Ricette per Capodanno

©mamma felice.it

IL MENU'

Cozze alla mia maniera
Tartine con avocado e uova di lompo
Rotolini di salmone affumicato con salsa tzatziki

Risotto con gamberi allo zenzero
Tagliolini mare e monti

Branzini al sale e porri in padella
Tranci di salmone con carciofi

LE RICETTE

Cozze alla mia maniera

1kg di cozze pulite e raschiate
2 spicchi di aglio
5 pomodorini
vino bianco
1 peperoncino
prezzemolo
olio

In una padella alta, far soffriggere l'aglio con l'olio e i pomodorini.
Aggiungere una cima di prezzemolo e il peperoncino spezzettato.
Aggiungere le cozze, mescolare bene, in modo da irrorarle con l'olio, e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Cuocere per pochi minuti, finché le cozze si aprono. Servire subito.

Tartine con avocado e uova di lompo

pane nero di segale
1 avocado
maionese
uova di lompo rosse e nere
aglio

Schiacciare l'aglio e unirlo alla maionese. Affettare l'avocado in fette sottili e condirle con olio, pepe e sale. Tagliare il pane nero in quadrati regolari. Disporre le fette di avocado sul pane, creare dei ciuffetti di maionese sull'avocado e completare con uova di lompo rosse e nere.

Rotolini di salmone affumicato con salsa tzatziki

salmone affumicato a fette
cetrioli sodi
yogurt greco
coriandolo
1 spicchio d'aglio

Pulire i cetrioli e tritarli finemente con una grattugia dai fori grossi, facendo attenzione a non spappolarlo. Mettere il cetriolo a scolare in un canovaccio o in uno scolapasta, finché non perde l'acqua (circa un'ora). Tritare l'aglio e il coriandolo e mescolarli con lo yogurt. Aggiungere olio e sale, aggiungere i cetrioli, mescolare bene il composto. Usare il composto per formare degli involtini di salmone affumicato, da lasciare in frigo fino a 10 minuti prima di servirli.

Risotto con gamberi allo zenzero

gamberi o gamberetti
riso tipo carnaroli o vialone nano
2 cucchiaini di zenzero fresco
brodo vegetale
vino bianco
prezzemolo
1 scalogno
olio

Tritare lo scalogno molto finemente e scaldarlo in una pentola alta con l'olio. Aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e poi aggiungere il brodo un po' alla volta.
Pulire una parte dei gamberi eliminando i filamenti interni.
Quando il riso è quasi arrivato a cottura, unire i gamberi già puliti.

Nel frattempo, in una padella bassa, far scaldare l'olio e lo zenzero, aggiungervi i gamberi interi, sfumare con il vino bianco e cuocere per un paio di minuti. Quando il riso è cotto, servirlo nei piatti da portata con sopra i gamberi interi e il prezzemolo fresco tritato.

Tagliolini mare e monti

tagliolini freschi
mix di pesce surgelato per risotti
porcini surgelati
aglio
prezzemolo
vino bianco

Far rosolare l'aglio in una larga padella con l'olio, e aggiungervi i funghi porcini scongelati. Sfumare con il vino bianco e portare quasi a cottura.

Quando i funghi sono quasi cotti, unire il mix di pesce e cuocere per un paio di minuti, fino a cottura. Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata, scolarli con il mestolo e metterli in padella con il condimento. Far saltare i tagliolini appena un minuto con il loro sugo, unire il prezzemolo tritato e servire.

Branzini al sale

2-3Kg di sale grosso
orate

Sciacquare i branzini, pulire l'interno dei pesci senza eliminare le scaglie esterne, asciugarle nella carta da cucina. Rivestire una teglia con un chilo abbondante di sale, adagiarvi i branzini e ricoprirli completamente con il sale rimasto. Inumidire leggermente la superficie di sale con le punta delle dita bagnate, in modo da far chiudere bene la crosta di sale.

Cuocere in forno a 190° per circa 30 minuti. Appena tolto dal forno, spaccare la crosta di sale e servire il pesce (in modo che non continui la cottura, per non farlo seccare troppo).

Porri in padella

porri
olio
vino bianco

Pulire i porri eliminando le foglie più esterne e verdi. Tagliarli a metà in lunghezza e saltarli in padella con l'olio e il vino bianco finché diventano morbidi.

Tranci di salmone con carciofi

tranci di salmone surgelato
salsa all'aneto
carciofi freschi
aglio
olio
prezzemolo

Disporre i tranci di salmone in una pirofila per microonde e cuocerli al naturale per circa 8-10 minuti alla massima potenza, girandoli di tanto in tanto (in alternativa, cuocerli al vapore).
Nel frattempo pulire i carciofi eliminando le spine e le foglie esterne più dure. Tagliarli in 4 parti, togliere le barbe interne e sbollentarli qualche minuto in acqua calda salata con una fettina di limone.

Trasferire i carciofi in una padella con olio e aglio, farli rosolare un minuto e servirli insieme al salmone, accompagnandoli con prezzemolo e salsa all'aneto.