I dolci di zia Chicca

Menu' di pesce

PDF by: http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/

INDICE RICETTE

Antipasto

Crepes al salmone

Primo

Spaghetti con gamberi, zucchine e pistacchi

Secondo

Spiedini di gamberi e pesce persico impanato

Contorno

Crocchette di patate e merluzzo al forno

Dolce

Crostata di frutta

Crepes al salmone --- Antipasto

Le crepes al salmone sono un antipasto di pesce davvero squisito, l'ideale per iniziare un menù di mare .

INGREDIENTI PER LA BESCIAMELLA:

- 500 ml di latte
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- sale e noce moscata

INGREDIENTI PER LE CREPES a me ne sono venute una decina

- 2 uova
- 100 g di farina
- 200-220 ml di latte
- 30 g di burro fuso
- sale

e ovviamente salmone, circa 2 etti.

Innanzi tutto facciamo le crepes mescolando tutti gli ingredienti, sbattiamo le uova, aggiungiamo il burro, il sale e infine il latte. Uniamo poco alla volta la farina cercando di evitare la formazione dei grumi. Lasciamo riposare per un'oretta ma va bene anche mezz'ora.

Quando la pastella è pronta ungiamo una padella antiaderente, meglio in ceramica, con una piccola noce di burro e iniziamo a versarla con l'aiuto di un mestolino. Facciamo roteare la padella in modo che il liquido si distribuisca bene e facciamo rapprendere qualche secondo. Appena vediamo che i bordi iniziano a colorirsi, giriamola con una spatola, attendiamo qualche altro secondo e togliamole dal fuoco. Io le impilo su un piatto mettendo tra una e l'altra dei fogli di alluminio. Proseguiamo così fino ad esaurimento della pastella.

Nel frattempo prepariamo la besciamella. Mentre lasciamo che il latte (addizionato di sale e noce moscata) si scaldi in pentolino oppure nel microonde, prepariamo il" roux". Facciamo sciogliere il burro e poi uniamo la farina setacciata, lasciamolo colorire qualche secondo sempre mescolando, poi aggiungiamo il latte e continuiamo a girare con una frusta. Facciamo addensare qualche minuto e la besciamella è pronta.

Passiamo ora al completamento del piatto. Prendiamo una crepe, mettiamo una cucchiaiata di besciamella solo su una metà e qualche pezzetto di salmone. Chiudiamo a metà e poi ancora a metà e adagiamola su una pirofila imburrata. Facciamo la stessa cosa con le altre crepes sovrapponendole leggermente. Per fare in modo che siano più cremose e non si secchino in cottura, cospargiamole con una cucchiaiata di besciamella e se volete anche un pò di parmigiano; io ho preferito non metterlo e gustarmi il sapore del pesce. Inforniamo a 180 per 15-20 minuti circa. DELIZIOSE !!!

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/crepes-al-salmone/

Spaghetti con gamberi, zucchine e pistacchi---Primo piatto

Ecco la ricetta degli Spaghetti con gamberi, zucchine e pistacchi. E' una preparazione semplice e veloce ma dal sapore ottimo e se la preparate per i vostri ospiti farete un figurone. L'unica cosa antipatica è pulire i gamberi ma se avete un marito goloso e affamato costringetelo ad aiutarvi altrimenti CHI NON LAVORA NON DIVORA....

INGREDIENTI

- una decina di gamberi
- 2 o 3 zucchini
- pomodorini
- aglio
- vino bianco
- spaghetti
- pistacchi

Per prima cosa puliamo i gamberi togliendo il carapace ed il filino sulla schiena. Teniamo da parte tutte le teste e facciamo un fumetto. Prendiamo un pentolino, versiamoci uno o due bicchieri di acqua ed un trito fatto con sedano carota e cipolla e del prezzemolo. Quando bolle aggiungiamo le teste e lasciamo cuocere per una decina di minuti schiacciandole ogni tanto per fare uscire tutti i succhi. Saliamo.

Per il sugo prendiamo un saltapasta, aggiungiamo un giro d'olio e facciamoci rosolare un aglio intero poi uniamo gli zucchini tagliati a dadini e portiamoli quasi a cottura salandoli. Verso la fine inseriamo anche i gamberi (alcuni lasciamoli interi altri tagliamoli in due o tre parti) alcuni pomodorini freschi e sfumiamo col vino bianco. Quando è evaporato allunghiamo il sughetto con diverse mestolate di fumetto di pesce e condiamo col prezzemolo.

Condiamo gli spaghetti o altro tipo di pasta e cospargiamo con un trito di pastacchi. Ottima e prelibata.....assaggiatela

Volete una dritta? All'acqua di cottura della pasta aggiungete un po' del fumetto filtrato , vedreste che sarà ancora più saporita .

