

CINQUANTACINQUE RICETTE DI CUCINA DEI PESCI D'ACQUA DOLCE

Sandro Bignami



Regione Emilia-Romagna

Sandro Bignami

Illustrazioni di Umberto Sgarzi

*Cinquantacinque
ricette di cucina
dei pesci d'acqua dolce*



Assessorato alle attività produttive, sviluppo economico e piano telematico

Duccio Campagnoli, Assessore

Direzione attività produttive, commercio, turismo

Andrea Vecchia, Direttore generale

Servizio economia ittica

Aldo Tasselli

Referente e coordinatore

Sandro Bignami

Istruttore amministrativo

Giampietro Collina

Istruttore amministrativo, coordinamento alle attività

Carmen Guerriero

Consulenti editoriali

Nicola Bucci, Francesca Domenichini, Isabella Carone

Illustrazioni

Umberto Sgarzi

*Libro realizzato dalla Regione Emilia-Romagna
da un'idea di Carmen Guerriero*

© Copyright 2004 by Greentime SpA - via Barberia, 11 - 40123 Bologna
Tel. 051.584020 - Fax 051.585000 - E-mail: info@greentime.it

140

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

Disegno di copertina: Umberto Sgarzi

Stampa: Tipografia Sab - Via Cà Ricchi 1/3 - San Lazzaro di Savena - Bologna

Finito di stampare nel mese di dicembre 2004

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'Autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'Autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Sommario

Presentazione pag. V

Antipasti

Anguilla al tartufo pag. 2
Pesce gatto alla Giacinto » 3
Uova sode ripiene al pesce gatto » 4
Pesce gatto americano all'emiliana » 5

Zuppe

Zuppa con bocconcini di pesce di acqua dolce pag. 6
Zuppa di asparagi verdi di Altedo e rane alla panna » 7

Primi

Penne al temolo e zucchine pag. 8
Gnocchetti di sandra » 9
Riso con persico marinato » 10
Risotto all'anguilla » 11
Risottino alla Claudio » 12
Risotto dal pascador » 13
Linguine al pesce gatto » 14
Spaghetti alla pescanda » 15
Tagliatelle al pigo » 16
Fusilli alla rovella » 17

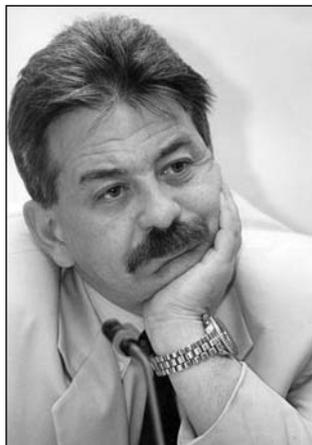
Secondi

Anguilla in camicia di pasta pizza pag. 18
Carpa manzolino » 19
Carpa in porchetta » 20
Carpa allo zafferano » 21

Carpa marinata.....	pag. 22
Filetto di trota alla Savena.....	» 23
Filetti di storione in salsa spumosa	» 24
Pasticcio alla trota affumicata	» 25
Storione del traghetto	» 26
Tortino di alborelle	» 27
Crocchette di pesce gatto.....	» 28
Trota alla bidentina.....	» 29
Barbi alla mugnaia.....	» 30
Vaironi al cartoccio.....	» 31
Filetti di persico ai chiodini.....	» 32
Spezzatino di cavedano	» 33
Uova all'aceto con triotti fritti.....	» 34
Tinca del quadrone	» 35
Pesce gatto in umido.....	» 36
Filetti di pesce gatto in bianco	» 37
Pesce gatto alla griglia.....	» 38
Pesce gatto americano in agrodolce	» 39
Pesce gatto americano al forno.....	» 40
Anguilla del bando	» 41
Capitone, nuove tendenze.....	» 42
Tegamaz.....	» 44
Alborelle arrosto	» 45
Anguilla al prezzemolo	» 46
Anguilla agli aromi.....	» 47
Storione delicato	» 48
Luccio al novello	» 49
Tinca ripiena	» 50
Persico con salsa al sedano.....	» 51
Salmerini alla lizzano	» 52
Salmerini alla senape.....	» 53
Lucioperca alla rucola	» 54
Lucioperca e verdure	» 55
Luccio al coccio.....	» 56
Luccio con fagioli.....	» 57

Presentazione

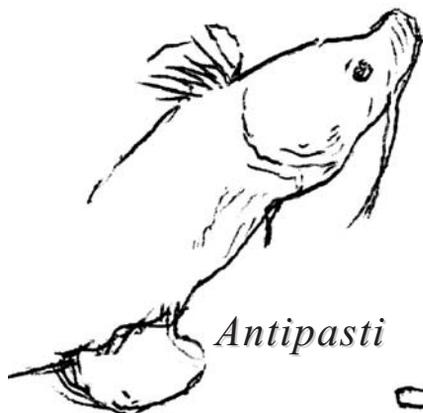
***I**l legame tra il pescatore e gli ambienti acquatici dell'Emilia-Romagna è già stato rappresentato da precedenti pubblicazioni del nostro Assessorato. Ora concludiamo questo primo ciclo di lavori affrontando il tema del cibo. Il pescatore ben conosce la qualità del suo cestino e l'instimabile valore alimentare e culturale che questo rappresenta. Il volume "Cinquantacinque ricette di cucina dei pesci d'acqua dolce" è così una proposta stimolante ed originale per riappropriarsi degli inimitabili sapori acquatici delle nostre specie ittiche. Queste ricette ci parlano di una alimentazione moderna ed equilibrata. Vogliamo riaffermare la volontà della Regione Emilia-Romagna di non trascurare importanti tradizioni culinarie tipiche delle nostre tavole che richiamano un modello di vita e di società densa di valori e di tradizioni che sanno comunque coniugarsi con lo sviluppo economico.*



Duccio Campagnoli

Assessore alle Attività Produttive
Sviluppo economico e Piano Telematico

Le ricette



Antipasti



Zuppe



Primi



Secondi



Anguilla al tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di anguilla delle Valli di Comacchio
- ❖ tartufo bianco del Bosco della Panfilia
- ❖ 50 g di burro
- ❖ 1 spicchio di aglio di Voghiera
- ❖ 1 mazzetto di prezzemolo
- ❖ farina
- ❖ 1 limone
- ❖ mezzo bicchiere di marsala secco
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Aprire l'anguilla lungo il ventre, pulirla e lavarla ripetutamente in acqua fredda corrente. Quindi tagliarla a pezzetti di circa 8-10 cm e passarli nella farina. A questo punto mettere i pezzetti del pesce in una casseruola con il burro spumeggiante, facendoli rosolare a fuoco vivo fintanto non saranno dorati. Abbassare la fiamma, aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati fini, il tartufo "spazolato" e anch'esso sminuzzato (però leggermente grosso), il succo del limone, il marsala, il sale e il pepe. Coprire la casseruola proseguendo la cottura per 25-30 minuti, mescolando spesso e versando un goccio di acqua se il fondo di cottura tende ad asciugarsi troppo. Al termine dovrà risultare sciropposo, denso ma fluido. Servire caldi i pezzi di anguilla, non prima però di averli irrorati con il fondo ottenuto, accompagnandoli, a piacere, con fette di polenta abbrustolita e lamelle di tartufo.

Vino proposto

Fortana del Bosco Eliceo.



Pesce gatto alla Giacinto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di pesce gatto (4 pesci da 200 g cadauno)
- ❖ 1 cipolla media
- ❖ 2 spicchi di aglio bianco di Monticelli
- ❖ 3 chiodi di garofano
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco secco
- ❖ aceto bianco
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ foglie di alloro
- ❖ sale e pepe

Ingredienti per il fritto

- ❖ Farina
- ❖ olio di semi



Preparazione

Pulire accuratamente il pesce lavandolo a lungo con acqua corrente, asciugarlo e passarlo nella farina. Friggerlo con olio caldo per circa 5 minuti per parte. Scolare il pesce, sistemarlo su carta assorbente, salare e pepare. Disporlo poi nel tegame di portata, possibilmente senza sovrapporre i singoli pezzi. A parte preparare l'intingolo, affettare la cipolla e metterla in un tegame, aggiungendovi 3 cucchiaini di olio, 1 bicchiere di vino e ½ bicchiere di aceto. I chiodi di garofano, l'aglio, 1 foglia di alloro e 1 manciata di sale e pepe. Porre a fuoco moderato per 2-3 minuti, togliere e versare sul pesce precedentemente preparato, in modo che ne sia ben ricoperto e coprire il tegame. Lasciare in fusione per almeno un giorno in un luogo fresco, non in frigorifero. Va servito come antipasto, ma è inadatto nei mesi caldi. Si può tenere il pesce in fusione anche per più giorni, è ancora più buono!

Vino proposto

Ortrugo frizzante dei Colli piacentini.



Uova sode ripiene al pesce gatto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 3 tazze di polpa di pesce gatto già cotto
- ❖ 12 uova sode
- ❖ 1 tazza di maionese
- ❖ 2 cucchiaini di cipolla dorata di Medicina tritata fine
- ❖ ¼ di sottaceti tritati
- ❖ 2 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
- ❖ ½ cucchiaino di curry
- ❖ 1 cucchiaino di sale



Preparazione

Alla maionese mescolare l'aceto, i sottaceti, la cipolla, la polvere di curry e il sale. Unire quindi il pesce gatto ed amalgamare bene il tutto. Tagliare le uova a metà togliendo i rossi. Pestare bene i rossi unendoli all'impasto precedente. Riempire i bianchi d'uovo, spolverizzare con prezzemolo tritato e servire il piatto freddo per antipasto.

Vino proposto

Riesling Italicò dei Colli bolognesi.



Pesce gatto americano all'emiliana

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 filetti di pesce gatto americano
- ❖ 1 spicchio di aglio di San Giovanni in Persiceto
- ❖ ½ cipolla
- ❖ 1 gambo di sedano
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco
- ❖ 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ limone
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Portare ad ebollizione il court-bouillon e lessarvi i filetti per circa 10 minuti. Trascorso il tempo necessario, vanno tolti, scolati e conditi con sale, pepe e limone, poi farli raffreddare aggiungendo olio di oliva e prezzemolo tritato. Servirli freddi, con salsa maionese, quale antipasto.

Vino proposto

Pignoletto frizzante dei Colli bolognesi.



