

Calamari in umido



Avete voglia di un secondo leggero ma gustoso? I calamari in umido sono un'ottima soluzione, velocissimi da preparare, sani e appetitosi!

Ingredienti per 2 persone

300 g di calamari

150 g di pomodorini

olive taggiasche

capperi

olio evo

vino bianco

Per prima cosa pulire i calamari, staccare la testa ed eliminare il contenuto della sacca, facendo attenzione a togliere anche la cartilagine trasparente.

Staccare la pelle esterna tirandola via con le mani e, con l'aiuto delle forbici, separare i tentacoli dalla testa e teneteli da parte.

Lavare i calamari e i tentacoli sotto l'acqua corrente. Aprire il calamaro a metà oppure lasciarlo intero, ma in questo caso lavarlo bene, sia internamente che esternamente.

Ritagliare il calamaro a rondelle o a pezzettini e lasciar sgocciolare.

Nel frattempo lavare i pomodorini e tagliarli in

quattro parti; scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere i pomodorini, le olive, i capperi ed infine i calamari.



Sfumare con il vino bianco e cuocere a fuoco medio per circa 10/15 minuti.

Prima di aggiungere il sale...fare la prova di assaggio, considerando che le olive e i capperi sono già molto saporiti potrebbe non essere necessario.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[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](#)