

Le ricette *tipiche da a...mare* proposte da

Ristorante Adriatico

Bagno. 49 - Marina Centro

Tel. 0541 394240

POLIPO ROSTICCIATO SU VELLUTATA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone

Per il polipo

2 polipi da 600 grammi ognuno

½ limone

1 costa di sedano

1 cipolla

1 foglia di alloro

10 bacche di pepe nero

Sale grosso q.b

Erba cipollina fresca q.b.

Per la vellutata

300 gr. di fagioli borlotti ammollati per 12 ore in acqua

½ cipolla

1 costa di sedano

1 dl. di olio d'oliva

1 rametto di rosmarino

1 patata di medie dimensioni

Sale e pepe q.b

Procedimento

Riunire in una casseruola i polipi e tutti gli ingredienti, coprire d'acqua fredda e cuocere a calore moderato per 30/40 minuti. Nel frattempo in una casseruola cuocere i fagioli con tutti gli ingredienti tranne l'olio; scolare a cottura ultimata mantenendo la patata e una parte del liquido di cottura, frullare i fagioli assieme al liquido e la patata versando a filo l'olio d'oliva. Scolare i polipi, privarli della bocca, quindi riporli su di una griglia e rosolarli a fuoco vivo poi tagliare a fette spesse un centimetro circa. Disporre sul fondo dei piatti la vellutata di fagioli, le fette di polipo e l'erba cipollina tritata

TAGLIOLINI ALLE SEPPIE E IL LORO NERO

Ingredienti per 4 persone

Per i tagliolini

300 gr. di farina "00"

100 gr. di semola di grano duro

4 uova

Per le seppie

4 seppie fresche di 150 gr. l'una

1 dl di vino bianco

Pepe bianco, sale

10 gr. di burro

Prezzemolo fresco tritato q.b.

Procedimento

Impastare le farine e le uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, stendere la pasta con un mattarello dello spessore desiderato e quindi tagliarla. Mondare le seppie conservandone le vescichette dell'inchiostro. Riunire in una casseruola il vino e un litro d'acqua, salare e portare ad ebollizione, cuocere le seppie per 20 minuti. Scolare e tagliare a lamelle sottili. In una piccola casseruola versare l'inchiostro e diluirlo con altrettanta acqua, scaldare senza portare a bollore e con una frusta incorporare il burro. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata,

scolare e saltare con la seppia e olio extra vergine d'oliva. Cospargere il fondo del piatto con il nero e sopra disporre i tagliolini, guarnire con il prezzemolo tritato.

GUAZZETTO DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Ingredienti per quattro persone

Per il guazzetto

250 gr. di carapaci di crostacei (gamberi, mazzancolle, granchi)

1 Cipollotto fresco

1 spicchio d'aglio

20 gr. olio extravergine d'oliva

400 gr. di cozze

200 gr. di vongole

Prezzemolo tritato q.b.

1 foglia di basilico

50 gr. di vino bianco

Sale e pepe q.b

2 pomodori ramati

Procedimento

Sgusciate i gamberi, le mazzancolle e la parte superiore dei granchi, schiacciatele con un batticarne.

Tritate il cipollotto, fate imbiondire in una casseruola e unite i carapaci e i pomodori, fate insaporire a fuoco vivace per 3 minuti, bagnate con 400 gr. d'acqua e fate sobbollire per 30 minuti, aggiustare di sale e filtrare il guazzetto.

Scaldare in una padella l'olio, unite il basilico e l'aglio, unite le cozze e le vongole, sfumate con il vino bianco, quindi unire le mazzancolle, i gamberi ed i granchi. Bagnate con poca acqua e coprite con un coperchio, abbassate la fiamma e cuocete fino a completa apertura di cozze e vongole.

Impiattate in ciotole calde prima il guazzetto, poi i molluschi ed i crostacei, spolverate di prezzemolo e pepe e servite a piacere con fette di pane tostato.

Vi aspettiamo tutti i martedì sera dal 26 giugno al 28 agosto per farvi gustare i migliori piatti tipici del nostro territorio.