Zuppa con bocconcini di pesce di acqua dolce

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 250 g di cavedano
- ❖ 200 g di vairone
- ❖ 200 g di pigo
- ❖ 150 g di sandra
- ❖ 2,5 l di brodo di pesce
- ❖ 3 carote
- ❖ 2 coste di sedano
- ❖ 2 cipolle
- ❖ 2 zucchine
- ❖ 2 pomodori
- ❖ 2 bicchieri di vino bianco secco
- ❖ 1 mazzetto di cerfoglio,
1 di finocchietto,
1 di erba cipollina
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Sfilettare i pesci e tenere le lische. Pulire e lavare 2 carote e il sedano, spellare le cipolle e sistemare in una casseruola con il brodo, aggiungendovi le lische, 1 bicchiere di vino, 2 rametti di cerfoglio, 2 di finocchietto e qualche stelo di erba cipollina. Bollire per circa 30 minuti, dopodiché si tolga la casseruola dal fuoco passando il tutto nel colino a maglia fine, aggiustando di sale e pepe e tenendolo ben in caldo. La polpa di pesce va spinata, ricavandone dei bocconcini da marinare per una decina di minuti in una ciotola contenente l'altro bicchiere di vino bianco e finocchietto tritato. Sgocciolare i bocconcini e cuocerli solo dal lato della pelle in una padella antiaderente con un po' di olio, per un paio di minuti. Salarli, disporli nei piatti e versarvi sopra il brodo di pesce. Decorare i piatti con la carota e le zucchine tagliate a julienne, qualche fogliolina di cerfoglio, un po' di erba cipollina tritata ed il pomodoro a dadini. Servire la zuppa ben calda.

Vino proposto

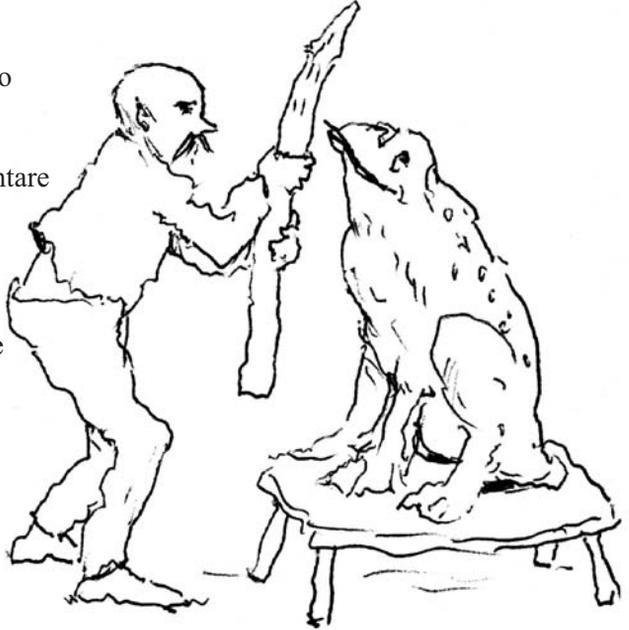
Trebbianino Val Trebbia dei Colli piacentini.



Zuppa di asparagi verdi di Altedo e rane alla panna

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 26 asparagi verdi di Altedo
- ❖ 8 cosce di rana
- ❖ 300 g di rane intere
- ❖ ¼ di litro di panna da montare
- ❖ sedano, carota, cipolla
- ❖ 1 bicchierino di liquore "Sassolino"
- ❖ 1 scalogno di Romagna
- ❖ erba cipollina per guarnire
- ❖ 70 g di burro
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Preparare il brodo con le rane (interi) e gli odori. Lessare gli asparagi verdi di Altedo, dopo averli lavati e torniti nella parte inferiore longitudinalmente, mettendoli in acqua bollente salata, legati a mazzetti in verticale, con le punte fuori dall'acqua. Stenderli in seguito su un canovaccio. Tagliare la parte superiore verde e conservarla. Con l'altra parte invece fare un trito ponendolo in un tegame con poco burro e lo scalogno pestato: rosolare e bagnare con il liquore "Sassolino" e un po' di brodo di rane. Colare e filtrare il brodo, "passando" il soffritto unendovi del brodo, filtrandolo con un colino o con un setaccio. Poi unirlo all'altro brodo. Far ridurre il tutto, salando e pepando. Cuocere le cosce di rana in burro e brodo, aggiungendo la panna e lasciando addensare. In una zuppiera calda (oppure in quattro scodelle individuali) versare il brodo bollente, le cosce alla panna e gli asparagi (tenuti a parte), cospargendo poi di erba cipollina. Servire con crostini di pane abbrustolito.

Vino proposto

Montuni del Reno.



Penne al temolo e zucchine

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di penne rigate
- ❖ 200 g di filetto di temolo fresco
- ❖ 200 g di zucchine novelle
- ❖ 1 cucchiaino di semi di finocchio
- ❖ 1 limone
- ❖ 4 fette di formaggio Casatella
- ❖ olio extravergine di oliva delle Colline di Romagna
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Il filetto di temolo deve essere cotto a vapore per circa 10 minuti. Tagliarlo quindi a fettine sottili e nel mentre tagliare a rondelle altrettanto fini le zucchine. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente e condirla in una zuppiera con 5-6 cucchiaini di olio, i semi di finocchio pestati e il succo del limone. Le pennette vanno versate in un capace piatto di portata, aggiungendovi le zucchine, il formaggio a tocchetti e il temolo, mescolando delicatamente per poi infine servire.

Vino proposto

Pagadebit di Romagna.



Gnocchetti di sandra

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 200 g di polpa di sandra (o lucioperca)
- ❖ 50 g di semola di grano duro
- ❖ 130 g di burro
- ❖ 4 uova
- ❖ 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- ❖ 1 cucchiaino di liquore di Anice forte
- ❖ 8 foglioline di salvia
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Bollire $\frac{1}{4}$ di litro di acqua con una presa di sale e 80 g di burro. Fuori dal fuoco accorpare la semola in una volta sola, mescolando onde evitare la formazione di grumi. Porre sul fuoco per 3-4 minuti finché la pasta si staccherà dalle pareti. Lasciar intiepidire, unire le uova, una alla volta, il prezzemolo e la polpa della sandra nettata da eventuali spine e frullata. Mettere il composto ottenuto in una tasca da pasticciare montata con bocchetta liscia e lasciar cadere i gnocchetti in una pentola con acqua bollente salata. Da quando vengono a galla cuocerli per un minuto, suddividendoli in 4 scodelle. Sciogliere il burro rimasto in una padella antiaderente, unire le foglie di salvia tagliate a strisciole, friggerle per pochi secondi, spruzzare con l'Anice forte facendolo evaporare. Spegnerle e versare il tutto sui gnocchetti.

Vino proposto

Valnure dei Colli piacentini.



Riso con persico marinato

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di filetti di pesce persico
- ❖ 320 g di riso Carnaroli
- ❖ 1 cucchiaino di prezzemolo, dragoncello e timo tritati
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 1 limone
- ❖ 1 litro e ½ circa di brodo vegetale
- ❖ 2 uova
- ❖ 1 bustina di zafferano
- ❖ 4 cucchiaini di pangrattato finissimo
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mescolare il succo di ½ limone con 2 cucchiaini di olio, ½ spicchio di aglio schiacciato e metà del trito aromatico. Aggiustare di sale e pepe. Versare il tutto sui filetti di persico e lasciar insaporire per un'oretta. Soffriggere l'aglio rimasto in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, versare il riso, tostarlo e portarlo a cottura unendo poco alla volta il brodo bollente. A metà cottura aggiungere lo zafferano sciolto in poco brodo. Nel frattempo scolare i filetti dalla marinata, asciugarli e passarli nelle uova e nel pangrattato con i rimanenti aromi. Friggerli in olio ben caldo. Sistemare i filetti dorati sul risotto, cospargendoli di scorza di limone ed infine servire.

Vino proposto

Malvasia secca dei Colli di Parma.



Risotto all'anguilla

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di riso Arborio del ferrarese
- ❖ 1 anguilla di Valle di circa 150 g
- ❖ 1 limone
- ❖ 40 g di burro
- ❖ 2 foglie di alloro
- ❖ 1 cucchiaino di prezzemolo
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lavare l'anguilla, asportare pinne e coda, pulirla dalle interiora, affettarla in trancetti di circa 4 cm e togliere la pelle. Lavare i trancetti e asciugarli. Porre il burro a sfrigolare, aggiungere il prezzemolo e poi il pesce. Cuocere a fuoco vivace per un po', versando il sale, il pepe, il succo del limone e le foglie di alloro. Coprire la pentola e far cuocere a fuoco bassissimo per un quarto d'ora. Versare il riso continuando a mescolare e portarlo a cottura, aggiungendo un bicchiere di vino ed acqua bollente (4-5 mestoli). A cottura ultimata controllare il sale ed aggiungere un pizzico di prezzemolo tritato. Servire subito.

Vino proposto

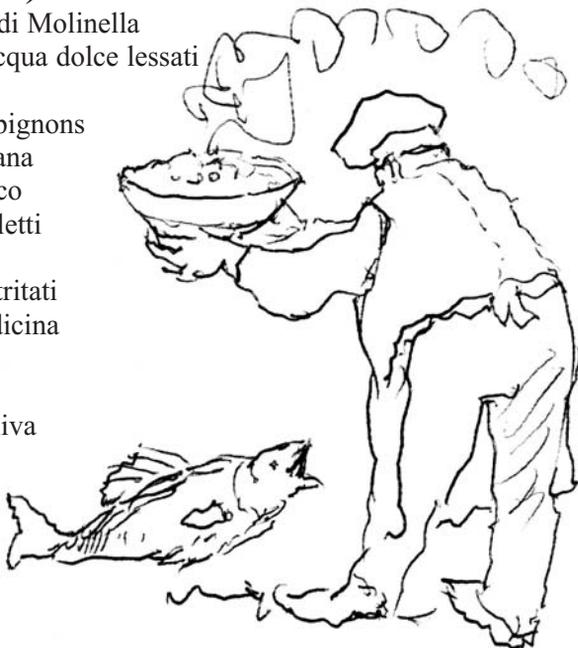
Pinot grigio dei Colli piacentini.



