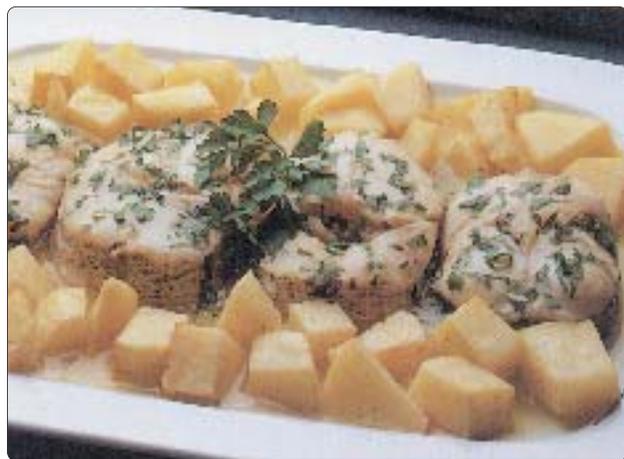


SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

MERLUZZO ALL'INGLESE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

merluzzo fresco: 1,200 kg

patate: 1 kg

burro: 200 g

prezzemolo

limoni: 3

foglie di alloro

Procedimento

- Pulire, lavare e preparare il merluzzo alla cottura.
- In una casseruola mettere a bollire dell'acqua aromatizzata con aceto, prezzemolo e alloro.
- Mettere a cuocere il merluzzo a fuoco moderato, facendolo sobbollire.
- Quando sarà cotto, scolarlo delicatamente.
- Presentarlo sopra un piatto di portata, intero spellato oppure a tranci.
- Guarnire il pesce con patate bollite.
- Decorare con quarti di limone e con prezzemolo.
- A parte servire in una salsiera il burro fuso e ben caldo.

TROTA SALMONATA IN COURT-BOUILLON



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: mirepoix.

trota salmonata: 2,5 kg
 acqua: 5 l
 cipolle: 200 g
 sedano: 150 g
 carote: 150 g
 aceto: 100 ml
 vino bianco: 200 ml
 qualche grano di pepe
 gambe di prezzemolo
 foglie di alloro: 2
 sale

Procedimento

- Eviscerare e lavare le trote.
- Tagliare in mirepoix le verdure e metterle in una casseruola o nella pesciera con gli altri ingredienti.
- Portare a ebollizione e lasciar bollire. ⌚ 25 minuti circa
- Appoggiare il pesce sulla griglia della pesciera, immergerlo nel brodo e lasciare sobbollire. ⌚ 20 minuti circa
- Togliere dal fuoco e lasciare riposare. ⌚ 15 minuti
- Sgocciolare e servire con verdure lessate, salsa maionese o simili.

Il pesce cotto con questo sistema può essere servito anche freddo e presentato in bellavista per buffet e rinfreschi.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

SALMONE IN BELLAVISTA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: court-bouillon.

salmone: 1,600 kg circa

pomodorini ciliegini

cetrioli, limoni

tartufi neri: 2 (g 80)

maionese: 300 g

gamberoni cotti e interi: 10

gelatina: 1 l

Procedimento

- Far cuocere lentamente il salmone e i gamberoni in court-bouillon.
- Lasciare raffreddare il pesce nel liquido di cottura.
- Togliere il pesce e metterlo a sgocciolare; disporlo sopra un piatto di portata. Iniziare quindi la decorazione spennellando la superficie dell'intero pesce con gelatina semiliquida.
- Allineare lungo il filo del dorso i gamberoni alternati a fettine di limone.
- Guarnire il piatto con pomodorini ciliegini tagliati a metà, rondelle di cetriolo, oppure a piacere con punte di asparagi, mezze uova lucidate di gelatina e decorate a loro volta con lamelle di tartufo.
- Al termine gelatinare il tutto.



ARAGOSTA ALLA NORMANNA

Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: court-bouillon.

