

# I MENU' DEI BAGNI 79

[www.bagni79.it](http://www.bagni79.it)



## ANTIPASTO: Frittelle di persico



### INGREDIENTI (4 persone)

12 filetti di persico  
100 g di farina  
latte  
succo di 1 limone  
vino bianco secco  
1 cucchiaino d'olio  
1 albume d'uovo  
maggiorana  
olio per friggere  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

Fate marinare per un'ora il pesce con il limone, il vino, la maggiorana ed il pepe. In una terrina mettete farina, un pizzico di sale, un po' di latte e dell'olio, lavorate il composto fino ad ottenere una pastella. Aggiungete quindi il bianco d'uovo montato a neve. Tagliate i filetti di persico in piccoli pezzi e passateli nella pastella. Fateli quindi friggere in olio bollente.

## PRIMO PIATTO: Spaghetti alle vongole e pomodorini



### INGREDIENTI (4 persone)

800 g di vongole  
prezzemolo  
2 spicchi d'aglio  
olio extravergine di oliva  
peperoncino  
380 g di spaghetti  
300 g di pomodorini  
1/2 bicchiere di vino bianco secco

### PREPARAZIONE

Preparare in una padella piuttosto capiente un soffritto di aglio, olio e prezzemolo. Aggiungere quindi le vongole, ben lavate e scolate. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per qualche minuto, fin quando le vongole non si saranno aperte. Unite quindi il vino e fate evaporare. Aggiungete i pomodorini a pezzetti e fate cuocere. Regolate di peperoncino e di un pizzico di sale. Cuocete gli spaghetti al dente, scolateli e passateli rapidamente in padella nel sugo di vongole.

## SECONDO PIATTO: Brodetto di Senigallia



### INGREDIENTI (6 persone)

1,5 kg di pesce assortito (molluschi, crostacei, pesci con le spine)  
1 cipolla  
olio d'oliva extra vergine  
aceto di vino bianco  
4 cucchiaini conserva di pomodoro  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

In una casseruola di coccio imbiondire la cipolla tritata nell'olio; adagiare i molluschi, salare e pepare; unire l'aceto e poi la conserva sciolta in 1 mestolo d'acqua calda. Cuocere le seppie al dente, quindi unire i crostacei e via via gli altri pesci secondo la cottura richiesta. Servire caldo.

## CONTORNO: Insalata di ricci di mare ed asparagi selvatici



### INGREDIENTI (2 persone)

10 ricci di mare  
1 scorza di limone  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
1/2 kg di asparagi selvatici  
1 cucchiaino di succo di limone  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

Pulite gli asparagi e fateli cuocere in acqua salata, scolateli e fateli asciugare sopra un panno. Aprite i ricci, prendete gli spicchi arancioni, uniteli in una ciotola e tenete da parte 1 cucchiaino della loro acqua. Mescolate gli asparagi in un piatto, la fetta di limone senza buccia tagliata a pezzi e i ricci. Create una salsa mescolando l'olio, l'acqua dei ricci, il limone e il pepe. Servite nei piatti versando la salsa sopra i ricci.

## DOLCE: Torta al limone



### INGREDIENTI (8 persone)

5 uova  
300 g farina  
250 g burro  
2 cucchiai di marmellata di limone  
3 cucchiai panna  
3 limoni  
1 arancia  
sale

### PREPARAZIONE

Amalgamate 150g di burro freddo a fiocchetti con la farina, lavorando con le dita finché risulterà un composto sbriciolato: unitevi un uovo montato con 85g di zucchero e un pizzico di sale e impastate rapidamente. Formate una palla e fatela riposare in frigo avvolta in pellicola per circa mezz'ora. Stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile e foderatevi uno stampo di 22cm di diametro rivestito di carta da forno, bucherellatela con una forchetta e mettetela in forno già caldo a 180°C per circa 10 minuti. Montate con una frusta il burro rimasto con 150g di zucchero, unitevi le uova rimaste sbattute, la marmellata, la panna, il succo e le scorze grattugiate dei limoni e dell'arancia. Rovesciate il composto nel guscio di pasta e mettetelo in forno già caldo a 170°C per circa 40 minuti. Fate raffreddare la torta e servitela decorata a piacere con zucchero a velo e limone o frutti di bosco freschi.

## VINO: Verdicchio dei Castelli di Jesi