



PESCANOVA

Sapori da condividere

LE RICETTE DELL'INVERNO
CON IL BUONO CHE VIENE DAL MARE



ZUPPA DI CECI E ROVEJA CON GAMBERO ARGENTINO

INGREDIENTI per 4 persone

200g Gambero Argentino	2 foglie di alloro
Pescanova	Scorzette di limone
250g roveja (o fagioli cannellini)	Olio EVO
250g ceci	Pepe rosa
1 rametto di rosmarino	Sale

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO



- Lasciare scongelare i gamberi a temperatura ambiente, quindi togliere il carapace sulla coda e rimuovere le interiora.
- Trasferire i gamberi in una ciotola con olio EVO, sale, pepe rosa e scorzette di limone. Lasciare marinare per almeno 1 ora.
- Cuocere i ceci e la roveja per 25/30 minuti in acqua bollente salata, con rosmarino e alloro.
- A cottura ultimata scolare i legumi e frullarli nel mixer, aggiungendo acqua di cottura se necessario per ottenere un composto omogeneo. Tenere da parte 2/3 cucchiaini di legumi per la decorazione finale.
- Cuocere i gamberi in forno a 180°C per 8/10 minuti con un filo d'olio, infilzando le code con il rosmarino.
- Servire la zuppa adagiandovi sopra i gamberi e decorando con granelli di pepe rosa e i legumi interi messi da parte. Servire calda.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Potete sostituire i Gamberi Argentini Pescanova con Filetti di Baccalà Pescanova arrostiti in padella.



CREMA DI CANNELLINI, ANELLI DI TOTANO E GUANCIALE CROCCANTE

INGREDIENTI per 4 persone

- | | |
|--|-------------------|
| 200g Anelli di Totano Atlantico | 50g pomodorini |
| Pescanova | Basilico greco |
| 100g guanciale | Olio EVO |
| 300g fagioli cannellini | Pepe bianco, sale |

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO



- Sbollentare gli anelli di totano per alcuni minuti in acqua salata. Scolare e mettere da parte.
- Nella stessa pentola cuocere i cannellini (ammollati dalla sera prima) per 30/35 minuti affinché assorbano il gusto del totano.
- A cottura ultimata scolare i fagioli e frullarli nel mixer, aggiungendo acqua di cottura se necessario per ottenere un composto omogeneo. Tenere da parte 2/3 cucchiaini di legumi per la decorazione finale.
- In una padella antiaderente fare soffriggere il guanciale tagliato a fette finché non risulterà croccante.
- In una ciotola, condire gli anelli di totano con basilico greco, sale, pepe bianco, olio EVO e pomodorini tagliati in quattro.
- Impiattare la crema di cannellini adagiandovi gli anelli di totano e guarnendo con le fette di guanciale. Servire caldo.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Come capire quando gli anelli di totano sono cotti? La risposta è semplice! Quando da trasparente diventano bianchi. Riponeteli in un contenitore e coprite con pellicola per mantenerli morbidi.



TONNARELLI AL PEPE CON GAMBERONI, CREMA DI ZUCCHINE E MENTA

INGREDIENTI per 4 persone

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 500g Gamberoni Pescanova | 1 arancia |
| 350g tonnarelli freschi | Menta fresca |
| Pepe nero | Prezzemolo riccio |
| 2 zucchine | Olio EVO |
| 1 porro | Sale marino di Cervia |

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO

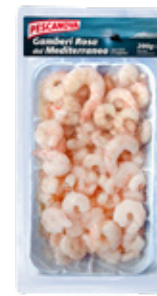


25
minuti

- Scongela i gamberoni sgucciati a temperatura ambiente o in frigorifero.
- In una pentola con acqua bollente salata, cuocere le zucchine tagliate in pezzi. Scolare e con l'aiuto di un frullatore ad immersione creare una crema aiutandosi con olio, acqua di cottura. Aggiungere alcune foglie di menta.
- In una padella con olio rosolare il porro tritato in precedenza.
- Aggiungere i gamberoni, precedentemente decongelati, mescolare bene e sfumare con il succo d'arancia.
- Cuocere i tonnarelli nella stessa acqua utilizzata per le zucchine.
- Scolare i tonnarelli ed aggiungerli alla crema di zucchine con i gamberoni. Porzionare la pasta sui piatti decorando con foglie di prezzemolo riccio. Spolverare con il pepe nero e servire caldo.

I CONSIGLI DELLO CHEF

L'utilizzo della menta fresca nei primi piatti renderà le Vostre salse molto profumate e particolari con un tocco di estate.



