

Risotto alla spagnola



Oggi Frasincucina vi propone un'idea originale per il vostro menù delle feste, il risotto alla spagnola che è una paella italianizzata, un via di mezzo fra la paella e il risotto di mare. In questa ricetta per comodità e velocità abbiamo utilizzato il pesce surgelato che è sempre bene avere di scorta nel congelatore per ogni emergenza. Ovviamente si può fare con il pesce fresco e il risultato sarà ancora più gustoso.

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso parboiled

500 g di misto mare surgelato con gusci (cozze, vongole, gamberetti, seppioline, calamari)

2 gamberi interi

1 peperone

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

100 g di piselli

1 bustina di zafferano

concentrato di pomodoro

vino bianco

peperoncino

sale

olio evo

Per prima cosa preparare le verdure:

lavare il peperone, pulirlo eliminando i semi interni, tagliarlo a striscioline e lasciarlo scolare in uno scolapasta.

Sbollentare i piselli in acqua per qualche minuto, scolarli e lasciarli da parte.

Nel frattempo pulire il pesce, lavarlo e metterlo in una padella con un filo di olio olio, uno spicchio d'aglio, un po' di concentrato di pomodoro e peperoncino. Sfumare con il vino bianco e cuocere per circa 10 minuti. Lasciare i gamberi interi per la decorazione del piatto.

Iniziare ora la preparazione del riso: pulire la cipolla, cuocerla con un filo di olio e un po' di acqua. L'ideale sarebbe utilizzare un tegame di ghisa che mantiene il calore e favorisce la cottura lenta. Non appena la cipolla inizia a dorarsi, aggiungere i peperoni e cuocere fino a che iniziano a rosolare.

Aggiungere il riso, tostare per qualche minuto e sfumare con il vino bianco. Cuocere a fuoco lento mescolando e quando necessario aggiungere acqua calda o brodo vegetale. A metà cottura, circa dopo 8 minuti, aggiungere i piselli e il pesce (lasciate da parte i gamberi interi).



Lasciar cuocere per altri 10/12 minuti o fino al grado di cottura desiderato.

All'ultimo aggiungere al riso lo zafferano sciolto in un pochino di acqua calda. Mescolare bene in modo che tutto il riso si colori di giallo, lasciar riposare qualche minuto e impiattare. Potete dare una forma tonda o quadrata con l'aiuto di un coppapasta. Aggiungere il gambero per guarnire, un filo d'olio a crudo e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Filetti di baccalà su](#)

vellutata di ceci



Oggi vi proponiamo un secondo ottimo per il cenone di Natale, ma buono anche in ogni occasione. Un abbinamento particolare ma ben riuscito, un piatto semplice ma di grande effetto: filetti di baccalà su vellutata di ceci.

Ingredienti per 2 persone

700 g di ceci cotti (circa 250 g ceci secchi)

2 filetti di baccalà (circa 400 g)

rosmarino

sale

Olio

Per prima cosa mettere in ammollo i ceci per circa 8 ore, poi cuocerli in pentola a pressione per circa 40 minuti.

Passare i ceci in un passaverdure, in modo da ottenere una crema priva delle bucce. Lasciare da parte una cucchiata di ceci interi per la decorazione del piatto.

Mettere la crema in una pentola, aggiungere l'acqua di cottura, sale, olio e un rametto di rosmarino. Cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza.



Nel frattempo lavare i filetti di baccalà, e cuocerli a vapore per 15 minuti. Non appena sono cotti, privarli della pelle e tagliarli a metà.

Versare la crema sul di ceci sul fondo del piatto, adagiarvi sopra il filetto di baccalà, aggiungere un po' di ceci interi, un rametto di rosmarino e un filo d'olio.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi le altre ricette di Natale](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Linguine al nero di seppia](#)



Oggi Frasincucina vi propone le linguine al nero di seppia, un primo piatto di mare elegante, delicato e soprattutto molto buono, perfetto anche per il cenone di Natale.

E siccome anche l'occhio vuole la sua parte, con un po' di accortezza si può giocare con il nero di seppia e curare anche l'impiattamento.

Ingredienti per 2 persone

2 seppie (circa 250n g pulite)

250 g di linguine

30 g di concentrato di pomodoro

vino bianco

olio

sale

latte

Per prima cosa pulire le seppie, facendo attenzione a conservare la sacca contenente l'inchiostro.

Lavarle accuratamente e tagliarle in piccole pezzettini.

Cuocere le seppie in una padella abbastanza grande da contenere poi la pasta, con mezzo bicchiere di acqua e un filo d'olio.



Dopo circa 10 minuti, quando l'acqua di cottura inizia ad evaporare, sfumare con il vino bianco e procedere la cottura per 10 minuti. Aggiungere ora il concentrato di pomodoro che servirà a dare un po' di cremosità al condimento.



Aprire le sacche contenenti il nero in una tazza, aggiungere un po' di acqua calda per sciogliere bene l'inchiostro e versare il tutto nella padella con le seppie.



