Una Cena per Due

by Cuochi per Passione

Una Cena per Due

Menu

Bloody Mary

Capesante au Beurre Blanc

Gamberi allo zafferano

Tagliolini al Salmone e Melagrana

Totani con Patate

Datteri al Mascarpone e Noci
Fichi al Cioccolato e Mandorle

Bloody Mary

Bloody Mary

Ingredienti

- 2/3 di succo di Pomodoro
- 1/3 di Vodka ghiacciata
- 1/2 Limone spremuto
- 1 spruzzo di Worcester Sauce
- 5 gocce di Tabasco
- 1 pizzico di Sale di Sedano
- 1 pizzico di Sale
- Pepe facoltativo

Preparazione

Nel bicchiere sciogliete il sale nel succo di limone, aggiungete le altre spezie, il succo di pomodoro ben freddo, la Vodka e mescolate con un cucchiaino lungo per qualche istante.
L'aggiunta di cubetti di ghiaccio è facoltativa.
Questo drink può essere preparato anche nello shaker.

Capesante au Beurre Blanc

Capesante au Beurre Blanc

Ingredienti

- 4 Capesante con la conchiglia
- 40 g di Burro
- 1 Scalogno
- 1/2 bicchiere di Vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- sale e pepe

Preparazione

Pulite le capesante separando le noci bianche dai coralli arancioni e sciacquatele sotto acqua fredda corrente, dovete eliminare qualsiasi residuo di sabbia e i filamenti neri, quindi asciugatele con carta assorbente da cucina. Vi serviranno soltanto le noci bianche, i coralli potete tenerli da parte e farci eventualmente una salsina per altre ricette.

Lavate bene, dentro e fuori, le conghiglie delle capesante, asciugatele e tenetele da parte per l'impiattamento.

Tritate finemente lo scalogno e mettetelo in una casseruola insieme al vino bianco, l'aceto di mele, il sale ed il pepe. Portate ad ebollizione e fate cuocere a fiamma bassissima, fintanto che il liquido si riduca della metà.

In una padellina antiaderente, fate sciogliere una noce di burro e fatevi rosolare le capesante a fiamma media, mezzo minuto per parte, finche saranno ben dorate in superficie.

Prendete ora il burro rimasto (circa 35 gr.) e, poco alla volta, aggiungetelo al ristretto di scalogno, montando con una frusta a mano senza far bollire il composto, dovete ottenere un composto omogeneo e chiaro.

Disponete le capesante all'interno di ogni conchiglia ed irroratele con la salsa calda.

Servite immediatamente.

Gamberi allo Zafferano

Gamberi allo Zafferano

Ingredienti

- 10 Gamberi
- 1 bustina di Zafferano di Sardegna
- 1 spicchio di Aglio
- 1 ciuffetto di Prezzemolo
- 1 dl di Vino bianco secco
- 4 cucchiai d'Olio di oliva

Preparazione

Preparate i gamberi privandoli della testa e delle zampe, con una forbice praticate sul guscio un taglio lungo il ventre e sfilate la polpa, lasciando attaccata solo la coda. Sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente.
Lavate il prezzemolo, tritatelo grossolanamente e tenetelo da parte.
Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare, in un tegame abbastanza grande da contenere poi i gamberi, nell'olio.
Unite i gamberi, cuoceteli a fuoco vivo per 2 minuti, quindi bagnateli con il vino, in cui avrete sciolto lo zafferano e lasciate evaporare per altri 2 minuti.
Salate, pepate, aggiungete un cucchiaio di prezzemolo tritato e servite ben caldo.

Tagliolini al Salmone e Melagrana

Tagliolini al Salmone e Melagrana

Ingredienti

- 180 gr di Tagliolini freschi
- 1/2 bicchiere di Vodka
- 1 Melagrana
- 1 ciuffo di Prezzemolo
- 2 cucchiai di Latte
- 140 gr di filetto di Salmone fresco
- 4 cucchiai d'olio d'oliva
- Sale, Pepe q.b.

Preparazione

Prendete la melagrana, dividetela in due e sgranatela, tenete divisi i grani delle due metà in quanto una metà dovrà essere pestata (frullata).
Tagliate il salmone a piccoli pezzi e mettetelo in padella (abbastanza grande per far saltare poi i tagliolini) con l'olio e il latte e il succo della melagrana pestata (o frullata), fatelo scaldare a fuoco abbastanza alto, per 2 minuti.
Sfumate con la vodka, aggiungete i chicchi di melagrana interi e lasciate evaporare per altri 2 minuti, spegnete il fuoco.
Tritate intanto il prezzemolo finemente e tenetelo da parte.
Mettete a bollire l'acqua per i tagliolini, salatela e non apena bolle buttate i tagliolini, fate cuocere per 4 minuti, devono restare al dente.
Non appena pronti, scolateli velocemente ed uniteli al condimento al salmone nella padella, amalgamate bene il tutto, aggiungete una manciata di prezzemolo tritato e spegnete il fuoco.
Servite arrotolando i tagliolini su un forchettone da arrosto e rilasciandoli sui singoli piatti, guarnite con il condimento.