Risottino alla Claudio

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 320 g di riso Arborio di Molinella
- ❖ 300 g di gamberi di acqua dolce lessati
- ❖ 200 g di piselli
- ❖ 100 g di funghi champignons
- ❖ 4 coppie di cosce di rana
- ❖ 4 filetti di pesce persico
- ❖ 2 pomodori pelati a filetti
- ❖ 1 carota, 1 porro
e 1 costola di sedano tritati
- ❖ 1 cipolla rossa di Medicina
- ❖ vino bianco secco
- ❖ burro
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale



Preparazione

Sgusciare i gamberi tenendo da parte i gusci. Soffriggere le verdure tritate in una casseruola con una noce di burro. Unire le rane, rosolandole, salandole e sfumandole con un goccio di vino. Si tolgano dalla casseruola accorrandoli al soffritto i gusci pestati dei gamberi, irrorando con 1,5 litri di acqua. Cuocere per una decina di minuti e filtrare il brodo che si forma. Soffriggere ½ cipolla tritata in una padella con 20 g di burro, dorare i filetti di persico, sfumarli con poco vino, unendovi i pomodori, i piselli, i funghi puliti e affettati, i gamberi e le rane. Coprire e cuocere per altri 15 minuti, a fuoco basso. Il riso va tostato in una casseruola con una noce di burro: si porta a cottura versando a mano a mano il brodo, dopodiché, una volta pronto, si mette un'altra noce di burro regolando bene di sale. Servire il risotto con l'intangolo, distribuendolo equamente su ciascuna porzione.

Vino proposto

Pignoletto frizzante dei Colli bolognesi.



Risotto dal pascador

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 pesci gatto da 250 g cadauno
- ❖ 320 g di riso Carnaroli
- ❖ 100 g di burro
- ❖ 50 g di parmigiano reggiano
- ❖ 1 foglia di cipolla
- ❖ 1 manciata di prezzemolo
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco secco

Ingredienti per il lessare il pesce

- ❖ Aglio
- ❖ sedano
- ❖ alloro
- ❖ ½ cipolla
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ sale



Preparazione

Lessare il pesce con poca acqua e con gli ingredienti citati. Bollire per circa 10 minuti affinché non si sfaldi, quindi scolarlo e spolparlo ancora caldo, togliendo la pelle. Soffriggere in un tegame a parte la foglia di cipolla tritata finemente con 50 g di burro. Prima che la cipolla si imbiondisca, unire il riso, far insaporire, spruzzare di vino bianco, lasciare evaporare e cuocere lentamente, aggiungendo adagio il brodo in cui è stato cotto il pesce. Il brodo deve essere passato al colino. A metà cottura unire il pesce quasi cotto (a piacere si può aggiungere ½ dado sciolto in poca acqua calda). A cottura ultimata aggiungere il burro rimasto, il parmigiano reggiano grattugiato e poco prezzemolo tritato. Servire subito.

Vino proposto

Bianco secco di Scandiano.



Linguine al pesce gatto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 pesci gatto da 200 g cadauno
- ❖ 360 g di linguine
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 3 cucchiaini di olio
- ❖ 1 mazzetto di prezzemolo
- ❖ ½ cipolla
- ❖ ½ bicchiere di sugo di pomodoro
- ❖ un peperoncino piccante
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lessare il pesce e spolparlo. In un tegame a parte soffriggere olio, aglio e peperoncino: quando l'aglio si è colorato di rosa, toglierlo insieme al peperoncino mettendo nel tegame la polpa di pesce. Quindi salare e pepare, aggiungere il sugo di pomodoro e far bollire lentamente per qualche minuto mescolando delicatamente. A parte cuocere la pasta al dente e condirla con il sugo.

Vino proposto

Malvasia secca dei Colli piacentini.



Spaghetti alla pescanda

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 filetti di pesce gatto americano senza pelle
- ❖ 350 g di spaghetti
- ❖ 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ 1 scatola di pomodori a pezzettoni
- ❖ un peperoncino
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Spezzettare finemente i filetti di pesce gatto, metterli a scaldare in un tegame con olio e aglio. Far cuocere per 5 minuti aggiungendo i pomodori a pezzettoni, il sale e il peperoncino continuando la cottura per circa 20 minuti. Aggiungere poi il prezzemolo tritato. Condire gli spaghetti e servire in tavola.

Vino proposto

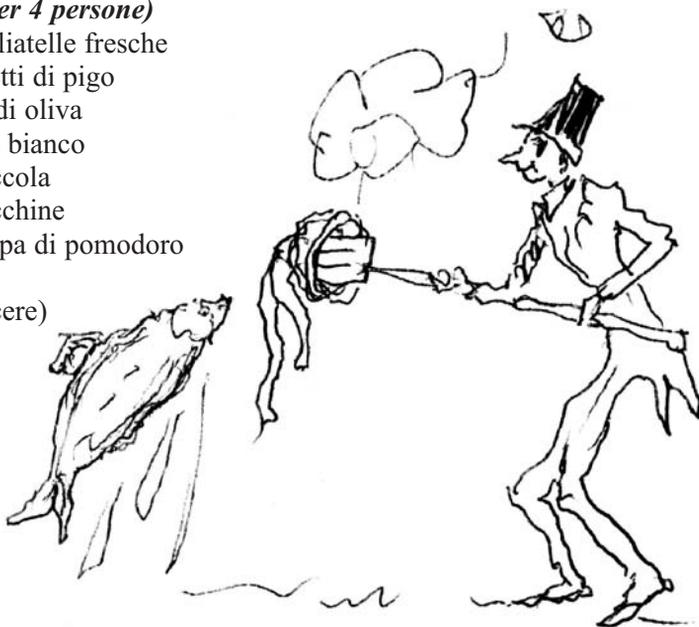
Chardonnay dei Colli bolognesi.



Tagliatelle al pigo

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di tagliatelle fresche
- ❖ 250 g di filetti di pigo
- ❖ 1 dl di olio di oliva
- ❖ ½ dl di vino bianco
- ❖ 1 cipolla piccola
- ❖ 200 g di zucchine
- ❖ 150 g di polpa di pomodoro
- ❖ prezzemolo
- ❖ aglio (a piacere)
- ❖ sale e pepe



Preparazione

In un tegame soffriggere nell'olio di oliva la cipolla tritata molto finemente. Aggiungere, dopo aver tolto le spine, i filetti di pigo tagliati a bastoncini, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Dopodiché unire il pomodoro a cubetti e le zucchine affettate. Aggiustare di sale e pepe e profumare con il prezzemolo fresco tritato e, a piacere, con l'aglio. Cuocere a fuoco lento per circa 8-10 minuti. Con questa salsa vanno poi condite le tagliatelle, una volta fatte cuocere in abbondante acqua salata e scolate al dente.

Vino proposto

Bianco dei Colli d'Imola.



Fusilli alla rovello

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 350 g di fusilli
- ❖ 300 g di polpa di rovello
- ❖ 250 g di pomodorini
- ❖ 250 g di zucchine
- ❖ 2 spicchi di aglio di Voghiera
- ❖ 100 g di pangrattato
- ❖ 50 g di provolone Valpadana dolce grattugiato
- ❖ vino bianco secco
- ❖ origano
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Da alcune rovelle ricavare la polpa necessaria. Affettare le zucchine, tagliare i pomodorini a metà, unirli alla polpa dei pinnuti e salare. Cospargere verdure e pesci con l'aglio affettato, il pangrattato, il provolone e un pizzico di origano. Spruzzare di vino, condire con 6 cucchiaini di olio e cuocere in forno già caldo a 250° C per circa 12 minuti. Cuocere i fusilli in acqua bollente salata, scolarli al dente e condirli subito con il composto preparato. Aggiungere un filo di extravergine, pepare e servire.

Vino proposto

Sauvignon del Bosco Eliceo.



Anguilla in camicia di pasta pizza

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 900 g di anguilla
- ❖ 300 g di pomodoro
- ❖ 20 g di prezzemolo
- ❖ 250 g di olive nere
- ❖ 80 g di capperi
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ olio extravergine di oliva di Brisighella
- ❖ sale e pepe

Ingredienti per la pasta pizza

- ❖ 500 g di farina di semola
- ❖ 10 g di sale
- ❖ 20 g di lievito
- ❖ acqua



Preparazione

Soffriggere in una padella aglio, olio, capperi, olive e, dulcis in fundo, il pomodoro. Lasciar cuocere per 5 minuti, unire l'anguilla tagliata a tocchetti insieme al prezzemolo, salare e pepare continuando la cottura per 15-20 minuti. Per preparare invece la pasta pizza bisogna mettere la farina in una grande teglia, far sciogliere il lievito in acqua tiepida e impastare, unendo il sale e lasciando lievitare per 30 minuti. Ricavare poi 4 panetti, allargare e mettere dentro uno stampo di 10 cm di diametro, porvi sopra l'anguilla cotta precedentemente e chiudere con altra pasta pizza. Infornare a 220° C per 20 minuti, sfornare e servire caldo con una corona di olive.

Vino proposto

Bianco del Bosco Eliceo.



Carpa manzolino

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 carpa da 1,800 kg
- ❖ 2 bicchieri di vino bianco secco
- ❖ ½ bicchiere di olio extravergine di oliva
- ❖ farina
- ❖ 4 spicchi di aglio
di San Giovanni in Persiceto
- ❖ 3 rametti di rosmarino
- ❖ una manciata di semi di finocchio
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Squamare ed eviscerare la carpa, dopodiché lavarla con cura ed asciugarla. Insaporirla con sale e pepe esternamente e all'interno, inserendo nel ventre due spicchi di aglio, un rametto di rosmarino e metà dei semi di finocchio. Il pesce va poi infarinato bene e sistemato in una teglia con l'olio aggiungendo gli altri due spicchi di aglio, il rosmarino e il resto dei semi di finocchio sopra e attorno ad esso. Infornare a 180° C e trascorsa una decina di minuti bagnare il tutto con ½ bicchiere di vino, continuando ancora la cottura per circa un'ora, irrorando la carpa con altro vino e con il suo sughetto quando necessario.

Vino proposto

Montuni del Reno.



Carpa in porchetta

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 carpa di circa 1,600 kg
- ❖ mollica di un panino
- ❖ qualche cucchiaino di latte
- ❖ 150 g di pancetta piacentina
- ❖ 1 spicchio di aglio di Monticelli
- ❖ 3 uova
- ❖ 1 cipolla “dorata” di Medicina
- ❖ 2 bicchieri di vino bianco secco
- ❖ 30 g di burro
- ❖ 1 limone
- ❖ sale e pepe



Preparazione

“Spurgare” la carpa in acqua corrente, squamarla ed eviscerarla oculatamente. Porre in una tazza la mollica del panino, spruzzandola con un po’ di latte per poi strizzarla bene. Il pesce va messo dentro una terrina insieme alla pancetta piacentina tagliata a tocchetti, allo spicchio di aglio e ad una manciata di prezzemolo, tritati finemente. Amalgamare gli ingredienti e “legarli” con un uovo, mentre le altre due uova vanno fatte rassodare, separando il bianco dal tuorlo. Quest’ultimo deve essere sminuzzato, così come il bianco. Unire tutto al composto precedentemente preparato e tagliare a fettine sottili il limone (dopo averlo sbucciato) e la cipolla. Con questi due ingredienti si “fodera” l’interno della carpa unitamente al ripieno, cucendo l’apertura del pesce con filo incoloro. Adagiarlo in una pirofila unta con il burro, salare, pepare e spolverizzarlo con un’altra manciata di prezzemolo tritato. Si irrorà con due bicchieri di vino bianco e si inforna a fiamma moderata, facendolo cuocere per circa 60 minuti, bagnandolo ogni tanto con il sugo di cottura.