Per l'aragosta:

aragoste: 5 (circa 600 g ciascuna)

court bouillon: 5 l

cozze: 1 kg

funghi coltivati: 300 g

tartufo nero lessato in Madera: 60 g

vino bianco

Per la salsa:

fondo di pesce: 0,4 l

farina: 40 g

fondo di cottura delle cozze filtrato: 100 ml

rossi d'uovo: 3

panna: 2 dl

burro: 80 g

Procedimento per la salsa:

- Fare un roux biondo con la farina e 40 g di burro.
- Bagnarlo con il fondo di pesce e il fondo delle cozze.
- Mescolare bene con una frusta e lasciare ridurre per alcuni minuti.
- Legare con rosso d'uovo mescolato in precedenza alla panna. Mescolare a fuoco vivace.
- Completare con il resto del burro e tenere in caldo.

Procedimento per l'aragosta:

- Pulire le cozze e farle aprire a caldo in una casseruola con poco vino bianco.
- Cuocere le aragoste in court-bouillon, facendole sobbollire. ⌚ 15 minuti circa
- Lasciarle raffreddare nel brodo di cottura.
- Affettare i funghi e saltarli in padella.
- Tagliare le aragoste in due metà, longitudinalmente, staccare la polpa dalla carcassa, affettarla in piccole trance.
- Mescolare poi le fettine (tenerne da parte alcune per la decorazione) con i muscoli delle cozze, il tartufo affettato in sottili lamelle e i funghi cotti.
- Legare con parte della salsa normanna e versare il composto nuovamente nelle mezze carcasse di aragosta.
- Decorare con una parte delle fette di aragosta, tenute in disparte. Coprire ancora con poca salsa e mettere in forno molto caldo (250 °C) per qualche minuto.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

SOGLIOLA AL VINO BIANCO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo bianco di pesce.

sogliole: 10 (circa 200 g cadauna)

fondo di pesce: 2 dl

vino bianco secco: 2 dl

scalogno tritato: 40 g

burro: 40 g

panna: 150 g

prezzemolo tritato

sale e pepe bianco

Procedimento

- Ungere di burro una teglia, allargarvi lo scalogno tritato.
- Distendervi sopra le sogliole, salare e pepare.
- Bagnare con il vino bianco e il fondo di pesce.
- Coprire con un foglio di carta da forno leggermente inumidita.
- Cuocere al forno a 160 °C. ⌚ 15 minuti circa
- Togliere le sogliole dal recipiente e metterle in disparte al caldo (sempre coperte).
- Unire la panna al fondo di cottura, ridurre alcuni minuti, correggere il sapore, unire alla fine poco prezzemolo.
- Disporre le sogliole sul piatto di portata e salsarle.

QUENELLES DI SALMONE AGLI SPINACI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: salsa Mornay, fondo bianco di pesce.

cuore di filetto di salmone: 350 g
 panna: 350 g
 albume: 60 g
 spinaci sbianchiti: 400 g
 salsa Mornay: 400 g
 mollica di pane grattugiata: 50 g
 burro
 fondo di pesce
 sale
 pepe

Procedimento

- Frullare la polpa di salmone con la panna e l'albume; condire con sale e pepe.
- Formare con l'aiuto di due cucchiari le quenelles (polpette di forma ovoidale).
- Disporre le quenelles in una teglia imburata, affogare con fondo di pesce in forno a 160 °C.
 6 minuti circa
- Scaldare il burro in una padella, unire gli spinaci ben strizzati e farli insaporire,
 2 minuti circa
- Salare e pepare.
- Imburare un vassoio di servizio, distribuire sul fondo gli spinaci.
- Disporre sugli spinaci le quenelles e salsare con la salsa Mornay.
- Cospargere con il pane e condire con burro fuso.
- Fare gratinare alla salamandra. Il brasato va servito ben caldo, accompagnato da polenta o da un buon puré di patate.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

 BRANZINO AL FINOCCHIETTO**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

branzini: 3 (kg 2,5)

finocchietto

sale e alcuni grani di pepe

olio

limone

prezzemolo, insalata di guarnitura

Procedimento

- Pulire il pesce e incidere la parte superiore con la punta dello sfilettapesce.
- Marinare il pesce con il finocchietto e l'olio. ⌚ 1 ora circa
- Salare e pepare il pesce dopo la marinatura.
- Infornare a 190-220 °C e cuocere. ⌚ 25 minuti circa
- Ultimata la cottura, insaporire con succo di limone e cospargere di prezzemolo tritato.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

