

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

Ristorante Tripoli

Bagno. 42 - Marina Centro  
Tel. 0541 391950

### ***PACCHERO AL DOLCE DI MARE***

*Ingredienti per 4 persone*

*Uno spicchio d'aglio*

*Prezzemolo*

*Olio Extravergine d'oliva*

*100 gr di calamaretti, puliti, eviscerati e tagliati a rondelle*

*Peperoncino*

*50 gr di gorgonzola dolce*

*100 gr di melanzane tagliate a listarelle infarinate e fritte*

*160 gr di paccheri all'uovo*

#### ***PREPARAZIONE***

*Tritare l'aglio e il prezzemolo e riscaldare l'olio. Far soffriggere, aglio, prezzemolo e peperoncino. Aggiungere i calamari. Una volta rosolati, sfumare con vino bianco. A sfumatura ultimata aggiungere bisk di gamberi. Fare restringere leggermente la salsa ottenuta.*

*A questo punto aggiungere i paccheri all'uovo e restringere ulteriormente, far sciogliere il gorgonzola creando una crema omogenea. Mantecare e impiattare ultimando il piatto con melanzane fritte.*

*Vino consigliato : Aulente di S.Patrignano*

### ***SARDONCINI MARINATI ALL'ARANCIO E ZUCCHERO DI CANNA***

#### ***Ingredienti***

- kg 1 di sardoncini
- aceto di vino bianco
- foglie di alloro
- **olio extra vergine di oliva**
- grani di pepe
- sale
- peperoncini dolci, arrostiti

#### ***Preparazione***

Una volta che avete pulito i sardoncini, asportando teste e lisce, disponeteli in una ciotola ampia, aromatizzateli con foglie d'alloro e grani di pepe, un nonnulla di sale, poi copriteli con l'aceto. Lasciateli marinare in frigorifero (o in un locale fresco) almeno un giorno. Serviteli, una volta lavati leggermente, conditi con olio di oliva e decorati con listarelle di peperoncino. Variante: la marinatura, invece dell'aceto può impiegare succo di limone e di arancia, con fettine di aglio.

## ***SARDONCINI SCOTTADITO CON PIADINA ROMAGNOLA***

### *Ingredienti per 4 persone*

- 40 sardoncini
- Pan grattato
- Prezzemolo fresco tritato
- Aglio tritato
- Olio extra vergine d'oliva (e non un altro tipo, mi raccomando!)
- Sale qb

### **Preparazione:**

Prima di tutto pulite i sardoncini : bisogno togliere la testa e le interiora. Di solito basta un solo gesto preciso e tutto viene via con facilità, ma preparatevi a dover faticare un po' di più, soprattutto le prime volte. Una volta puliti, passateli sotto l'acqua corrente ed asciugateli per bene.

Preparate un trito con il pan grattato, il prezzemolo tritato finemente, l'aglio tagliato in parti molto piccole e irrorate il tutto con olio d'oliva e con il sale (dose a vostro piacere, ma non esagerate, perché il pesce è già salato).

Passate il trito sopra i sardoncini, che dovranno essere cotti per 10 minuti sulla griglia.

Il nome dei sardoncini scottadito deriva dal fatto che devono essere mangiati bollenti, da scottare le dita, per l'appunto. Servire con piadina riminese appena cotta.

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