Vino proposto

Sauvignon dei Colli bolognesi.



Carpa allo zafferano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 carpa di circa 1,600 kg
- ❖ 1 bustina di zafferano
- ❖ 4 cipolle di Medicina
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco
- ❖ olio di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mondare il pesce e lavarlo con cura. Tagliare le cipolle ad anelli, ponendole in un tegame largo con l'olio e dorarle a fiamma bassa. Bagnarle con il vino bianco unendo lo zafferano diluito nel vino. Sobbollire l'intingolo per circa 20 minuti, trascorsi i quali la carpa tagliata a fette piuttosto sottili verrà adagiata nel sugo e fatta cuocere a fuoco moderato per un'altra ventina di minuti, salando e pepando a piacere. Rigirare alcune volte le fette, sistemandole successivamente sul piatto di portata, irrorandole abbondantemente con il sugo di cottura passato al setaccio.

Vino proposto

Trebbiano dei Colli d'Imola.



Carpa marinata

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 carpa di circa 1,800 kg
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 2 spicchi di aglio di Voghiera
- ❖ erbe aromatiche (prezzemolo, timo, basilico, salvia, maggiorana, lauro)
- ❖ 2 bicchieri di vino rosso
- ❖ 1 bicchierino di liquore all'anice
- ❖ 1 cucchiaio di burro
- ❖ 1 cucchiaino di farina
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Preparare e affettare la carpa, lavarla in acqua corrente. Tritare le erbe aromatiche, ad eccezione del lauro che va invece lasciato intero e tolto a fine cottura. Uno strato del trito va messo in un tegame, adagiandovi sopra i pezzi del pesce, salando e irrorando il tutto con il vino rosso. Bollire a fuoco vivo finché il liquido non si è riassorbito completamente, bagnando la carpa con il liquore all'anice. Procedere con la cottura per un'altra mezz'ora, togliendo poi il preparato dal recipiente. Il sugo di cottura viene legato con il burro maneggiato con la farina e si fa cuocere la salsa ancora per qualche minuto, versandola infine sulla carpa a pezzetti, non prima di averla collocata sul piatto di portata.

Vino proposto

Fortana del Bosco Eliceo.



Filetto di trota alla Savena

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 trote da porzione
- ❖ 2 filetti di acciuga sott'olio
- ❖ 2 rossi di uovo sodo
- ❖ succo di 1 limone
- ❖ 200 g di olio extravergine di oliva
- ❖ 1 costa di sedano verde
- ❖ ½ cipolla
- ❖ 10 grani di pepe
- ❖ aceto balsamico di Modena
- ❖ 1 kg di asparagi verdi di Altedo
- ❖ sale e pepe bianco



Preparazione

Bollire per circa una mezz'ora l'acqua necessaria, aromatizzata con mezza cipolla, una costa di sedano verde, dieci grani di pepe, un cucchiaino di buon aceto balsamico di Modena, il sugo di ½ limone e sale. Utilizzarla poi per lessare le trote di media grandezza pulite con cura. Quando sono cotte, bisogna farle intiepidire nel brodo di cottura, poi occorre togliere e spellare i filetti interi da ordinare in un piatto di portata, alternandoli con mazzetti di asparagi già lessati. Nel frattempo con il frullatore deve essere stata preparata anche una salsa con due filetti di acciuga, due rossi di uovo sodo, il succo di ½ limone, l'olio extra vergine d'oliva, sale, pepe bianco e per ultimo 2 cucchiaini di acqua bollente. Versare infine la salsa sui filetti e sugli asparagi verdi altedesi, non esitando a servire subito.

Vino proposto

Riesling italico dei Colli bolognesi.



Filetti di storione in salsa spumosa

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg almeno di filetti di storione
- ❖ 500 g di punte di asparagi verdi di Altedo
- ❖ 4 rossi d'uovo
- ❖ 10 g di scalogno di Romagna finemente tritato
- ❖ 50 g di burro
- ❖ timo, maggiorana, prezzemolo
- ❖ ottimo vino bianco, fermo e secchissimo
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Lessare gli inarrivabili asparagi verdi di Altedo a mezza cottura e conservare l'acqua. In una pirofila deporre i filetti di storione tutti ricoperti dalle punte di asparago. Salare e pepare, irrorando abbondantemente con il vino bianco. Chiudere ermeticamente e cuocere per 15 minuti in forno già caldo a circa 200° C. A parte imbiondire lo scalogno con il burro. Unire 150 g di vino, 300 g di acqua di cottura e, sul fuoco, concentrare fino a ridurre il composto a 150 g. Passare al frullatore, versando successivamente in un tegamino e unendo i rossi d'uovo. Il tutto va mescolato energicamente. Porre sul fuoco continuando a rimestare con la frusta, ritirando al primo accenno di bollire e pazientemente montare finché non si raffredda. Incorporare poi al preparato le erbe finemente tritate e servire i filetti appena sfornati ben ricoperti dalla spuma.

Vino proposto

Albana di Romagna.



Pasticcio alla trota affumicata

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 filetti di trota affumicata
(da 150 g circa l'uno)
- ❖ 4 grosse patate di Budrio
- ❖ 2 cipolle di Medicina
- ❖ 200 ml di panna
- ❖ 3-4 cucchiaini di pangrattato
- ❖ 3 cucchiaini di grana padano
- ❖ 1 ciuffo di aneto
- ❖ 50 g di burro più quello
per lo stampo
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Pelare le patate e affettarle ben sottili. Sbucciare le cipolle, tagliarle a fettine e rosolarle in una padella con la metà del burro. Tagliuzzare finemente l'aneto. Ungere con il burro rimasto una pirofila, distribuire sul fondo la metà delle patate, delle cipolle, dei filetti di trota e dell'aneto. Salare e pepare a piacere, quindi ripetere il procedimento con l'altra metà degli ingredienti. Completare l'operazione con l'aggiunta della panna, del grana padano e del pangrattato, spargendo qua e là il burro rimasto a fiocchetti e cuocendo il tutto in forno già caldo a 220° C per circa mezz'ora.

Vino proposto

Pignoletto del Reno.



Storione del traghetto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 8 tranci di storione da 100-120 g l'uno
- ❖ 400 g di punte di asparagi verdi di Altedo
- ❖ 30 g di scalogno di Romagna tritato finissimo
- ❖ 100 g di panna
- ❖ 50 g di burro
- ❖ 150 g circa di brodo di carne
- ❖ 24 asparagi verdi di Altedo interi lessati
- ❖ 30 g di grappa bianca
- ❖ pepe e sale



Preparazione

Imbiondire lo scalogno con il burro, unire le punte di asparago e brasare con poco brodo. A metà cottura aggiungere i tranci di storione, regolare di sale e cuocere in forno a 200° C con tegame coperto. Terminata la cottura ritirare il pesce. Al fondo di cottura unire panna e pepe, quindi ribollire per un minuto. Passare a stampo grosso con un passaverdura. Rimettere sulla fiamma, aggiungere il pesce, annaffiarlo di grappa e far riprendere il bollore. Servire bollente in un piatto caldo, sistemando per ciascuna porzione due tranci di storione, sopra ai quali vanno messi sei asparagi verdi di Altedo interi lessati, ricoprendo il tutto con la salsa.

Vino proposto

Pinot bianco dei Colli bolognesi.



Tortino di alborelle

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di alborelle
- ❖ 6 cucchiaini di grana padano grattugiato
- ❖ 80 g di mollica di pane raffermo
- ❖ 4 rametti di prezzemolo
- ❖ 1 spicchio di aglio bianco di Monticelli
- ❖ 30 g di pinoli
- ❖ 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ❖ 200 g di cicorino
- ❖ 2 peperoncini
- ❖ 40 g di pomodorini ciliegia
- ❖ 1 cucchiaino di origano
- ❖ 2 pizzichi di sale



Preparazione

Si inizia preparando il composto di mollica, lavando le foglie dei rametti di prezzemolo, asciugandole e dedicandosi poi alla spellatura dell'aglio. I peperoncini vanno anch'essi lavati ed asciugati eliminando i semi e i piccioli. In un tritatutto si inseriscono l'aglio, i peperoncini, i pinoli, il prezzemolo e la mollica. Si frulla finché gli ingredienti non si sono amalgamati bene, cercando però di non sminuzzarli troppo. Il trito così ottenuto va versato in una ciotola, aggiungendo il grana padano e insaporendo con un pizzico di sale. Si mescola il tutto con una forchetta. Si passa successivamente alla realizzazione del tortino, scaldando innanzitutto il forno a 180° C. I pesciolini vanno versati in un colapasta, lavati sotto l'acqua fredda corrente e lasciati sgocciolare molto bene. Si sistemano quindi su un canovaccio, premendoli con un altro telo o con carta da cucina. Successivamente si fodera con carta da forno un apposito stampo di 24 cm di diametro e con il bordo a cerniera apribile. Sul fondo della teglia si forma uno strato di alborelle, da spolverizzare con un po' di composto di mollica. Si irroro con un filo di olio e si copre con un ulteriore strato di alborelle, continuando in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti: l'ultimo strato deve essere a base di composto di mollica. Si procede lavando i pomodorini, asciugandoli e affettandoli orizzontalmente, non senza averne tolto i semi con la punta di un coltellino. Le fettine di pomodoro vanno sistemate sulla superficie del tortino, leggermente accavallate. Si spolverizzano con una presa di sale e con l'origano, irrorandole con un cucchiaino di olio. La teglia si ripone in forno caldo per una trentina di minuti. Se la superficie si colora troppo, bisogna abbassare la temperatura, a metà della cottura, sui 170° C. Prelevare il tortino dal forno, facendolo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente. Lavare le foglie di cicorino, asciugarle e adagiarle su un piatto di portata, disponendovi sopra il tortino, quindi servire.