OMBRINA AL SALE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

ombrine: 4 (kg 2,5)

timo

maggiorana

rosmarino

aglio

sale grosso

Procedimento

- Pulire i pesci.
- Aromatizzare il ventre con le erbe aromatiche e l'aglio con la sua camicia.
- Disporre i pesci sopra uno strato di sale grosso nelle pirofile di servizio.
- Ricoprire completamente di sale grosso.
- Cuocere al forno a 200 °C. ⌚ 45 minuti circa

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

 TRIGLIE IN CARTOCCIO**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

triglie da scoglio: 20 (2 kg)

olive nere: 250 g

scalogno: 80 g

timo

olio di oliva extra vergine

prezzemolo

semi di finocchio

basilico

vino bianco

sale e pepe

Procedimento

- Pulire il pesce e predisporre 10 fogli di carta da forno (uno per ogni pesce).
- Su ogni foglio di alluminio adagiare il pesce; condire e aromatizzare con i diversi elementi aromatici.
- Guarnire con le olive e insaporire con poco vino bianco.
- Chiudere perfettamente il cartoccio e porlo a cuocere in forno a 190 °C. 🕒 15 minuti circa

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

TROTA ALLA PIEMONTESE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

trotelle: 2 kg
 olio d'oliva: 100 g
 uvetta sultanina: 100 g
 costa di sedano: 1
 cipolla: 1
 foglie di salvia
 aglio

rametto di rosmarino: 1
 limone: 1
 farina bianca
 aceto aromatico
 bicchieri di brodo: 2
 sale

Procedimento

- Ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida. ⌚ 30 minuti
- Lavare le verdure, quindi tritare il sedano, le foglie di salvia e di rosmarino, uno spicchio di aglio e la cipolla.
- Mettere il trito nella padella, unire l'olio e fare rosolare.
- Sistemare nel recipiente i pesci e spruzzarli di aceto.
- Grattugiarsi sopra la scorza di limone, unire l'uvetta ben strizzata dall'acqua e il brodo.
- Salare e incoperchiare il recipiente; quando le trote sono cotte, toglierle dalla padella e disporle sul piatto di portata ovale.
- Eliminare la pelle che le ricopre.
- Filtrare il liquido di cottura lasciandolo cadere in un recipiente pulito, unire una cucchiata di farina bianca lavorata con poco burro fresco (burro maneggiato).
- Mescolare facendo addensare a fiamma bassa e bagnare con del brodo, sino ad ottenere una salsa leggermente vellutata.
- Versare la salsa sulle trote e guarnire.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

SOGLIOLE ALLA MUGNAIA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

sogliole: 1,8 kg

pepe e succo di limone

burro e olio

farina

vino bianco

prezzemolo tritato

Procedimento

- Marinare il pesce con pepe e succo di limone.
- Infarinarlo facendo attenzione a scuotere la farina in eccedenza.
- Far fondere il burro e l'olio in una padella calda e dorare il pesce su entrambi i lati.
- Spruzzare con succo di limone e poco vino.
- Cospargere di prezzemolo.
- Servire il pesce con burro fuso ancora spumeggiante.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

 PERSICO DORATO AL PANE**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

filetti di pesce persico: 10 (kg 1,2)

farina

uova sbattute: 3

pane grattugiato: 500 g

olio e burro

salvia

sale

Procedimento

- Infarinare i filetti di pesce ed eliminare la farina in eccesso.
- Passarli nelle uova e poi nel pane grattugiato.
- Porre attenzione a batterli leggermente con la mano per fissare bene il pane.
- Cuocere in padella con olio e burro ben caldi e aromatizzati con un ciuffo di salvia.
- Salare al termine della cottura.
- Guarnire con salvia fresca o prezzemolo.

 TRANCI DI SALMONE AL FORNO**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

un trancio di salmone di circa 200 g a persona

pangrattato

2 limoni

prezzemolo

origano

olio extravergine di oliva

sale e pepe bianco

Preparazione

- Lavare i tranci di salmone e ungerli con un paio di cucchiaini d'olio.
- Passare i tranci nel pangrattato mescolato con il sale, l'origano, il pepe e il prezzemolo tritato, facendo in modo che tutta la superficie sia uniformemente ricoperta. Infine spremerci sopra del succo di limone.
- Rivestire una teglia con della carta da forno e disporvi sopra i tranci impanati.
- Cuocere a 180 °C per 15 minuti, girando i tranci di pesce a metà cottura.