Lasciar restringere ancora qualche minuto e poi aggiungere un filo di latte. Fino ad ora non abbiamo aggiunto il sale, prima meglio assaggiare il condimento e aggiungerlo solo se necessario.

Cuocere la pasta e scolarla molto al dente conservando

l'acqua di cottura.

Trasferire le linguine nella padella con le seppie, saltare per almeno un minuto aggiungendo se necessario un pochino di acqua.



Servire le linguine calde e a piacere aggiungere un po' di prezzemolo o dell'erba cipollina più che altro per un tocco di colore.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Risotto di mare](#)



Oggi vi proponiamo il risotto di mare, pieno di “inciampi” come si dice a Livorno ovvero bello ricco di pesce, come gamberetti, calamari, pannocchie e vongole. E’ un primo adatto ad ogni occasione e perfetto per il cenone di Natale.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

150 g di gamberetti

1 calamaro

250 g di pannocchie

400 g di vongole

300 g di riso

1 cipolla

1 patata

1 carota

olio

peperoncino

latte

burro

Per prima cosa mettere le vongole in ammollo in acqua fredda e sale e lasciarle qualche ora.

Mentre le vongole stanno spurgando pulire il calamaro, eliminando le viscere interne e la pelle, tagliarlo in piccoli pezzettini e cuocerlo in una padella con mezzo bicchiere di acqua.

Pulire le pannocchie estraendo la polpa interna.

Lasciare da parte le teste e le code e lasciare due pannocchie più piccole intere.

Pulire i gamberetti eliminando la testa e la coda e la corazza esterna.

Lavare il pesce sotto l'acqua corrente e aggiungerlo nella padella con i calamari. Se necessario aggiungere un pochino di acqua.

Mentre il pesce cuoce mettere in una pentola la patata e la carota sbucciate, le teste e le code delle pannocchie e far cuocere il brodo che poi verrà usato per la cottura del riso.

Nel frattempo lavare le vongole sotto l'acqua corrente e metterle in una padella per far aprire i gusci con un bicchiere di acqua.



Una volta che le vongole sono aperte trasferirle nella padella con i calamari le pannocchie e i gamberi eliminando alcuni gusci. Aggiungere un po' di olio e il peperoncino.

Lasciar cuocere per circa 15 minuti.



Nel frattempo far dorare un piccolo pezzettino di cipolla con un filo d'olio in una pentola capiente, aggiungere il riso, tostarlo per qualche minuto e poi sfumarlo con il vino bianco. Procedere con la cottura del riso aggiungendo di volta in volta il brodo. A metà cottura aggiungere il pesce.

Quando il riso è quasi cotto aggiungere un filo di latte, mescolare e spegnere il fuoco. Aggiungere una noce di burro, mantecare ed impiattare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette di Natale](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Polpette ceci e gamberi](#)



Le feste si avvicinano e Frasincucina vi propone qualche idea sfiziosa per il cenone della vigilia o per il pranzo di Natale.

Oggi iniziamo con un antipasto da gustare come fingerfood, delle polpette di ceci e gamberi cotte al forno.

Ingredienti per 8 polpette

150 g di ceci lessi

4 gamberi

200 g di patate

timo

olio

sale

Ripassare i ceci precedentemente ammollati e lessati, in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale.

Nel frattempo lavare le patate e cuocerle in abbondante acqua con la buccia. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 min, fino a che non diventano morbide.

Far raffreddare le patate, sbucciarle e tagliarle a dadini.

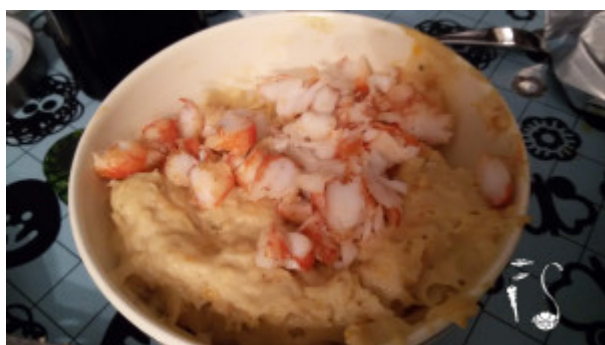
Pulire i gamberi, eliminando il guscio e la coda, ma lasciando intatta la testa che servirà sia per dare sapore durante la cottura che per la decorazione del piatto.

Cuocere i gamberi in una padella con un filo d'olio e un po' di vino bianco, per circa 7/8 minuti.

Frullare i ceci con le patate e il timo, aggiungendo se necessario un filo di olio.



Aggiungere alla crema ottenuta i gamberi tagliati a tocchetti e amalgamare bene il composto.



Versare il pangrattato su un foglio di carta di alluminio e versare all'interno un cucchiaino di impasto. Formare le polpette e adagiarle sulla placca del forno.



