, pepe nero

Per la sfogliata

200g pasta sfoglia
60g olio e.v.o.
20g basilico
10g prezzemolo
sale di Maldon

Procedimento

Per la zuppetta

- Marinare i pesci ed i crostacei con metà dell'olio, timo, alloro, pepe.
- Tagliare le verdure a piccoli pezzi, quindi sbianchitele in acqua bollente salata. Poi raffreddatele con il ghiaccio
- In una casseruola ponete la marinata, il vino ed il fumetto.
- Al primo bollore unite gli ortaggi, regolate il sapore e cuocete con coperchio a fuoco moderato per 5 minuti.

Per la sfogliata

- Frullate le foglie con l'olio
- Stendete la sfoglia e pennellate con la salsa, quindi chiudete e metà e pennellate la superficie.
- Spargete con il sale e cuocete in forno a 190°C per 10 minuti circa

Servite nel piatto la zuppetta, emulsionate un poco di fondo di cottura con la salsa ed accompagnate con le sfogliate al basilico.

FILETTO AL ROSA E TARTARE DI TONNO CON SENAPE E PECORINO DOLCE ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone

Per il tonno al rosa
240g filetto di tonno
10g olio e.v.o.
alloro
sale, pepe bianco

Per la tartare
200g filetto di tonno
40g senape all'ancienne
scorza di limone
40g olio e.v.o.
sale di Maldon, pepe nero

Per la salsa
1dl vino bianco aromatico
1 dl panna fresca
60g pecorino semi-stagionato
5 foglie di menta fresca
sale, pepe bianco

100g misticanza

Procedimento

Per la salsa

- Fate ridurre a fiamma moderata il vino bianco e la panna fresca.
- Frullate insieme al pecorino e alla menta, regolate il sapore.

Per la tartare

- Tritate al coltello il filetto di tonno pochi minuti prima di servirlo.
- Condite il tonno con la senape, la scorza di limone, l'olio, sale e pepe.

Per il tonno al rosa

- Tagliate il filetto di tonno per la cottura in padella antiaderente.
- Scottate nell'olio caldo per pochi secondi il filetto da entrambe le parti.
- Salate e pepate, quindi conservate al caldo.

Servite nei piatti il tonno la scaloppa di tonno e la sua tartare insieme all'insalata condita, finite con la salsa di pecorino.

TRIGLIE E BIGLIE

Ingredienti per 4 persone

8 filetti di triglia di scoglio
200g carote
200g zucchine
200g patate
200g peperoni rossi
200g cuori di porro
60g olio e.v.o.
40g radice di zenzero fresca
sale, pepe bianco

Procedimento

- Lavate ed affettate il porro, poi stufatelo in poco olio d'oliva.
- Utilizzando lo scavino ricavate dagli ortaggi le "biglie" di 2cm di diametro.
- Grattugiate lo zenzero pelato e strizzate conservando il succo
- Cuocete al vapore le sfere rispettando i tempi di cottura. Scolate e raffreddate.
- Cuocete in padella con olio i filetti di triglia per 2 minuti. Salate e pepate.
- Togliete i filetti dalla padella ed unite le verdure, poi deglassate con il succo di zenzero e regolate il sapore.

Servite nei piatti il porro adagiandovi sopra le sfere, infine terminate con i filetti e la salsa allo zenzero.