CODE DI GAMBERI IN PASTELLA AROMATICA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

code di gamberi sgusciate: 800 g

trito di erbe aromatiche (maggiorana, dragoncello, erba cipollina, prezzemolo, aneto)

farina: 150 g

latte: 120 g

uova: 3

sale e pepe

olio di semi di arachide e di oliva

Procedimento

- Con una forbice incidere il lato delle code e liberare la polpa dal carapace, eliminare delicatamente il “budellino” e sciacquare delicatamente.
- Mettere a marinare le code di gamberi con le erbe. ⌚ 1 ora almeno
- Mescolare la farina con il latte e i tuorli aggiungendo il sale e il pepe.
- Montare gli albumi a neve e incorporarli alla pastella.
- Immergere le code di gamberi e avvolgerle bene con la pastella.
- Friggere le code in abbondante olio di semi di arachide e di oliva.
- Scolare la frittura e lasciare sgocciolare il grasso sopra della carta assorbente.
- Salare e servire immediatamente.

 FRITTELLE DI BACCALÀ**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

baccalà (già ammollato): 1,3 kg

farina bianca: 120 g

uova: 2

olio d'oliva

latte

Preparazione

- Pulire perfettamente il baccalà togliendogli tutta la pelle e le spine; tagliarlo in piccoli pezzetti.
- Rompere in una terrina le uova e sbatterle leggermente con la frusta.
- Unire la farina bianca; aggiungere un po' di latte, tanto da ottenere una pastella.
- Immergere poi nella pastella i pezzetti di baccalà e friggerli nell'olio bollente (175 °C).
- Quando si vedranno i pezzi di pesce ben cotti e coloriti, scolarli e posarli su carta di tipo assorbente.
- Quindi sistemarli su piatti di portata caldi e guarnirli.

CERNIA BRASATA AL VINO ROSSO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brunoise.

cernie: 2 (2,5 kg)

brunoise di verdure (scalogno, porro, sedano, carote): 300 g

maggiorana

rosmarino

prezzemolo

burro

olio

vino rosso

fondo di pesce

sale pepe

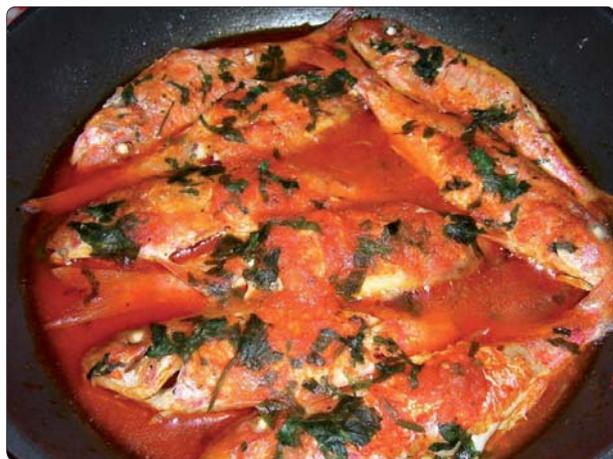
Procedimento

- Disporre sul fondo di una pesciera la brunoise di verdure e farla rosolare con poco olio.
- Mettere sulla verdura il supporto forato per il pesce ben imburato (la pelle del pesce rimarrà intatta al momento di togliere il pesce).
- Adagiare sul supporto imburato il pesce pulito, lavato e condito con le erbe aromatiche.
- Bagnare con il vino rosso e il fumetto di pesce in parti uguali.
- Versare fino a coprire un terzo dello spessore del pesce.
- Portare a ebollizione, coprire e cuocere (brasare) in forno a 190 °C.
- Lasciare cuocere bagnando spesso con il fondo di cottura. ⌚ 40 minuti circa
- A cottura ultimata levare il pesce e farlo scivolare su un vassoio di portata.
- Filtrare il fondo di cottura; correggere la consistenza e il sapore.
- Con una parte della salsa lucidare il pesce e servire la salsa restante a parte.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