Vino proposto

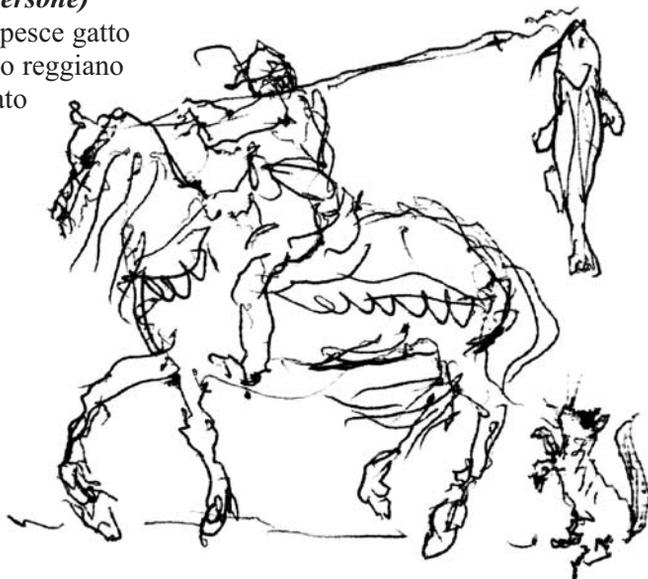
Ortugo frizzante dei Colli piacentini.



Crocchette di pesce gatto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 900 g di polpa di pesce gatto
- ❖ 70 g di parmigiano reggiano
- ❖ 250 g di pangrattato
- ❖ 4 uova fresche
- ❖ olio per friggere



Preparazione

Lessare il pesce con alcuni aromi (alloro, salvia e rosmarino) per circa una decina di minuti. Scolarlo dall'acqua, spolarlo togliendoli la pelle. Preparare un impasto con la polpa del pesce gatto, 2 tuorli, il parmigiano reggiano, sale e pepe. Comporre delle crocchette (o palline) di piccole dimensioni, passandole successivamente nel pangrattato, nelle altre due uova sbattute leggermente salate e di nuovo nel pangrattato. Friggere le crocchette in olio caldo sino a che non hanno assunto una bella colorazione rosata. Servire ancora calde con fettine di limone accompagnate da insalata di stagione.

Vino proposto

Sauvignon dei Colli di Parma.



Trota alla bidentina

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 2 trote grandi
- ❖ olio extravergine di oliva di Brisighella
- ❖ farina
- ❖ 20 g di burro
- ❖ 1 bustina di zafferano
- ❖ 250 ml di vino bianco
- ❖ ½ limone
- ❖ sale

Ingredienti per il fumetto (brodo di pesce)

- ❖ Lische e teste delle trote
- ❖ 1 costa di sedano
- ❖ 1 carota
- ❖ 1 rametto di timo
- ❖ 1 scalogno di Romagna
- ❖ 1 foglia di alloro
- ❖ prezzemolo
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco
- ❖ sale e pepe bianco in grani



Preparazione

Sfilettare le trote ricavandone quattro filetti. Lische e teste delle trote serviranno per il fumetto, che va preparato inserendo in una casseruola tutti gli ingredienti coperti poi con acqua. Portare a bollore e cuocere dolcemente per 20 minuti. Aggiustare di sale e filtrare. Far sciogliere intanto lo zafferano in ½ bicchiere di fumetto ancora caldo. In-farinare i filetti e far cuocere il burro in una padella antiaderente. Quando inizia a spumeggiare dorare i filetti da entrambi i lati. Sfumare con il vino bianco, aggiungere il succo di mezzo limone, un mestolino di fumetto allo zafferano e regolare di sale. Una volta cotti, togliere i filetti dalla padella e tenerli in caldo. Ridurre la salsa a fuoco vivo. Disporre un filetto su ciascun piatto, aggiungere la salsa e concludere la preparazione con un filo di olio extravergine di oliva. Accompagnare con carote lessate.

Vino proposto

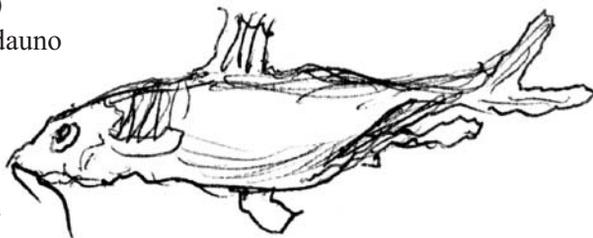
Trebbiano di Romagna.



Barbi alla mugnaia

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 barbi di circa 250 g cadauno
- ❖ 50 g di farina bianca
- ❖ 80 g di burro
- ❖ 1 dl di vino bianco secco
- ❖ 4 fette di limone
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ prezzemolo fresco
- ❖ salsa di pomodoro
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Salare ogni barbo internamente, infarinarli leggermente e cuocerli da ambo le parti in un condimento caldo (burro e un goccio di olio extravergine di oliva). Irrorare con il vino bianco e la salsa di pomodoro. Sistemare i barbi su un piatto da portata, napparli con il loro sugo di cottura e guarnire con le fettine di limone cosparse di prezzemolo tritato. Servire il pesce ben caldo accompagnandolo con patate di Bologna al vapore.

Vino proposto

Sauvignon dei Colli bolognesi.



Vaironi al cartoccio

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 8 vaironi grandi
- ❖ 300 g di funghi misti
- ❖ 400 g di patate tipiche di Bologna
- ❖ 300 g di pomodorini ciliegia
- ❖ 20 g di pinoli
- ❖ 3 spicchi di aglio
- ❖ qualche oliva verde snocciolata
- ❖ 1 rametto di rosmarino
- ❖ origano secco
- ❖ 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva delle Colline di Romagna
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 1 limone
- ❖ sale
- ❖ 1 peperoncino piccante



Preparazione

Pulire i funghi e affettarli. In un padellino antiaderente tostare i pinoli per un paio di minuti. Tagliare i pomodorini a metà. Tagliuzzare le olive. Ridurre a fettine le patate, sistemandole poi sul fondo di una pirofila e bagnandole con vino ed olio. Salare e cuocere il tutto in forno già caldo a 200° C per 10 minuti. Aggiungere poi i funghi e continuare la cottura per 15 minuti. Pulire i vaironi, salarli internamente e farcirli con un po' di aglio schiacciato, il limone a fettine e qualche ago di rosmarino. Disporre metà delle patate e i funghi su 4 cartocci di carta da forno, appoggiando su ognuno due vaironi. Quindi aggiungere il resto delle patate, i pomodorini, i pinoli, le olive, l'origano e un pezzetto di peperoncino piccante. Bagnare il tutto con il fondo di cottura delle patate, chiudere i cartocci lasciandoli cuocere in forno già caldo a 200° C per circa 30 minuti. A fine cottura, aprire i cartocci e servire subito.

Vino proposto

Trebbiano dei Colli d'Imola.



Filetti di persico ai chiodini

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di filetti di pesce persico reale
- ❖ 200 g di funghi chiodini
- ❖ 250 ml di panna liquida
- ❖ 20 g di burro
- ❖ 2 cucchiaini di olio di oliva
- ❖ 1 spolverata di pepe
- ❖ 1 cucchiaino di sale grosso
- ❖ 2 pizzichi di sale fino



Preparazione

Lavare i filetti di persico, asciugandoli poi con carta da cucina. Scaldare l'olio in un tegame, possibilmente antiaderente, scegliendo un recipiente in grado di contenere i filetti in un solo strato. Sciogliere il burro, unire i filetti rosolandoli per circa 5 minuti a fuoco medio, voltandoli a metà cottura. Abbassare la fiamma e cuocere per altri 6 minuti, girando i filetti a metà cottura con una paletta, per non spezzarli. Sgocciolarli con un mestolo forato, metterli in caldo tra due piatti tenendo da parte il tegame. Per la preparazione dei funghi invece bisogna portare a bollire 1 litro di acqua, salandola con sale grosso. Eliminare la parte terrosa dei funghi con un coltello, dopodiché lavarli velocemente sotto l'acqua corrente, così da eliminare le impurità e asciugarli. Togliere la parte più dura dei gambi dei chiodini. Gettarli nell'acqua bollente, cuocendoli per 3 minuti e poi scolarli. Rosolare l'aglio spellato nel tegame di cottura del pesce a fuoco medio, poi eliminarlo. Unire i funghi, cuocere ancora per una manciata di minuti, mescolando spesso. Attenuare la fiamma, salare, coprire e cuocere una ventina di minuti. L'acqua emessa dai funghi deve evaporare completamente. Scolare i chiodini con un mestolo forato tenendoli in caldo tra due piatti. A questo punto va versata nel tegame la panna, poi regolare di sale e insaporire con il pepe. Lasciar cuocere 1 minuto a fuoco medio. Disporre la salsa alla panna su un piatto da portata caldo. Sistemarvi sopra i filetti di pesce e i funghi ancora caldi. Quindi servire.

Vino proposto

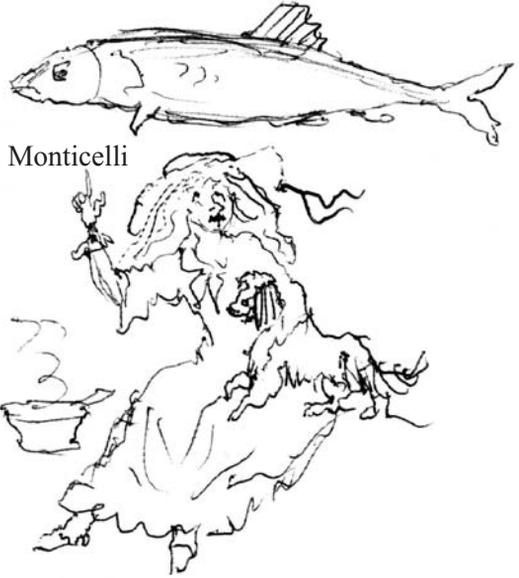
Chardonnay dei Colli bolognesi.



Spezzatino di cavedano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di cavedani già puliti
- ❖ 5 dl di circa di latte intero
- ❖ 4 filetti di acciuga sotto sale
- ❖ 2 piccoli spicchi di aglio bianco di Monticelli
- ❖ 1 ciuffo di prezzemolo
- ❖ 30 g di grana padana grattugiato
- ❖ 1 cipolla media
- ❖ farina
- ❖ burro
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ vino bianco secco
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Eliminare le spine dalla carne del cavedano con una pinzetta, affettarlo e infarinarlo. Passare i filetti di acciuga sotto l'acqua corrente per dissalarli e poi sminuzzarli. Spellare aglio e cipolla, tritarli finemente e appassire il tutto in una casseruola con 3 cucchiaini di olio. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e cuocere a fiamma bassa finché il vino sarà evaporato quasi del tutto. Unire i filetti di acciuga e una spruzzata di vino, mescolando in modo che l'acciuga si stemperi completamente. Scaldare il latte e versarlo nella casseruola, unire 30 g di burro, mescolare e togliere dal fuoco. Ungere di olio una pirofila da forno dotata di coperchio e distribuire sul fondo i pezzetti di cavedano in un unico strato. Salare, pepare e spolverizzare di grana padano, coprendo con il latte preparato. Incoperchiare e trasferire il tutto in forno già caldo a 180° C per circa 15 minuti. Togliere il coperchio e proseguire la cottura per altri 20 minuti, fino a quando il pesce sarà tenerissimo e il fondo di cottura si sarà trasformato in una salsa densa e cremosa. Servire subito con una spolverata di prezzemolo fresco tritato. Accompañare infine con polenta.