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/spaghetti-con-gamberi-zucchine-e-pistacchi/

Spiedini di gamberi e pesce persico impanato---Secondo

Per gli spiedini di gamberi:

- -gamberi o mazzancolle sia freschi che surgelati, io uso quelli freschi
- -prezzemolo, olio e sale
- -3 fette di pane in cassetta

Puliamo bene i gamberi togliendo il guscio ed il filino nero. A questo punto infilziamo tre o quattro gamberi in ogni spiedino. Prepariamo la panatura tritando il pane in cassetta insieme al prezzemolo e aggiungiamo il sale; lo spargiamo su un piatto bello largo e ci passiamo gli spiedini cercando di far attaccare bene la panatura .Una volta finiti li mettiamo in una teglia con carta forno leggermente unta .

Per i filetti di persico impanati ai pomodori secchi:

- -pesce persico un filetto
- -pan grattato 30 g
- -3 o 4 pomodori secchi di quelli nei vasetti sott'olio °origano

Nel mixer mettiamo i pomodorini scolati, l'origano e il pangrattato e li frulliamo quasi a formare una crema grossolana. Prendiamo il filetto di pesce e lo tagliamo a pezzettoni,lo passiamo nell'olio e lo impaniamo col composto. Disponiamo il pesce nella teglia insieme agli spiedi.

Inforniamo a 180-200 ° per circa 8 minuti, rigiriamo gli spiedini ed il pesce e cuociamo per altri 7-8 minuti.

Provateli perche sono buonissimi.NB. Se non avete tempo potete preparare gli spiedini a pranzo impanandoli, poi li mettete in un piatto coperti e alla sera dovete solo infornarli.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/spiedini-di-gamberi-e-pesce-persico-impanato/

Crocchette di patate e merluzzo al forno---Contorno

Sono semplicissime da fare e ve le consiglio, sono ottime soprattutto per i bambini che di solito sono restii a mangiare il pesce ma vanno pazzi per polpettine e **crocchette**. Io le faccio per mio marito che odia merluzzo e nasello e solo così riesco a fargli mangiare qualcosa di sano. Stavolta ho usato il **merluzzo** ma spesso le faccio con il nasello, insomma usate ciò che trovate in casa.

Questa ricetta prevedeva la frittura delle crocchette ma io ho preferito alleggerirla e cuocerle in forno e secondo me oltre che leggere sono anche buonissime.

INGREDIENTI per **Crocchette di patate e merluzzo al forno**

- 3 patate
- 300 g di filetto di merluzzo surgelato
- 2 uova
- pangrattato
- aglio,sale,prezzemolo

Iniziamo mettendo a bollire le patate in acqua salata; se ho tempo le lascio intere e con la buccia per fare assorbire meno acqua altrimenti le taglio a cubetti e le cuocio.Il merluzzo possiamo bollirlo a parte seguendo il tempo di cottura sulla confezione oppure nella stessa acqua delle patate, calcolando che le patate hanno bisogno di una cottura maggiore e quindi dovete buttarle giù prima.Una volta che le patate sono bollite le passiamo allo schiacciapatate e le trasferiamo in una terrina. Il merluzzo invece lo passiamo in una padella per qualche minuto con un po' di olio e di aglio e lo facciamo insaporire mentre lo sgraniamo con la forchetta fino a ridurlo in piccoli pezzi.Trasferiamo il pesce sminuzzato nella terrina avendo cura di togliere l'aglio, aggiungiamo le uova, il prezzemolo tritato ed eventualmente un pò di pangrattato. Aggiustiamo di sale.Formiamo ora delle crocchette che passeremo prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Distribuiamole sulla placca del forno coperta di carta forno e leggermente unta e cospargiamole con un filo d'olio.Inforniamo a 180 per circa 20-30 minuti e a metà cottura le giriamo.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/crocchette-di-patate-e-merluzzo-al-forno/

Torta di mele speciale ---Dolce

Torta di mele speciale

•2-3 mele

•150 g di farina

•100/130 g di zucchero, io ne metto 120

•130 g di burro morbido

•250 ml di latte

•2 uova

•1 bustina di lievito per dolci

•scorza di limone

•1 pizzico di sale

Prendiamo una ciotola e sbattiamo con una frusta il burro ammollato a temperatura ambiente finchè è cremoso.

Aggiungiamo poco per volta e mescolando la farina ed il lievito setacciati assieme le uova, il sale, lo zucchero, la scorza di limone ed infine il latte. Mescoliamo bene senza far venire i grumi, prima con la frusta poi con una spatolina. Versare il composto in una teglia rivestita di carta forno e livellare.

Prendiamo due-tre mele a seconda della grandezza e, dopo averle sbucciate, divise a metà e private del torsolo centrale , tagliamo delle fettine sottili . Inseriamole nell' impasto di piatto una vicino all'altra. Una volta coperta tutta la torta con le fettine spiangiamole leggermente nell'impasto in modo fa farle appena affondare e se ci sono dei buchi vuoti aggiungiamo altre mele. Cospargiamo la superficie con dello zucchero e inforniamo a 180° per circa 30/40 minuti.

Lasciamola raffreddare e serviamola spolverandola con dello zucchero a velo...DELIZIOSA!

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/torta-di-mele-speciale/