TRIGLIE ALLA LIVORNESE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: salsa di pomodoro.

triglie di scoglio: 20 piccole o 10 grosse (kg 1,8)

salsa di pomodoro: 500 g

spicchi d'aglio: 3

prezzemolo

costa di sedano: 1

vino bianco secco

olio d'oliva

sale

peperoncino

Preparazione

- Tritare separatamente prezzemolo, sedano e aglio.
- Porre in una padella metà del prezzemolo, l'aglio e il sedano tritati.
- Fare rosolare con poco olio e peperoncino a piacere; unire la passata di pomodoro oppure altrettanti pomodori freschi tagliati in dadolata.
- In una padella rosolare a fuoco vivo le triglie e salare; bagnarle con poco vino bianco e farlo evaporare.
- Coprirle con la salsa preparata e ultimare la cottura.
- Prima di servire cospargere con prezzemolo tritato.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

 BACCALÀ ALLA NAPOLETANA
**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

baccalà (già ammollato): 1,5 kg

uvetta sultanina: 80 g

pinoli: 80 g

farina bianca

spicchi di aglio: 2

olio di oliva, prezzemolo

olive nere

pomodori, capperi

sale, pepe

Procedimento

- Mettere ad ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta sultanina, lasciandola per circa un quarto d'ora.
- Lavare e spezzettare i pomodori.
- Versare in un tegame un paio di cucchiai d'olio e gli spicchi di aglio: toglierli appena dorati e unire i pomodori, le olive snocciolate e tagliuzzate, i capperi tritati, i pinoli, l'uvetta scolata, poco sale e pepe.
- Versare nel recipiente quattro dita d'acqua, mescolare, incoperchiare e cuocere a piccola fiamma. ⌚ 20 minuti circa
- Nel frattempo accendere il forno. Risciacquare il baccalà, levargli la pelle, spinarlo con cura e tagliarlo a pezzi rettangolari abbastanza grandi.
- Asciugare i tranci e infarinarli leggermente, poi friggerli in olio bollente, scolandoli quando saranno ben coloriti da ambedue le parti.
- Sistemarli quindi in una pirofila facendo possibilmente un unico strato: versarvi sopra la salsa, coprendo bene il pesce, e porlo in forno a 190 °C. ⌚ 30 minuti circa
- Cospargere con prezzemolo tritato e servire caldo.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

POLPI IN UMIDO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

polpi: 1,6 kg

pomodori maturi: 500 g

mezzo spicchio d'aglio

una manciata di prezzemolo

vino bianco secco: 250 ml

olio d'oliva

sale

pepe

Preparazione

- Pulire accuratamente i polpi togliendo loro gli occhi, la bocca e gli intestini.
- Staccare la testa dal sacco, levare la pelle esterna e lavarli sotto acqua corrente.
- Porre sul fuoco un recipiente con qualche cucchiata di olio, unire i polpi, quindi bagnarli con il vino bianco.
- Fare prendere il bollore e fare evaporare a fiamma viva. ⌚ 15 minuti circa
- Aggiungere i pomodori a pezzi, salare e pepare.
- Incoperchiare e continuare la cottura a fiamma bassa e a recipiente coperto. ⌚ 40 minuti
- Ultimare con prezzemolo tritato.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE

SEPIE IN ZIMINO



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

seppie (di medio formato): 1,200 kg

pomodori da sugo: 500 g

olio d'oliva

biete: 800 g

costa di sedano: 1

cipolla: 1

prezzemolo

sale, pepe

Procedimento

- Pulire con cura le seppie, poi tagliarle a listerelle, lavarle e farle sgocciolare.
- Dopo aver tolto alle biete le costole, lavarle, scolarle bene, quindi trinciarle grossolanamente.
- Porre sul fuoco una casseruola con dell'olio e farvi soffriggere un trito di prezzemolo, sedano e cipolla.
- Unire le biete, incoperchiare il recipiente e dopo una decina di minuti aggiungere le seppie, i pomodori passati al setaccio, sale e pepe.
- Mescolare e cuocere, rimestando ogni tanto. ⌚ 30 minuti abbondanti
- Servire le seppie senza muoverle dal recipiente di cottura affinché rimangano ben calde.