

Risotto alla marinara

INGREDIENTI

400 gr. di riso, 500 gr. fra cozze e vongole,
300 gr. fra sepioline e calamaretti, 200 gr. di gamberetti,
3 cucchiaini di olio, un po' di burro, 1 trito di aglio, cipolla e
prezzemolo (circa 2 cucchiaini), 1/2 bicch. di vino bianco secco,
250 gr. di pomodori pelati, sale q.b. o 1 pizzico di sale e 2 dadi

PREPARAZIONE

Mettere cozze e vongole a spurgare in acqua e sale, nel frattempo pulire, tagliare e lavare sepioline, calamari e gamberi. Fare aprire in un tegame cozze e vongole, toglierle dal loro guscio e filtrare il liquido attraverso una garza per eliminare l'eventuale residuo sabbioso e conservarlo. Nella pentola a pressione fare rosolare in olio e burro il trito di odori, unire il pesce e fare insaporire per qualche minuto, unire il vino e fare evaporare, aggiungere l'acqua di apertura di cozze e vongole e fare cuocere scoperto per circa 10 minuti dopo aver aggiunto anche i pomodori pelati. Aggiungere il riso, un po' di sale facendo attenzione perchè il liquido di cozze e vongole è già salato, oppure i dadi e l'acqua, mescolare e chiudere la pentola. Appena inizia il fischio abbassare la fiamma e fare cuocere per otto minuti. Spegnerne, togliere il vapore e aprire la pentola, mescolate nuovamente e lasciate riposare ancora per qualche minuto prima di servire.

Brodetto di pesce

INGREDIENTI

1 kg di pesce misto (mazzole, scorfani, pesci-ragno, gattucci, triglie, canocchie, seppie), 2 cucchiaini di conserva di pomodoro, 2 cipolle medie, 2 cucchiaini d'aceto, 1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe

PREPARAZIONE

Rosolare la cipolla tagliata a fettine sottili in un po' d'olio, aggiungere un cucchiaino di conserva, le teste dei pesci, mezzo bicchiere di acqua e lasciare bollire per 20 minuti circa, quindi passare il tutto attraverso un setaccio.

In un altro tegame rosolare l'altra cipolla sempre tagliata sottilmente, aggiungere la conserva e adagiare la seppia, quindi i pesci partendo dai più sodi (i più grossi vanno fatti a pezzi). Coprire con un coperchio, ricordando che il brodetto non va mai mescolato, ma solo mosso ogni tanto scuotendo il tegame. A metà cottura aggiungere l'aceto e il composto ottenuto dalla bollitura delle teste, lasciando cuocere senza coperchio. Il brodetto va cotto velocemente, in 20-30 minuti a seconda della qualità e della quantità di pesce.

Carpaccio di spigola con spinaci

INGREDIENTI

1 spigola (ca 500g), 200g di spinaci,
1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva, 1/2 limone,
sale e pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE

Sfilettare e spinare la spigola: disporre i filetti tagliati a fettine in quattro piatti piani, condire con la vinaigrette ottenuta emulsionando l'olio extravergine d'oliva con succo di limone e condita con sale e pepe.

Quindi coprirli con gli spinaci tagliati a julienne.
Spolverizzate con una manciata di pepe bianco.

Strozzapreti alle canocchie

INGREDIENTI

500 gr di strozzapreti, 800 gr di canocchie,
6 grossi pomodori maturi, 1 o 2 scalogni,
1 pizzico di peperoncino, alcune foglie di basilico fresco
olio, vino bianco, sale

PREPARAZIONE

Tagliate le canocchie in due o tre pezzi (secondo la dimensione), conservandone alcune intere per guarnire il piatto. In una larga padella fate imbiondire leggermente lo scalogno tritato con il peperoncino, quindi aggiungete le canocchie e cuocete per alcuni minuti rivoltandole delicatamente.

Aggiungete un bicchiere di buon vino bianco e fate cuocere fino a che l'alcool sarà evaporato.

Aggiungete a questo punto i pomodori preventivamente pelati, privati dai semi e grossolanamente tritati, e fate cuocere mescolando delicatamente per non più di dieci minuti.

Nel frattempo cuocete gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo cui avrete aggiunto all'ultimo alcune foglie di basilico fresco.

Guarnite il piatto di portata con le canocchie che avrete conservato intere e servite ben caldo.

Poveracce alla marinara

INGREDIENTI

poveracce (vongole), olio d'oliva, aglio, cipolla tritati

PREPARAZIONE

Il piatto è semplice, forse il piatto più povero di tutta la cucina povera marinara. Per prima cosa sciacquare le vongole in acqua corrente fredda, poi mettere in una padella, ove è stato in precedenza rosolato in olio d'oliva un fondo di aglio e cipolla tritati. Nella padella coperta cuocere le poveracce a fuoco vivo per pochissimi minuti: quando si alza il coperchio si noterà che le vongole si stanno aprendo, con un cucchiaio di legno mescolarle energicamente (le aiuterà ad aprirsi completamente), poi portare in tavola.

Brodetto dell'antico squero

Ricetta gentilmente fornita dai pescatori di Cesenatico

INGREDIENTI

1 kg di pesce misto

(seppie, calamari, cagnolo, triglie, mazzola, sogliola, scorfano),
2 cucchiari di passata di pomodoro,
2 cipolle medie, 1 spicchio d'aglio, peperoncino,
1 bicchiere di vino bianco, ½ bicchiere di aceto,
olio extravergine d'oliva, sale e pepe

PREPARAZIONE

Rosolare la cipolla a fettine sottili, l'aglio e il peperoncino in un po' d'olio, aggiungere 2 cucchiari di passata di pomodoro e 1 bicchiere di vino bianco. Aggiungere al preparato la seppia. Lasciarla cuocere da sola per 10 minuti circa ed aggiungere gradualmente il resto del pesce. Lasciare sul fuoco per circa 30 minuti bagnando con acqua quanto basta e ½ bicchiere di aceto.

Seppie con i piselli

INGREDIENTI

seppie, cipolla tritata, olio d'oliva, passata di pomodoro, sale, peperoncino, piselli

PREPARAZIONE

Tagliare le seppie fresche, già pulite dal pescivendolo di fiducia, a pezzettini grossolani, ad esempio una seppia di media dimensione si taglia in 8-10 pezzi.

In un tegame soffriggere la cipolla tritata in olio d'oliva, versare le seppie spezzettate e farle rosolare, mescolando con un cucchiaio di legno. Poi versare la passata di pomodoro, aggiustando di sale e peperoncino. Indi aggiungere acqua calda e cucinare a fuoco medio (a tegame scoperto) per una mezz'ora. È il momento di aggiungere anche i piselli, concludendo la cottura al restringimento del composto.

Servire con pane tostato.

Spaghetti allo scoglio

INGREDIENTI

600 gr. di spaghetti, 300 gr. di calamari,
300 gr. di gamberetti, 1/2 bicchiere di cognac,
1 bicchiere di vino bianco, olio, aglio, prezzemolo, sale, pepe

PREPARAZIONE

Scaldare mezzo bicchiere d'olio e aggiungerci un trito di aglio e prezzemolo e i calamaretti ben lavati. Dopo qualche minuto aggiungere il vino e un po' d'acqua e portare a cottura. Cuocere a parte i gamberetti, già sgusciati, in acqua e una noce di burro. Fare evaporare tutta l'acqua, aggiungere il cognac e far fiammeggiare. Unire ai calamaretti e aggiungere sale e pepe. Cuocere gli spaghetti al dente e condirli con la salsa preparata.