

Le ricette della ristorazione italiana

By Moreno Cedroni

Guazzetto di pesci crostacei e molluschi, sentori di anice stellato.



Ricetta per 4 persone

Per la salsa far andare in padella 20 g di cipolla bianca tritata, un pizzico di peperoncino e 70 g di olio extravergine, quando la cipolla inizia a venire a galla sfumare con 20 g di aceto di vino bianco e far evaporare, poi aggiungere 300 g di pomodoro concassea e 100 g di brodo di pesce, coprire e far sobbollire per circa 10 minuti, poi regolare di sale ed aggiungere 10 g di capperi dissalati e tritati ed 1 g di origano.

Per i pesci filettare 200 g di testole, 200 g di sogliole, 200 g di spigola, tagliare a fettine una seppia piccola e pulire bene 300 g di vongole e 300 g di cozze, 4 pannocchie e 4 scampi sgusciati.

Con le teste e le spine ben pulite e lavate preparare un brodo leggero con 500 g di acqua, 3 g di sale 1 pomodoro ramato a spicchi ed una carota a pezzetti, far sobbollire per 10 minuti poi filtrare.

Mettere in 4 ciotole un filo d'olio extravergine, i pesci i molluschi ed i crostacei, salare leggermente, mettere la salsa di pomodoro, coprire con la pellicola di alluminio e mettere in forno a 190° per 10 minuti, togliere la pellicola, un giro di pepe bianco, uno di olio extravergine e una spolverata di prezzemolo tritato.

Ristorante Madonnina del Pescatore
Via lungomare Italia 11
60019 Senigallia (An)

Clandestino susci bar
Baia di Portonovo
Ancona

Anikò
Street food
60019 Senigallia (An)

Officina
Via Marina 42
60018 Marina di Montemarignano (An)

www.morenocedroni.it

Le ricette della ristorazione italiana

By Moreno Cedroni

Happy toast di salmone zucchine e provola affumicata.



Per 4 toast

Prendere 300 g di salmone affumicato e tagliarlo a fette sottili, fare lo stesso con 150 g di scamorza affumicata e 150 g di zucchine verdi.

Prendere 4 fette di pan carre, tostarle per 5 minuti in forno a 150°, poi prenderne 2 ed iniziare a coprirle di fette di zucchine, poi la provola poi il salmone, poi ancora la provola ed infine le zucchine, poi chiudere con le altre due fette e tagliarne ognuno in 5 file ed ogni fila in tre.

Al momento dell'uso mettere in forno per pochi minuti, aspettare che la provola inizi ad ammorbidirsi e poi servire.

Ristorante Madonnina del Pescatore
Via lungomare Italia 11
60019 Senigallia (An)

Clandestino susci bar
Baia di Portonovo
Ancona

Anikò
Street food
60019 Senigallia (An)

Officina
Via Marina 42
60018 Marina di Montemarignano (An)

www.morenocedroni.it