Tra i fornelli per la cucina di Ferragosto

Estate da mangiare

Coni di salmone affumicato

6 fette di salmone affumicato, 250 gr. di formaggio caprino, 2 cucchiai di panna, erba cipollina, sale e pepe q.b.

Mescolate in una ciotola il formaggio caprino con 2 cucchiai di panna. Aggiungete l'erba cipollina tritata finemente, il sale, il pepe e amalgamate bene. Prendete le fette di salmone affumicato, dividetele a metà per il lato corto e formate dei piccoli coni che riempirete con la crema di formaggio.

Potete preparare questa crema il giorno prima. Farcite però i coni solo pochi minuti prima di servirli tenendoli in frigorifero fino al momento di portare in tavola.

Caponata in agrodolce

Per 4 persone: 800 g di melanzane, 300 g di pomodori maturi, 1 dl d'aceto, 100 g di olive verdi snocciolate, 25 g di capperi, 1 costa di sedano, 1 cucchiaio di pinoli, uvetta sultanina, 1 cipolla, basilico, zucchero, olio, sale e pepe.

Lavate e tagliate a cubetti regolari le melanzane, cospargetele di sale e lasciate che perdano l'amaro. Lavatele e dopo averle asciugate su carta da cucina friggetele in abbondante olio. In un altro tegame scaldate tre cucchiai d'olio, insaporitevi il sedano a pezzetti, la cipolla a fettine sottili, i pomodori spellati e tagliati a cubetti, regolate sale e pepe. Quando la salsa è quasi pronta aggiungete mezzo cucchiaio di zucchero, l'aceto, un cucchiaio di pinoli, le olive snocciolate, i capperi e un cucchiaio di uvetta rinvenuta in acqua e strizzata. Lasciate insaporire a fiamma bassa fino all'ebollizione. Unite le melanzane e dopo 10 minuti ritirate dal fuoco. Servite la caponata calda o tiepida cosparsa di foglioline di basilico.

Insalata niçoise (ricetta originale)

Va servita in una insalatiera di legno.

4 pomodori piccoli - 1 cetriolo a fettine - 150 g di favette fresche - 2 peperoni verdi - 1 spicchio di aglio - 4 cipollotti - 2 uova sode - 70 gr di olive nere snocciolate - 8 filetti di acciuga sottolio - olio extravergine di oliva - 1 tuorlo di un uovo sodo - sale e pepe - basilico tritato q.b.

Strofinate lo spicchio di aglio intorno alle pareti della insalatiera. Lavate e tagliate i pomodori, il cetriolo, i peperoni a listarelle e i cipollotti a rondelle mentre alle favette toglierete la pellicina esterna. Mettete tutte queste verdure nell'insalatiera, aggiungete il basilico tritato, le acciughe a pezzettini e le uova sode a spicchi. Preparate ora il condimento montando l'olio extravergine di oliva con il tuorlo in modo da ottenere una cremina gialla che salerete a vostro piacimento. Versate il composto sull' insalata, mescolate bene e, per ultimo, aggiungete le olive nere. Servite subito spolverizzando con del pepe nero macinato fresco.

Pane cotto con zucchine, pomodoro e ricotta mustia

1,500 kg di pane raffermo - 2 etti di ricotta mustia stagionata - 2 zucchine medie - 5 pomodori maturi - 1 cipolla - 1 bicchiere di olio extra-vergine - basilico - sale - 1 litro circa di acqua.

Fate appassire, in una casseruola capiente, la cipolla nell'olio caldo; unite i pomodori a pezzi e iniziate la cottura. Dopo dieci minuti aggiungete le zucchine tagliate a dadini e regolate di sale. Cuocete ancora dieci minuti, quindi aggiungete il pane e l'acqua calda tenendo sul fuoco per altri 15 minuti. Solo alla fine, prima di servire, condite con olio crudo, basilico e ricotta grattugiata

Insalata di gnocchetti, piselli e menta

500 g di gnocchetti sardi - 1/2 kg piselli surgelati - basilico q.b. - menta q.b. - 300 g prosciutto crudo a cubetti - olio extravergine di oliva q.b. - 50 g pecorino - sale e pepe q.b.