Vino proposto

Sauvignon dei Colli piacentini.



Uova all'aceto con triotti fritti

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 6 uova
- ❖ 800 g di piccoli triotti da frittura
- ❖ 3 spicchi di aglio fresco
- ❖ 2 rametti di basilico
- ❖ 2 rametti di prezzemolo
- ❖ 3 dl di aceto di vino bianco
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ 6 fette di pancarré
- ❖ farina
- ❖ olio per friggere
- ❖ sale
- ❖ pepe in grani



Preparazione

Rassodare le uova e passarle in acqua fredda, sgusciarle e sistemarle in una tazza. Sbucciare l'aglio e metterlo in una casseruola con l'aceto, 3-4 foglie di prezzemolo, 4 di basilico e 2 grani di pepe. Portare ad ebollizione, poi versare tutto sulle uova. Lavare i triotti, asciugarli, infarinarli e friggerli in abbondante olio ben caldo. Asciugarli su carta assorbente e salarli. Tagliare a bastoncini il pane e friggerlo separatamente in poco olio di oliva finché sarà ben dorato. Togliere le uova dall'aceto, metterle in una ciotola, cospargendole con una macinata di pepe e un trito di prezzemolo e basilico. Servire con i pesciolini fritti e il pane dorato ben caldi. A piacere anche con una maionese profumata alle erbe aromatiche.

Vino proposto

Riesling italo dei Colli bolognesi.



Tinca del quadrone

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 tinche di circa 300 g l'una
- ❖ salsa di pomodoro
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 80 g di burro
- ❖ aglio tritato
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ farina
- ❖ sale



Preparazione

Pulire le tinche, salarle e infarinarle, poi dorarle lentamente nel burro su entrambe le parti, irrorarle di vino bianco e quando sarà evaporato, aggiungere la salsa di pomodoro diluita in poca acqua calda o brodo di dado. Terminare la cottura e pochi minuti prima di servire unire il trito di aglio e prezzemolo. Accompagnare con patate lessate.

Vino proposto

Pignoletto dei Colli bolognesi.



Pesce gatto in umido

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di pesce gatto
(4 pesci da 250 g cadauno)
- ❖ 300 g di pomodori pelati
- ❖ sedano
- ❖ cipolla
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ olio di oliva
- ❖ prezzemolo tritato
- ❖ aceto bianco



Preparazione

Versare in un tegame largo 4 cucchiaini di olio d'oliva, aggiungere 1 spicchio d'aglio. Togliere l'aglio quando è rosolato, mettere 1 gambo di sedano e ½ cipolla tritati. Lasciar rosolare, quindi aggiungere i pomodori e far bollire lentamente per circa 30 minuti. Preparare il fondo di una terrina con i pomodori pelati affettati e appoggiarvi i pesci fritti in precedenza, versandovi sopra l'ingotolo e facendo cuocere a fuoco lento per un'altra mezz'ora. Prima della cottura, circa 5 minuti prima, i pesci vanno cosparsi di prezzemolo tritato e spruzzati di aceto bianco. Una volta pronto, il pesce va servito con polenta al cucchiaio.

Vino proposto

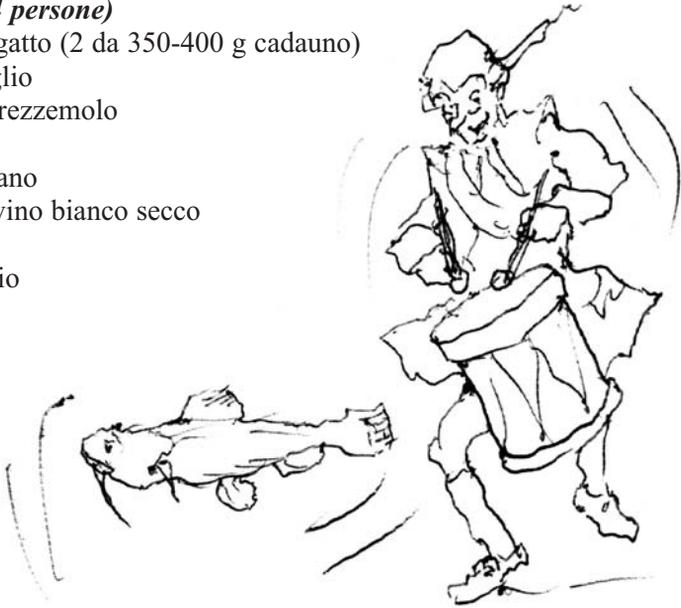
Sauvignon del Bosco Eliceo.



Filetti di pesce gatto in bianco

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di pesce gatto (2 da 350-400 g cadauno)
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 1 mazzetto di prezzemolo
- ❖ ½ cipolla
- ❖ 1 gambo di sedano
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ 1 limone
- ❖ 2 cucchiaini di olio
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Preparare e pulire i due pesci nel solito modo, lessarli in acqua salata con gli ingredienti necessari (aglio, prezzemolo, cipolla, gambo di sedano, vino bianco secco, olio e sale) per circa 20 minuti finché saranno cotti. Raffreddarli nell'acqua, poi scolarli. Appoggiarli sul fianco, inciderli per il lungo e staccare i filetti. Deporli su un vassoio da portata e condire con sale, pepe, limone e olio di oliva. Servirli con salsa maionese e sottaceti.

Vino proposto

Chardonnay dei Colli piacentini.



Pesce gatto alla griglia

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di pesce gatto
(in pezzature da 250 g almeno)
- ❖ 3 cucchiaini di olio extravergine
di oliva delle Colline di Romagna
- ❖ ½ limone
- ❖ alloro
- ❖ pangrattato
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Mettere il pesce (senza testa e inciso sino alla coda) in una marinata di olio, limone, sale, pepe e 2 foglie di alloro per circa 2 ore. Togliere dalla marinata, passare nel pangrattato, porre sulla griglia, cospargere solo inizialmente il pesce con la sua marinata e lasciare cuocere sino a doratura. Servire con una fresca insalata.

Vino proposto

Pagadebit di Romagna.



Pesce gatto americano in agrodolce

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 filetti di pesce gatto americano
- ❖ 2 bicchieri di aceto bianco
- ❖ 1 bicchiere di acqua
- ❖ 1 bicchiere di vino bianco
- ❖ 1 cipolla bianca
- ❖ ½ bicchiere
di olio extravergine di oliva
- ❖ 1 cucchiaino di zucchero
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Disporre i filetti sul fondo di un tegame, aggiungere aceto, acqua e vino. Far bollire a fuoco lento per circa 10 minuti. Scolare dal liquido il pesce, deporlo in un vassoio, condire con sale e pepe. Affettare sottile la cipolla scottandola per alcuni minuti nel liquido di cottura dei filetti con sale, zucchero e una foglia di alloro. Scolare la cipolla unendola al pesce e cospargere con olio di oliva. Il pesce va servito freddo.

Vino proposto

Bianco di Scandiano.



Pesce gatto americano al forno

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 filetti di pesce gatto americano
- ❖ limone
- ❖ pangrattato
- ❖ aglio
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Immergere i filetti in un condimento a base di aglio, sale, pepe e limone. Passarli nel pangrattato, porli in una teglia e infornarli a 180° C per una ventina di minuti fino a doratura. Servire con fettine di limone e insalata mista.

Vino proposto

Malvasia dei Colli di Parma.



Anguilla del bando

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di anguilla già pulita
- ❖ 500 g di polpa di pomodoro
- ❖ 300 g di misto per soffritto
- ❖ 20 g di burro
- ❖ 2 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
- ❖ 4 cucchiaini di aceto bianco
- ❖ 1 spolverata di pepe
- ❖ 2 pizzichi di sale



Preparazione

Inizialmente si prepara la salsa, scaldando l'olio in una casseruola ove versare la polpa di pomodoro. Cuocere a fuoco dolce per un quarto d'ora, mescolando al bisogno e salare. Tagliare l'anguilla a pezzetti di circa 10 cm, sciogliere il burro in un tegame basso e largo. Rosolare per 5 minuti il misto per soffritto, aggiungendo l'anguilla e facendola rosolare per circa 10 minuti, girandola da tutte le parti. Salare e pepare. Bagnare con l'aceto lasciandolo evaporare per un paio di minuti, accorpare la salsa di pomodoro e coprire il tegame. La cottura prosegue per altri 15 minuti a fuoco lento, mescolando ogni tanto. Porre infine sul piatto di portata e servire.

Vino proposto

Fortana del Bosco Eliceo.



