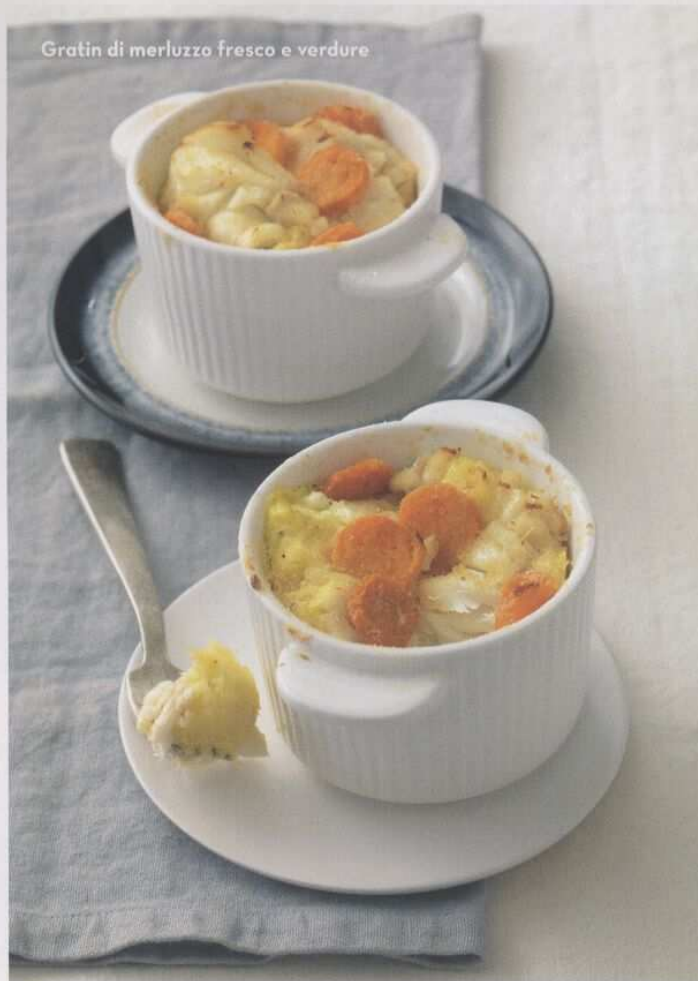


Rombo brasato al forno



Gratin di merluzzo fresco e verdure



Rombo brasato al forno

Impegno: **FACILE** Persone: **4**
 Tempo: **35 minuti** Senza glutine

280 g porro
 140 g carote
 35 g scalogno
 1 rombo pulito
 passata di pomodoro
 brodo vegetale
 olio extravergine
 sale

Mondate porro e carote e tagliateli a rondelle. Disponeteli su una teglia foderata di carta da forno e irrorateli con 4-5 cucchiaini di olio. Appoggiatevi sopra il rombo, con la parte scura sotto, e incidetelo in superficie con la punta di un coltellino, praticando delle lunghe linee curve.

Coprite i bordi del rombo con lo scalogno a rondelle, irrorate con altri 4-5 cucchiaini di olio e infornate a 170 °C per circa 20'.

Sfornate e mettete da parte in caldo il rombo. Raccogliete le verdure in una casseruola, bagnate con 2 mestoli di brodo vegetale

e dopo 1' unite 2 cucchiaini di passata. Cuocete per altri 2', correggete di sale e spegnete. Servite il rombo con queste verdure.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Friuli-Isonzo Pinot grigio, Cortona Grechetto, Costa d'Amalfi Furore bianco

Acqua lievemente frizzante, minimamente mineralizzata, di gusto leggero e fresco

Gratin di merluzzo fresco e verdure

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**
 Tempo: **1 ora**

800 g 2 filetti di merluzzo fresco
 700 g latte
 700 g patate
 3 tuorli
 1 carota
 1 cipolla
 1 gambo di sedano
 bottarga in polvere pangrattato
 olio extravergine di oliva
 sale

Versate in una pesciera 500 g di acqua, unite il latte, la carota e il sedano tagliati a pezzetti grossi e la cipolla intera, sbucciata. Portate a bollore, quindi tuffatevi le patate, dopo averle pelate e tagliate a rondelle spesse. Cuocetele per circa 6' dalla ripresa del bollore, poi aggiungete anche il pesce, tenendo i filetti interi, un po' arrotolati su se stessi. Alla ripresa del bollore abbassate il fuoco, coprite con il coperchio e cuocete per 12-13'. Infine togliete il pesce e le verdure e filtrate il latte.

Raccogliete in una ciotola le patate e lavoratele, schiacciandole con una forchetta, insieme a bottarga in polvere (a piacere). Unite i tuorli e salate.

Ungete 6 cocottine, riempiatele per tre quarti con le patate schiacciate, colmate con i filetti di pesce spezzettati e qualche fettina di carota lessata; spolverizzate con un po' di pangrattato, irrorate con un filo di olio e infornate a 200 °C per 10' circa.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Garda Riesling, Rosazzo bianco, Verdicario bianco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine

RICETTARIO PESCI

Polpettine di nasello e granchio con patate

Impegno: **FACILE** Persone: **4**

Tempo: **35 minuti**

- 400 g patate
- 170 g filetti di nasello
- 120 g polpa di granchio in scatola sgocciolata
- 70 g scalogni
- 2 tuorli
- 1 fetta di pancarré
- latte - farina - burro
- erba cipollina
- prezzemolo - aceto
- olio extravergine di oliva
- sale - pepe

Ammollate il pancarré nel latte, strizzatelo e frullatelo non troppo finemente insieme al nasello tagliato a pezzetti.

Aggiungete la polpa di granchio un po' sfilacciata a mano, sale, pepe e i tuorli d'uovo. Mescolate e amalgamate il composto, poi fate delle polpettine, lavorando con le mani infarinate. Cuocetele in una noce di burro per circa 5' e mettetele da parte.

Pelate le patate e tagliatele a spicchi; mettetele in padella, copritele con acqua a filo e uno spruzzo di aceto e portate a bollore. Scolatele dopo 30 secondi e rimettetetele in padella con una noce di burro, un cucchiaino di olio e gli scalogni sbucciati e tagliati a metà per il lungo. Arrostiti per 6-7' aggiungendo un pizzicone di sale.

Aggiungete infine anche le polpettine e insaporitele saltandole insieme alle patate.

Servitele completando con prezzemolo tritato ed erba cipollina tagliuzzata.

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Breganze Chardonnay, Esino bianco, Cirò bianco

Acqua piatta, oligominerale, di gusto delicato e fine



Polpettine di nasello e granchio con patate



Granchio

IN SCATOLA... MA MEGLIO FRESCO

La polpa di granchio in scatola che si trova in commercio è di "King Crab", il Granchio Reale del Pacifico. È di buona qualità e si può utilizzare nella preparazione di ricette come le nostre polpettine. Chi però preferisce utilizzare un granchio fresco può scegliere la granseola, certamente il tipo di granchio più apprezzato in Italia. Bisogna lessarla e spolarla, per poi proseguire con la ricetta.

Piatti bianco e grigio Wedgwood, piatti tondi con bordo blu Denby, cocottine Maxwell & Williams, piatto azzurro e piattino bianco Rina Menardi, tovaglia e tovaglioli Society by Limonta