Lessate in abbondante acqua salata i piselli e metteteli in una grande ciotola. Aggiungete la menta ed il basilico spezzettati insieme a 4 cucchiai di olio, il pecorino a scaglie, poco sale ed il pepe. Lasciate riposare questo sugo per mezz'ora. Cuocete la pasta al dente, scolatela e fatela raffreddare sotto un getto veloce di acqua fredda. Togliete ogni residuo di acqua e versate gli gnocchetti nell' insalatiera; mescolate bene con dell' altro olio e il prosciutto a cubetti. Servite a temperatura ambiente decorando con qualche fogliolina di menta e basilico.

Pan'a fitti della Gallura

Ingredienti per 6 porzioni: 1Kg circa di fette di pane raffermo, 200g. di formaggio pecorino, 400g. di pomodori freschi maturi, una cipolla, uno spicchio d'aglio, 2 foglie di basilico e sale quanto basta.

Mettere da parte tutti i tozzi di pane avanzato (possibilmente di grano duro), tagliarli a fette regolari e tostarli insaporendoli con una sfregata di aglio crudo. In una pentola grande far bollire dell'acqua leggermente salata o del brodo di carne; versateci dentro le fette di pane e lasciare cuocere per qualche minuto. Sgocciolarle e condirle in una zuppiera con una generosa spolverata di formaggio piccante e un sugo di pomodori freschi rosolati nel soffritto insaporito con aglio, olio e cipolla dorata. Secondo i gusti e le disponibilità, il condimento del pan'a fitti può essere arricchito con una noce di burro, qualche fettina sottile di formaggio piccante, una foglia di alloro o qualche sottilissima fettina di salsiccia.



Pomodori ripieni alla sarda

Ingredienti per 4 persone: 4 pomodori grossi, rotondi, maturi e sodi - 1 peperone rosso o giallo - 1 melanzana di dimensioni medie - 1 zucchina - 1 cipolla - 1 spicchio d'aglio; qualche foglia di basilico - 3 cucchiai di olio di oliva extravergine - pecorino grattugiato - dei rametti di prezzemolo - sale.

Lavare accuratamente i pomodori e tagliarli a cestino. Salarli e tenerli capovolti per 20-30 minuti per far uscire tutta l'acqua. In un tegame mettere la cipolla, l'aglio, l'olio e tutte le verdure tagliate a pezzi insieme alle foglie di basilico e al prezzemolo tritato. Salare e fare cuocere a fuoco moderato. Quando il liquido formato sarà evaporato, togliere dal fuoco. Asciugare i pomodori, riempirli con le verdure cotte e cospargerli con il pecorino grattugiato. A questo punto mettere i cestini in forno molto caldo per alcuni minuti, fino a quando i pomodori non avranno preso un bel colore dorato. Servire ben caldi.

Insalatona di Ferragosto con pollo e zenzero

4 petti di pollo - 1/2 litro latte - 1 grosso pomodoro maturo e lavato - 1 piccola radice di zenzero fresco - 25 g burro - 300 g insalatina verde mista - erba cipollina - vinaigrette all'aceto - 1 cucchiaio da dessert di salsa soia - sale q.b.

Dividete a metà i petti di pollo e fateli marinare nel latte per almeno 12 ore. Il giorno dopo lavate l'insalata, tagliate a cubetti il pomodoro e la radice di zenzero a lamelle sottili. Preparate poi i filetti di pollo sgocciolandoli bene dal latte e spalmandoli con il burro fuso. Fateli poi cuocere sulla bistecchiera a fuoco basso in modo che rimangano teneri e non secchi. Mettete in una zuppiera l'insalata ed il pomodoro, conditeli con 2 cucchiai di vinaigrette all'aceto, aggiungete il pollo a pezzetti che avrete insaporito con un cucchiaio di vinaigrette, la soia e le lamelle di zenzero. Decorate con l'erba cipollina tagliata a rondelle.