Capitone, nuove tendenze

Ingredienti (per 4 persone)

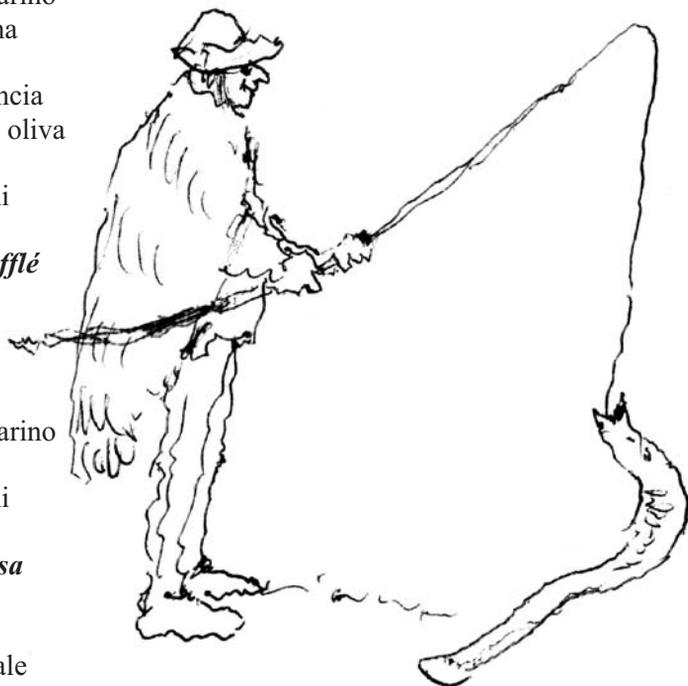
- ❖ 1 capitone di circa 1,200 kg
- ❖ 100 g di foglie di castagno
- ❖ 40 g di rabarbaro
- ❖ 5 g di scorza di arancia
- ❖ 4 g di fiori di arancio
- ❖ 2 foglie di alloro
- ❖ alcuni aghi di rosmarino
- ❖ steli di erba cipollina
- ❖ 2 dl di acqua
- ❖ 1 dl di succo di arancia
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale
- ❖ pepe bianco in grani

Ingredienti per il soufflé

- ❖ 50 g di burro
- ❖ 50 g di farina 00
- ❖ 2,5 dl di latte
- ❖ 3 uova
- ❖ alcuni aghi di rosmarino
- ❖ sale
- ❖ pepe bianco in grani

Ingredienti per la salsa

- ❖ 2 foglie di alloro
- ❖ 25 g di scalogno
- ❖ 2 dl di brodo vegetale
- ❖ 30 g di zucchero di canna
- ❖ il succo di 1 arancia
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe





Preparazione

Mondare il capitone, filettarlo e tagliare la polpa a dadini. Conservarne a parte 200 g da passare al setaccio. Scottare i dadini in acqua bollente aromatizzata con il succo di arancia, l'alloro e alcuni grani di pepe. Sgocciolare i dadini e insaporirli in una padella con il sale, un filo di olio, la scorza di arancia grattugiata e gli aghi di rosmarino tritati finemente. Scottare poi le foglie di castagno per alcuni attimi in acqua bollente, tuffarle in acqua ghiacciata per mantenere vivo il colore, sgocciolare e asciugare bene. Disporre una cucchiaiata di dadini di capitone al centro di due foglie di castagno sovrapposte ed incrociate, richiuderle a pacchetto e fermarle con gli steli di erba cipollina, formando 12 fagottini. Dorarli in una padella con poco olio, sale e pepe. Per la salsa, rosolare nell'olio a fuoco tenue in una casseruola l'alloro e lo scalogno tritato, aggiungere il succo di arancia, il brodo e lo zucchero di canna. Salare al bisogno, eliminare l'alloro e passare la salsa al colino cinese. Porre in infusione i fiori di arancio nell'acqua bollente. Intanto lavare il rabarbaro, eliminarne le costole dure e i filamenti, tagliarlo finemente a julienne, tuffarlo in acqua ghiacciata per farlo arricciare ed asciugarlo bene. Per il soufflé, cuocere il burro e la farina in una piccola casseruola a fuoco basso per 3 minuti. Distanziare dal fuoco, aggiungere a filo il latte già caldo e cuocere per altri 3 minuti, mescolando finché il composto diventa elastico. Trasferirlo in un tegame incorporandovi i tuorli uno alla volta. Unire la polpa di capitone passata al setaccio, il sale, il pepe e il rosmarino tritato finemente. Accendere il forno a 220° C. Montare a parte gli albumi a neve ferma e incorporarli al composto sollevandolo delicatamente dal basso verso l'alto. Imburrare e infarinare 4 stampini di porcellana, riempirli per tre quarti con il composto di capitone e passare nel forno caldo per 15 minuti. Disporre 3 fagottini di capitone su ogni piatto, accompagnando con la julienne di rabarbaro e la salsa di arancia e zucchero di canna. Completare con il soufflé caldo di capitone e l'infuso di fiori di arancio, serviti a parte.

Vino proposto

Pinot bianco dei Colli bolognesi.





Tegamaz

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 filetti di scardola
- ❖ 4 filetti di savetta
- ❖ 4 filetti di lasca
- ❖ 10 pomodorini a ciliegina
- ❖ ½ cucchiaino di prezzemolo tritato
- ❖ 1 peperoncino
- ❖ 2 spicchi di aglio
- ❖ 3 scalogni di Romagna
- ❖ timo
- ❖ olio di oliva di Brisighella
- ❖ farina
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Tagliare a tocchetti il pesce, quindi infarinare i pezzi e friggerli con un filo di olio in padella. Salarli, peparli e conservarli in caldo. Nella stessa padella versare altri 2 cucchiaini di olio, poi rosolare l'aglio tritato con gli scalogni affettati. Quando saranno rosolati, unire i pomodorini e il peperoncino. Salare e aromatizzare con il timo. Cuocere per 10 minuti, aggiungendo poi il pesce. Coprire e lasciare stufare per 5 minuti. Servire distribuendo sulla preparazione un po' di prezzemolo tritato.

Vino proposto

Colli d'Imola rosso.



Alborelle arrosto

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di alborelle
- ❖ 30 g di burro
- ❖ 1 rametto di rosmarino
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco
- ❖ 1 limone
- ❖ olio extravergine d'oliva delle Colline di Romagna
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Pulire le alborelle, lavarle, asciugarle e praticare sulla pelle delle incisioni trasversali onde evitare che si pieghino durante la cottura. Soffriggere in una padella il burro con qualche cucchiaino di olio e rosmarino. Allinearvi i pesci, farli dorare da entrambi i lati, salarli, peparli, spruzzarli con il vino lasciandolo poi evaporare. Terminare la cottura, disporli su un piatto da portata e guarnire con spicchi di limone.

Vino proposto

Pignoletto fermo dei Colli Bolognesi.



Anguilla al prezzemolo

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg circa di anguilla
- ❖ 1 robusta noce di burro
- ❖ 1 abbondante manciata di prezzemolo
- ❖ 1 spicchio d'aglio
- ❖ poca farina
- ❖ 1 dl di panna
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Spellare e pulire l'anguilla, lavarla, asciugarla e affettarla. Soffriggere in una padella il burro in abbondante olio, unire un trito di aglio e prezzemolo e fette di anguilla infarinate. Cuocere il pesce a fuoco delicato facendolo ben rosolare. Pepare, salare e mescolare spesso. Sgocciolare i pezzi di pesce su un piatto. Aggiungere al sugo di cottura la panna e un cucchiaino di farina stemperato in poca acqua. Unire ancora un po' di prezzemolo tritato e tenere sul fuoco moderato per qualche minuto ancora. Versare la salsetta bollente sull'anguilla e servire.

Vino proposto

Barbera dei Colli bolognesi.



Anguilla agli aromi

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg circa di anguilla
- ❖ 60 g di burro
- ❖ 1 tuorlo d'uovo
- ❖ 1 cipolla piccola
- ❖ 1 paio di foglie di lauro
- ❖ 1 manciatina di prezzemolo
- ❖ 1 rametto di cerfoglio
- ❖ 1 rametto di dragoncello
- ❖ 1 limone
- ❖ ¼ di vino bianco secco
- ❖ 1 dl di aceto
- ❖ olio extravergine di oliva di Brisighella
- ❖ sale
- ❖ pepe in grani



Preparazione

Spellare e pulire l'anguilla, lavarla, asciugarla e tagliarla a pezzetti. Preparare una marinata con il succo del limone, qualche cucchiaino di olio, le foglie di lauro frantumate, il prezzemolo tritato, qualche grano di pepe ed un pizzico di sale. Versarla sul pesce e lasciare insaporire per almeno 3 ore. Sgocciolare i pezzetti di pesce e cuocerli su una griglia rovente irrorandoli ad intervalli con olio e rigirandoli spesso. Porre sul fuoco in una casseruola il burro, versarvi il vino e l'aceto, unire il cerfoglio e il dragoncello tritati, la cipolla affettata sottile e qualche grano di pepe pestato. Ridurre i liquidi di circa un terzo, quindi togliere dal fuoco e lasciare intiepidire la salsa. Passarla al setaccio, incorporandovi il tuorlo sbattuto a parte con qualche goccia di acqua, rimetterla sul fuoco e, sempre mescolando, lasciarvela fin quando sarà diventata densa come una maionese. Sistemare i pezzetti di anguilla su un piatto di portata coprendoli con la salsa e servire.

Vino proposto

Fortana rosso del Bosco Eliceo.



Storione delicato

Ingredienti (per 4 persone)

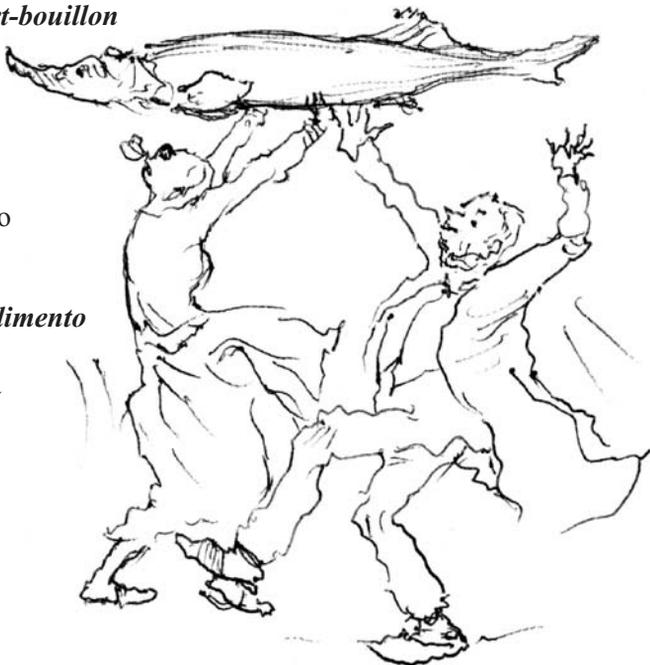
- ❖ 4 tranci di storione

Ingredienti per il court-bouillon

- ❖ ½ cipolla
- ❖ 2 carote
- ❖ 1 gambo di sedano
- ❖ 1 cucchiaino di dragoncello secco
- ❖ 150 ml di vino rosato
- ❖ sale

Ingredienti per il condimento

- ❖ 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ❖ il succo di 1 limone
- ❖ sale



Preparazione

Preparare il court-bouillon. In una casseruola versare 2 l di acqua, il vino e gli odori, mondati ma interi. Sobbollire per circa una ventina di minuti. Immettere lo storione e farlo bollire a fuoco medio per 10-15 minuti a seconda dello spessore delle fette. Lasciarlo raffreddare nell'acqua di cottura. Sgocciolarlo bene e condirlo con un'emulsione di olio, limone e sale, correggendo le dosi a proprio gusto.

Vino proposto

Sauvignon dei Colli bolognesi.



