

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

Ristorante Sunrise
Bagno. 60 - Marina Centro
Tel. 0541 307660

PASSATELLI ALLA SEPPIA E PISELLI

Ingredienti per 4 persone

Per i passatelli

*6 uova
100gr farina "00"
300gr pangrattato
150gr parmigiano grattugiato
scorza di limone grattugiata
noce moscata*

Per il sugo alla seppia e piselli

*300gr seppia fresca
150gr piselli novelli
2 scalogni di romagna tritati
1 spicchio d'aglio tritato
100gr passata di pomodoro*

PROCEDIMENTO

In casseruola far soffriggere leggermente gli scalogni e l'aglio, aggiungere la seppia pulita e affettata finemente e lasciare cuocere qualche minuto dopodichè macchiare con la passata di pomodoro, aggiungere i piselli e coprire con l'acqua; portare a bollire e lasciare bollire a fiamma dolce per circa 40 minuti. Aggiustare di sapore con sale e basilico.

Nel frattempo rompere le uova in una bastardella, aggiungere la scorza di limone il parmigiano e la noce moscata e cominciare ad impastare aggiungendo poco alla volta il pangrattato e la farina fino a ottenere un impasto compatto ma non troppo duro e friabile.

In una pentola con acqua bollente salata tuffare i passatelli che ricaveremo con l'apposito attrezzo e far cuocere per un minuto, scolare, saltare in padella con il sugo e servire.

CANNELLONI DI CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

*N° 12 calamari grossi
400gr ricotta
300gr spinaci
2 limoni grattugiati
500ml latte
800gr pomodori pelati
2 cipolle
3 carote
2 coste di sedano
aglio*

per il ripieno:

lessare gli spinaci in abbondante acqua calda, scolarli e una volta freddati strizzarli tra le mani. Nel cutter frullare gli spinaci strizzati, la ricotta e la scorza di limone grattugiata, aggiustare di sale e pepe.

Per la salsa al latte (o besciamella alleggerita)

In un pentolino bollire il latte, salare, pepare e addensare con poco burro e farina.

Per la salsa al pomodoro:

In casseruola soffriggere sedano carota; cipolla e aglio, aggiungere i pelati passati al passaverdure, allungare con un po' d'acqua e lasciare bollire a fiamma dolce per almeno 45' finchè si sarà ristretto, lasciare raffreddare, frullare il tutto ed aggiustare di sapore.

Finitura:

Con l'aiuto di un sac a poche farcire i calamari con la farcia di ricotta e spinaci e arrostarli in forno a 180°C e una volta tolti dal forno tagliare le due estremità dei calamari disporli ordinatamente nel piatto, glassarli con la salsa al latte e macchiare il tutto con il pomodoro in modo da ricordare una porzione dei classici cannelloni all'uovo con ricotta e spinaci.

ROMBO NEL COCCIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

N° 1 rombo da 2kg circa

400gr di patate

250gr di pomodorini

rosmarino

Procedimento:

Pulire, eviscerare e decapitare il rombo e con lo spaccasoia dividerlo in 12 coste.

In una casseruola fare bollire la testa del pesce con qualche pezzo di sedano carota e cipolla per fare un piccoo brodo di pesce.

Nel cocchio di terracotta disporre tre costole di rombo, le patate pelate e cubettate e i pomodorini tagliati a spicchi, condire con il rosmarino e bagnare con il brodo di pesce. Coprire con il coperchio e cuocere in forno a 200°C. Una volta cotto lasciarlo in forno ancora qualche minuto senza coperchio per arrostitire leggermente il pesce, togliere dal forno, coprire nuovamente col coperchio e servire.

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