Zuppetta di molluschi e crostacei al peperoncino

12 gamberoni rossi
6 scamponi
1 astice tagliato a rondelle (appena prelessato)
500 g di vongole veraci
altri frutti di mare a piacere
1 bicchiere di Vermentino
1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
4 pomodori maturi, la polpa
2 mestoli di fumetto di pesce
1 peperoncino rosso forte, tritato
4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
12 crostini ricavati da un pane di tipo baguette e seccati in forno

In una grande padella fare aprire le vongole con l'olio, l'aglio tritato finissimo i gamberoni e gli scampi spaccati a metà nel senso della lunghezza e le rondelle di astice. Quando le vongole saranno aperte aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare. Mettete allora la polpa dei pomodori e fate cuocere per due minuti; aggiungete ancora il fumetto di pesce, il peperoncino rosso lasciando ancora cuocere per un paio di minuti. Disponete in piatti fondi i crostini e dividete su questi la preparazione in parti uguali, versando in ultimo il sugo abbondante sui molluschi e crostacei.

Tiramisù ai frutti di bosco

750 g di mascarpone - 4 uova, separate - 2 etti di zucchero - 1 scatola di pavesini - 1 cestino di mirtilli - 1 cestino di lamponi - 2 cestini di fragole - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 1 bicchiere di succo di arancio.

Per prima cosa lavate bene i frutti di bosco e le fragole e asciugateli bene. Tagliate le fragole a pezzettini e versatele in una ciotola di vetro assieme ai lamponi, ai mirtilli e fateli macerare con lo zucchero di canna ed il succo di arancio. Montate ora con il frullino elettrico lo zucchero insieme ai 4 tuorli fino ad ottenere una crema bianca. Aggiungete il mascarpone e continuate a mescolare fino quando tutto si è amalgamato bene. Per ultimo montate a neve ben ferma gli albumi che incorporerete con delicatezza alla crema di mascarpone. Scolate i frutti di bosco, metteteli in una ciotola, inzuppate i pavesini velocemente nel loro liquido di macerazione e disponeteli in un unico strato in una pirofila rettangolare. Stendetevi sopra uno strato di crema che ricoprirete con i frutti di bosco, poi un altro strato di pavesini bagnati e finite con la crema ed i frutti di bosco rimasti. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore e servite subito.

Granita di pesche

800 g di pesche lavate e tagliate a piccoli pezzi - 250 g di zucchero - 250 g di acqua - Succo di un limone

Fate sciogliere, a fuoco lento, lo zucchero con l'acqua; quando bolle aggiungete i pezzi di pesche e fate cuocere per mezz'ora. Fate raffreddare e frullate questo composto aggiungendo il succo di limone. Prendete un recipiente rettangolare dai bordi bassi (tipo vaschette per fare il ghiaccio) e versatevi la purea di pesche. Mettete nel freezer per circa 2 ore mescolando ogni mezz'ora con l'aiuto di una spatola di legno in modo da frantumare la granita e servite in coppe ghiacciate.

RICETTE SELEZIONATE E RACCOLTE DA
MARELLA GIOVANNELLI

Beatrice D'Este
Abbigliamento
Accessori e Bijoux
PIAZZETTA CASBAH
PORTOROTONDO

DOMAX SERVICE s.n.c.
338.8562951 • 347.7646107
Ufficio: Tel/Fax 0789.68931


SOCOIN PORTO ROTONDO srl
IMMOBILIARE
Tel. 0789.34102 - Fax 0789.35390

Ristorante Harris BAR
VIDEO BAR Aperto 24 ore
PUB - BIRRERIA • SNACK FOOD
CAFFETTERIA • GELATERIA
Residenza sul Porto – P.O. Box 323 - 07020 Porto Rotondo
E-mail: harris.bar@tiscali.it - Tel. 0789.381436

Arredamento
Tappezzeria
Artigianato Sardo
Articoli da regalo
Paola Pinna
Via Orsa Maggiore - Portorotondo - Olbia
Tel. 0789.35613