Totani con Patate

Totani con Patate

Ingredienti

- 2 Totani grandi
- 2 Patate medie
- 200 gr di Pomodori pelati
- 1 dl di Vino bianco secco
- 1 spicchio díAglio
- 1 cucchiaio di Prezzemolo tritato
- 4 cucchiai d'Olio d'oliva
- 1 pizzico di Peperoncino in polvere
- Sale

Preparazione

Pulite i totani, togliete la pelle, la penna ed eviscerateli, togliete la testa e separatela dai tentacoli, sciacquateli bene sotto acqua corrente.
Tagliate i totani ad anelli di circa 1 cm, lasciate interi i tentacoli.
In un tegame, se lo avete meglio in ghisa smaltata per lunghe cotture, scaldate l'olio ed insaporitevi per alcuni minuti lo spicchio díaglio tritato, unite i totani, mescolate e, dopo 2 minuti, spruzzateli con il vino.
Quando il vino è evaporato, aggiungete i pomodori pelati tritati grossolanamente, salate e cuocete per circa 20 minuti.
Unite le patate a pezzetti, il peperoncino, aggiustate eventualmente di sale, coprite e cuocete per altri 40 minuti.
Una volta pronti, trasferite il tutto sui singoli piatti, cospargete con il prezzemolo tritato finemente e servite.

Datteri al Mascarpone e Noci
Fichi al Cioccolato e Mandorle

Datteri al Mascarpone e Noci
Fichi al Cioccolato e Mandorle

Ingredienti

- 12 Datteri
- 50 gr di Zucchero a velo
- 100 gr di Mascarpone
- 1/2 cucchiaino di Cannella (facoltativa)
- 6 gherigli di Noce (da dividere in due)
- 1 cucchiaio di Rhum

Preparazione

In una ciotola mischiate il mascarpone, a temperatura ambiente, con lo zucchero a velo.
Aggiungete la cannella ed il Rhum, sempre mescolando il tutto per amalgamare bene gli ingredienti.
Prendete i datteri, apriteli a metà ma senza arrivare in fondo, devono restare uniti da un lato e togliete i noccioli.
Riempite una sac à poche, con bocchetta a stella, con la crema di mascarpone e farcite i datteri, quindi adagiate mezzo gheriglio di noce su ognuno.
Lasciate riposare i datteri in frigorifero almeno due ore prima di servirli.

Datteri al Mascarpone e Noci
Fichi al Cioccolato e Mandorle

Ingredienti

- 500 gr di Fichi secchi morbidi
- 200 gr di Cioccolato fondente (o se preferite al Latte o bianco)
- 100 gr di Mandorle
- 10 gr di Burro

Preparazione

Fate rinvenire i fichi secchi, solitamente confezionati hanno una forma schiacchiata, cercate di renderli gonfi con l'aiuto delle dita.
Togliete ora il picciolo, aiutatevi con un paio di forbici.
Nel foro lasciato dal picciolo inserite la mandorla, spingendola bene all'interno del frutto.
Quando tutti i fichi sono pronti, mettete il cioccolato spezzettato in un pentolino insieme al burro e fatelo sciogliere a bagnomaria.
Infilate uno stuzzicadenti, quelli lunghi da spiedini, nei fichi, inseritelo nella parte inferiore, e immergete completamente il frutto nel cioccolato in modo che ne risulti completamente ricoperto.
Lasciate sgocciolare il cioccolato in eccesso e mettete i fichi ad asciugare su una gratella per dolci ricoperta con carta da forno in modo che non si attacchino, quindi rimuovete delicatamente lo stuzzicadenti.
Quando il cioccolato si è solidificato, mettete i fichi su un piatto da portata o un vassoio e conservateli in frigorifero fino al momento di servirli.

Ringraziamenti e pensieri…

Spero con questa raccolta di avervi fatto cosa gradita, è la prima volta che mi cimento con questo tipo di "grafica" quindi spero comprendiate le imperfezioni…

Ci ho messo il cuore e la passione, esattamente come quando cucino, così come voi la mettete per seguire "Cuochi per passione" sia sul Blog che sui Social .

Grazie di cuore a tutti voi.

Silvia