Luccio al novello

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 luccio di circa 1,5 kg
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 carota
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 50 g di burro
- ❖ 1 cucchiaio raso di farina
- ❖ 1 l di vino rosso “novello”
- ❖ olio d’oliva
- ❖ prezzemolo
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Allestire una marinata con il vino “novello”, la cipolla affettata, l’aglio schiacciato, la carota tagliata a pezzetti, l’olio, il sale e il pepe. Immergervi il pesce già pulito lasciandolo per 2 ore. Trascorso il tempo necessario per la marinatura, cuocere il pesce nello stesso liquido aromatico per una ventina di minuti. Appena cotto, cavarlo dal fuoco posandolo su un piatto da portata facendo attenzione a non spezzarlo. Il brodo va poi passato e rimesso sul fuoco assieme al burro mescolato alla farina, in modo da farlo addensare. Allorché il sugo assumerà un aspetto vellutato, reimmettere il luccio, lasciandolo cuocere ancora per qualche minuto e poi servire.

Vino proposto

Novello dei Colli d’Imola.



Tinca ripiena

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 tinche (di circa 250 g l'una)
- ❖ 100 g di pancetta Canusina
- ❖ 150 g di mortadella Bologna
- ❖ 100 g di burro
- ❖ 2 uova
- ❖ 300 g di parmigiano reggiano grattugiato
- ❖ 200 g di pangrattato
- ❖ 2 spicchi di aglio
- ❖ ½ cipolla
- ❖ prezzemolo
- ❖ noce moscata
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Preparare inizialmente il ripieno. Soffriggere nel burro metà della tipica pancetta dell'Appennino reggiano tritata, uno spicchio di aglio e la cipolla. Appena questi ultimi saranno dorati, toglierli, lasciando freddare il resto. In una terrina sbattere le due uova con sale e pepe, una pizzicata abbondante di noce moscata, aggiungendo il pangrattato, il parmigiano reggiano, il resto della pancetta e la "Bologna" tagliata a piccolissimi cubetti, nonché l'aglio e il prezzemolo tritato, unendo alla fine anche il soffritto preparato e amalgamando con cura. Eviscerare i pesci, squamarli e sciacquarli in acqua corrente ed asciugarli. Farcire le tinche con il ripieno, cucirle e porle in una teglia ben oleata e con riccioli di burro. Cuocere in forno a 200° C per circa 45 minuti. Presentare le tinche calde accompagnando con polenta a fette.

Vino proposto

Pinot grigio dei Colli piacentini.



Persico con salsa al sedano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 600 g di filetto di pesce persico tagliato in 4 pezzi
- ❖ 2 gambi di sedano con il loro verde
- ❖ 1 porro
- ❖ 1 presa di peperoncino
- ❖ 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva Colline di Romagna
- ❖ 1 limone
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco
- ❖ sale



Preparazione

Versare in una pentola per la cottura a vapore il vino. Unire un'uguale quantità di acqua e portare ad ebollizione. Mondare il sedano, tagliandone i gambi a listarelle sottili, lunghe circa 10 cm. Ripetere l'operazione con il porro. Salare il pesce disponendolo in un cestello per la cottura a vapore. Cospargerlo con la verdura preparata e farlo cuocere a fuoco vivace sul brodo di vino per circa 15 minuti, a pentola coperta. Tritare le foglie di sedano, emulsionare l'olio con il sale e il succo del limone. Unire le foglie di sedano, il peperoncino e mescolare bene. Distribuire il pesce con le verdure su 4 piatti. Cospargere con un po' della salsetta e servire subito.

Vino proposto

Trebbiano di Romagna.



Salmerini alla lizzano

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 salmerini da porzione
- ❖ 300 g di patate di Tolè
- ❖ ½ cipolla
- ❖ 1 bustina di zafferano
- ❖ foglie di prezzemolo
- ❖ 2 cucchiainate di vino bianco secco
- ❖ 50 g di burro
- ❖ sale



Preparazione

Pelare e tagliare a dadini le patate. Tritare assieme prezzemolo e cipolla. Sofriggere il trito nel burro in una padella e aggiungervi le patate. Cuocere per 5 minuti mescolando. Unire i salmerini (dopo avergli tolto la testa) e insaporirli prima da un lato poi dall'altro. Nel mentre mescolare in una ciotolina il vino con mezzo bicchiere di acqua e lo zafferano. Appena sciolto, versare il tutto sui salmerini muovendoli con delicatezza. Salare, coprire e cuocere a fiamma bassa senza mescolare, ma scuotendo ogni tanto la padella. A cottura completata sistemare con cura salmerini e patate in un piatto da portata, irrorandoli con il sugo di cottura e servirli.

Vino proposto

Pignoletto dei Colli bolognesi.



Salmerini alla senape

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 4 salmerini da porzione già puliti
- ❖ 45 g di senape in grani
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 1 rametto di rosmarino
- ❖ foglie di basilico
- ❖ 1 dl e ½ di vino bianco secco
- ❖ 1 mestolino di brodo
- ❖ 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ❖ 20 g di burro
- ❖ 20 g di farina bianca
- ❖ sale e pepe



Preparazione

Accendere il forno a 200° C. Lavare e asciugare i salmerini. Salarli e peparli anche internamente, introducendo in ognuno foglie di basilico e un pezzetto di rametto di rosmarino. Adagiarli in una pirofila unta, cospargendoli con la cipolla e l'aglio tritati, irrorandoli con l'olio poi infornare. Dopo circa 10 minuti, irrorare i pesci con il vino bianco e il brodo, cuocendoli. Dopodiché vanno trasferiti su un piatto caldo. Portare a bollore il fondo di cottura a fiamma allegra, aggiungere la senape e il burro impastato con la farina. Sempre mescolando, sobbollire per pochi minuti, versando poi il tutto sui salmerini e servire. A piacere spolverare con un pizzico di paprica.

Vino proposto

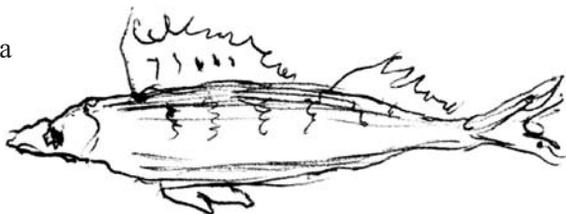
Malvasia secco dei Colli di Parma.



Lucioperca alla rucola

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di filetti di lucioperca
- ❖ 2 mazzetti di rucola
- ❖ farina
- ❖ 3 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- ❖ 2 spicchi di aglio
- ❖ ½ bicchiere di vino bianco secco



Preparazione

Scaldare l'olio e l'aglio in una padella capiente e nel frattempo infarinare il lucioperca. Dorare i filetti da entrambe le parti, girandoli delicatamente per evitare il più possibile che si rompano. La cottura dura all'incirca 10 minuti. Versare quindi il vino e, prima di servire, coprirli con la rucola tritata.

Vino proposto

Trebbiano di Romagna.



Lucioperca e verdure

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di filetti di lucioperca (o sandra)
- ❖ 300 g di finocchi
- ❖ 2 carote
- ❖ 2 coste di sedano
- ❖ 1 cucchiaio di semi di finocchio
- ❖ 4 dl di latte magro
- ❖ sale



Preparazione

Dopo aver pulito sedano e carote, vanno lavati e affettati finemente a julienne. Dopodiché bisogna cuocerli per circa 5-6 minuti nel latte bollente, facendo in modo che rimangano al dente. Sgocciolare le verdure con un mestolo forato trasferendole sopra un foglio di carta da forno. Lavare i filetti di lucioperca sotto l'acqua corrente, asciugarli con carta assorbente e disporli sul letto di verdure sopra alla carta da forno. Richiudere il cartoccio e cuocerli in un cestello per la cottura a vapore per almeno 10-12 minuti. Nel mentre lavare i finocchi, tagliarli a fettine molto sottili e immergerli in acqua fredda fino al momento di usarli. Aprire il cartoccio, aggiustare di sale, spolverizzare il tutto con i semi di finocchio leggermente pestati e proseguire la cottura a vapore ancora per qualche minuto. Servire il lucioperca su un letto di finocchi, contornato dalle verdure.

Vino proposto

Pinot bianco dei Colli bolognesi.



Luccio al cocchio

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 trancio di luccio da 800 g (comprese lisce e pelle)
- ❖ 300 di pomodori pelati
- ❖ 3 gambi di sedano
- ❖ 4 carote
- ❖ 2 cipolle
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 1 cucchiaio di capperi dissalati
- ❖ 2 cucchiaini di olive nere
- ❖ 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ❖ un peperoncino piccante
- ❖ 2 rametti di timo
- ❖ 1 manciata di foglie di sedano tenere tritate fini
- ❖ 4-5 cucchiaini di vino bianco
- ❖ sale



Preparazione

Pulire e lavare le verdure tagliandole poi a tocchetti. Metterle in una pentola di terracotta non smaltata e munita di coperchio. Aggiungere i pomodori pelati sminuzzati, il peperoncino, l'olio, una presa di sale, il timo e l'aglio mescolando il tutto con molta cura. Chiudere la pentola e infornare a 180° C per circa 45 minuti, trascorsi i quali bisogna unire il pesce leggermente salato, le olive, i capperi e il vino bianco, richiudendo perfettamente. La cottura deve continuare per un'altra mezz'ora, finché il luccio sarà cotto a puntino e si staccherà dalla lisca. Prima di servire unire le foglie di sedano tritato lasciando riposare 10 minuti dentro al cocchio.

Vino proposto

Albana di Romagna.



Luccio con fagioli

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 800 g di tranci di luccio
- ❖ 400 g di fagioli cannellini in scatola
- ❖ 400 g di pomodorini maturi
- ❖ 1 spicchio di aglio bianco di Monticelli
- ❖ 2 rametti di rosmarino
- ❖ olio extravergine di oliva
- ❖ sale e pepe nero



Preparazione

Pelare e rosolare l'aglio in un tegame con 4 cucchiaini di olio e 1 rametto di rosmarino (che va poi tolto). Aggiungere i tranci di luccio rosolandoli da entrambi i lati per una manciata di minuti. Lavare e sgocciolare i pomodorini versandoli sul pesce. Salare e proseguire la cottura per altri 10 minuti. Scolare i fagioli, sciacquarli rapidamente e mescolarli bene al tutto. Lasciar insaporire per qualche minuto ancora a fiamma sostenuta, togliere dal fuoco e servire con una macinata di pepe nero e una spolverata di rosmarino fresco a pezzetti.

Vino proposto

Trebbianino Val Trebbia dei Colli piacentini.



GREENTIME

€ 5,00