Cuocere a 180° per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Barchette di indivia panzanellate al baccalà



Le barchette di indivia si prestano per antipasti veloci e di grande effetto, come in questo caso servite con panzanella e baccalà.

Un ottimo antipasto anche per il cenone di Natale, accompagnato come nella foto, da un crostino di pane

caldo e salmone.

Ingredienti

Indivia (4 barchette)

1/2 Filetto di baccalà

2 fette di Pane raffermo

Aceto qb

Olio evo

Preparazione

Cuocere il filetto di baccalà precedentemente ammollato al vapore o bollito. (I tempi di cottura variano in base alla modalità di cottura e grandezza del filetto, al vapore considerare circa 15/20 minuti).

Mentre il baccalà cuoce, mettere le fette di pane raffermo ammollo in acqua e aceto. Lavare e asciugare le barchette di indivia.

Non appena il baccalà è pronto, condire con olio e lasciare intiepidire. Nel frattempo strizzare il pane, condirlo con un pò d'olio e riempire le barchette di indivia. Adagiare i filetti sulla panzanella e servire

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Spaghetti alle vongole...alla Marina](#)



Questo piatto è dedicato a mamma Marina...che fa degli spaghetti alle vongole eccezionali! I miei sono una buona imitazione, ma a detta di lei... ancora lontani dall'originale!!!!

Ingredienti per 2 persone

500 g di vongole
250 g di spaghetti
100 g di pomodorini
1 spicchio di aglio
olio evo
peperoncino qb
prezzemolo qb

Preparazione

Mettere le vongole in acqua fredda con sale grosso per qualche ora per farle spurgare. Lavare con acqua corrente e batterle per eliminare i residui di sabbia. Successivamente trasferire le vongole in una padella ampia e coprire con acqua, portare ad ebollizione e cuocere fino a che i gusci siano tutti aperti. Lasciare raffreddare per qualche minuto e scolare le vongole facendo attenzione a conservare il liquido di cottura.

Nel frattempo soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio, trasferire le vongole (metà pulite dai gusci) e aggiungere il liquido di cottura precedentemente

filtrato, un pò di peperoncino e una buona quantità di olio (credo che sia questo il segreto di mamma Marina).

Cuocere a fuoco basso ma facendo attenzione a non asciugare troppo il sughino, aggiungendo di volta in volta il liquido filtrato. Dopo qualche minuto aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi.

Portare ad ebollizione l'acqua, cuocere gli spaghetti al dente e trasferirli nella padella con le vongole. Saltare per qualche secondo spolverare con il prezzemolo e aggiungere un filo di olio a crudo.

Buoni in ogni occasione e perfetti per il cenone di Natale!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Ferrero Rocher al pistacchio](#)



I Ferrero Rocher, quelli originali, piacciono a tutti. Magari non sono i preferiti di tutti, ma quando te ne offrono uno, generalmente nel periodo di Natale, non dici mai di no! Ho pensato quindi di provare a farli a casa ma con una variante: col pistacchio. Cioccolato e

pistacchio è uno degli accostamenti che amo di più!

Ingredienti per 24 cioccolatini

150 g di wafer

75 g di nocciole tritate

75 g di pistacchio tritato

24 nocciole intere

200 g di nutella o crema di nocciola

150 g di cioccolato fondente al pistacchio

Passate al mixer i wafer, i 75 g di nocciole e i 75 g di pistacchio e mettete la granella così ottenuta in una ciotola. Aggiungete la nutella (o crema di nocciole) e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. La nutella non deve essere in quantità eccessive altrimenti sarà poi troppo difficile da lavorare. Mettete il composto in frigorifero per una mezz'ora circa. Dopodiché, quando il composto si sarà solidificato un po', iniziate a creare le palline mettendo al centro una nocciola intera e ruotando la pallina tra i palmi delle mani. Il numero di palline che otterrete dipenderà da quanto grandi le fate, indicativamente con le quantità sopra riportate si ottengono circa 24 cioccolatini. Mettete di nuovo le palline in frigorifero per almeno un'altra mezz'ora, o anche qualcosa in più. Fate bollire un pentolino di acqua e mettete a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente al pistacchio. Quando tutto il cioccolato sarà fuso, togliete dal frigorifero le palline e passatele nel cioccolato fuso fino a ricoprirle interamente. Ripetete il procedimento per ogni pallina e poi mettete i cioccolatini a riposare. L'ideale sarebbe posizionarli su una griglia con sotto carta da forno, altrimenti il cioccolato risolidifica e i cioccolatini si attaccheranno al piatto o al supporto su cui li avrete posizionati. Lasciate che i cioccolatini

raggiungano la temperatura ambiente, dopodiché riponeteli in frigorifero. Quando si saranno raffreddati, metteteli all'interno di pirottini per cioccolatini o dolcetti e lasciateli di nuovo in frigorifero (vanno tolti dal frigorifero solo al momento di servirli).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi altro in Menu di Natale](#)

[Vedi tutte le ricette](#)