

I MENU' DEI BAGNI 79

www.bagni79.it



ANTIPASTO: Insalata di mare



INGREDIENTI (4 persone)

200 g di code di gamberi
300 g di cozze
300 g di vongole veraci
500 g di polipetti o moscardini
500g di seppie o calamari
1 carota
1 cipollina
1 costa di sedano
1 limone
1 spicchio d'aglio
olio
pepe
prezzemolo fresco
sale

PREPARAZIONE

Mettete le vongole in acqua salata a depurarsi. Pulite i polipi, svuotando la sacca interna e spellateli aiutandovi con un telo oppure potete spellarli dopo cotti. Staccate le sacche degli occhi e toglieteli insieme al becco. Sciacquateli sotto l'acqua corrente per eliminare la sabbia dalle ventose. Preparate anche le seppie togliendo le interiora e sciacquandole molto bene sotto l'acqua corrente. Staccate e spellate le sacche ed eliminate l'osso interno e gli occhi e lavatele. Spazzolate bene le cozze e togliete le "barbe": la parte che ancora il mollusco. Eliminate il filetto nero che si trova sulla parte ricurva dei gamberi (è l'intestino), tirandola delicatamente. Lessate i gamberi senza sgusciarli, per due minuti, in acqua bollente salata. Tagliate a pezzetti i tentacoli e le sacche dei polpi e delle seppie. Estraete i molluschi dai gusci. Dividete in due le code di gamberi e riunite il tutto in una terrina. Tuffate i gamberi in acqua fredda per un minuto. A questo punto, sgusciateli: in questo modo resteranno più saporiti. Mettete cipolla, carota, sedano e un cucchiaino di sale in una casseruola con l'acqua e portate a bollore. Tuffateci seppie e polpi e cuoceteli finché saranno teneri. Attenzione: le seppie vanno tolte prima dei polpi. Aprite in pentole separate le cozze e le vongole con poco olio e uno spicchio di aglio. Aprite le valve e recuperate i molluschi. Sminuzzate finemente lo spicchio d'aglio e mescolatelo con il prezzemolo tritato, il succo del limone e l'olio; aggiungete un cuore di sedano bianco tritato. Salate, pepate e condite l'insalata di mare.

PRIMO PIATTO: Pennette alla vodka



INGREDIENTI (4 persone)

350 g di penne
150 g di gamberetti
olio di oliva
1/2 cipolla tritata
2 cucchiaini di vodka
200 g di passata di pomodoro
100 ml di panna
sale e pepe q.b.
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

In una padella soffriggete la cipolla in un po' di olio e quando la cipolla è appassita aggiungete i gamberetti e la vodka e fate flambare. Aggiungete la passata di pomodoro, il sale, il pepe e lasciate cuocere. Aggiungete infine la panna, amalgamate il tutto e unite alle penne lessate. Servite guarnito con il prezzemolo tritato.

SECONDO PIATTO: Rombo al forno



INGREDIENTI

olio d'oliva
1/2 bicchiere di vino bianco secco
cipolla
aglio
rosmarino
prezzemolo
pomodoro
patate
rombo

PREPARAZIONE

Distribuire sul fondo di una pirofila bagnata con olio d'oliva e mezzo bicchiere di vino bianco secco un trito di cipolla, pochissimo aglio, rosmarino, prezzemolo e pochi pezzetti di pomodoro. Lasciar dorare leggermente, quindi unire un bel rombo e le patate tagliate a tocchetti o a rondelle. Cuocere per trenta minuti in forno ben caldo (200°C). Delicatamente posto in un piatto di portata caldo e irrorato con il suo fondo di cottura, il rombo sarà piacevole alla vista ed al palato.

CONTORNO: Crema di funghi con besciamella



INGREDIENTI

700 g di funghi freschissimi
500 g di besciamella
1 litro di brodo vegetale
4 cucchiari di olio
350 g di pane tagliato a dadini
1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE

Pulite i funghi come d'uso, tagliateli a dadini, rosolateli in padella con l'olio e l'aglio che poi toglierete solo per qualche minuto. Appassiti, frullateli. Aggiungete il frullato alla besciamella scaldata. Scaldare il brodo ed unitevi la besciamella con i funghi frullati; mescolate bene con una frusta per insaporire qualche minuto a fuoco bassissimo e versate il composto sui dadini di pane oppure crostini tostati in forno caldo. Servire caldo.

DOLCE: Rotolo con crema e fragole



INGREDIENTI (4 persone)

150 g di farina
150 g di zucchero
5 uova
un cucchiaino di lievito in polvere
la scorza grattugiata di un limone
500 g di fragole
crema pasticcera
zucchero a velo

PREPARAZIONE

Lavorate in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Unite la farina setacciata insieme al lievito, la scorza grattugiata del limone ed infine, molto delicatamente, gli albumi delle uova, montati a neve ben ferma. Versate il composto in una teglia rettangolare a bordo basso che avrete rivestito con carta forno. Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa. Togliete la teglia dal forno e capovolgetela su un telo leggermente inumidito. Togliete la carta forno e spalmate la superficie della pasta con la crema pasticcera. Appoggiate, a qualche centimetro dal bordo, le fragole lavate e tagliate a metà. Arrotolate rapidamente. Avvolgete in modo abbastanza stretto con il telo e fate raffreddare completamente. Togliete quindi il telo; adagiate il rotolo alle fragole sul piano di portata e decorate a piacere con lo zucchero a velo. Conservate in frigorifero.

VINO: Passerina di Offida