ORZOTTO CON SUGO DI GAMBERI ROSA DEL MEDITERRANEO AGLI AGRUMI

INGREDIENTI per 4 persone

Per la salsa:

400g **Gamberi rosa del**

Mediterraneo Pescanova

300g orzo, 1 lime, 1 bergamotto,

1 scalogno, 1 melograno, Olio EVO,

Sale, Prezzemolo, Basilico, Pepe rosa

Brodo vegetale:

1 cipolla

100g carote

100g sedano

1 pomodoro a grappolo

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO



- In una pentola di acqua salata preparare del brodo vegetale. Far bollire a fuoco lento per almeno 40 minuti. In una casseruola far soffriggere lo scalogno tagliato finemente e aggiungere l'orzo.
- Cuocere l'orzo aggiungendo un mestolo di brodo e mescolare.
- In una padella antiaderente mettere l'olio con i gamberi rosa del Mediterraneo, e cuocere per 5 minuti.
- Aggiungere il succo degli agrumi spremuto e alcune zeste tagliate sottili, prive della parte bianca. Aggiustare di sale e prezzemolo tritato.
- Infine aggiungere la salsa nel vostro "orzotto" quando mancano pochi minuti al termine della cottura. Mescolare amalgamando il tutto e aggiungere una grattugiata di pepe rosa. Decorare con chicchi di melograno e foglie di basilico fritto. Servire caldo.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per arricchire il profumo e il gusto del piatto, potete aggiungere un po' di zucca. Questo ingrediente di stagione si sposa molto bene con i gamberi e sarà il segreto per un piatto gustoso e delicato.



TRANCE DI SPADA IN FOGLIE DI LATTUGA, SALSA AL NERO DI SEPPIA E PATATE

INGREDIENTI per 4 persone

• 500g Pesce Spada in trance	1 busta di nero di seppia
• Pescanova	Fiori eduli
• 500g lattuga fresca	Olio EVO
• 200g patate	Pepe, sale

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO



- Fare scongelare il pesce spada.
- Mondare e lavare la lattuga avendo cura di lasciare le foglie intere. Sbollentare le foglie in acqua salata. Quando risulteranno morbide, stenderle su un foglio di carta assorbente e lasciare raffreddare, quindi salare e pepare. Adagiare una trancia di pesce spada su ogni foglia e richiudere formando dei fagottini.
- Trasferire i fagottini in una teglia e infornare a 170°C per 10 minuti, o finché non risulteranno ben rosolati.
- Lessare le patate, sbucciarle e condirle con sale, pepe e olio. Frullare le patate nel mixer aggiungendo la salsa al nero di seppia, così da ottenere una crema di patate nera.
- In ogni piatto da portata versare un cucchiaino di crema al nero di seppia. Con l'aiuto del cucchiaino battere la salsa per schizzare il piatto di tante macchie nere. Adagiare il pesce spada e decorare con petali di fiori eduli. Servire caldo.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Potete utilizzare foglie di verdure differenti a seconda della stagione, sempre con la stessa procedura.



INVOLTINI DI FILETTI DI BACCALÀ E CODE DI GAMBERO ARGENTINO CON BACON

INGREDIENTI per 4 persone

500g Filetti di Baccalà Pescanova	Scorzette di limone
250g Code di Gambero Argentino Pescanova	Olio EVO
100g bacon affettato	Rosmarino
100g rucola	Pepe nero
	Sale

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO



- Fare scongelare i filetti di baccalà e le code di gambero a temperatura ambiente.
- Tagliare i filetti di baccalà in parti uguali. Fare marinare le code di gambero in una ciotola con olio, sale, pepe e scorzette di limone per almeno 1 ora.
- Con una fetta di bacon, avvolgere un pezzo di baccalà insieme a una coda di gambero e ad un rametto di rosmarino. Cuocere in forno a 180°C per 6/8 minuti.
- Mondare e lavare la rucola, poi sbollentarla per 5 minuti in acqua salata. Appena cotta, raffreddarla in acqua e ghiaccio per preservarne il colore. In un mixer frullare la rucola aggiungendo olio, sale e pepe fino a ottenere una salsa omogenea.
- Versare la salsa di rucola nel piatto di portata, adagiandovi sopra gli involtini di baccalà, gamberi e bacon. Servire caldo.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Potete realizzare anche involtini più piccoli per offrire ai vostri ospiti uno sfizioso aperitivo.



POLENTINA MORBIDA CON SUGO DI POLPO

INGREDIENTI per 4 persone

- | | |
|---------------------------|-------------|
| 500g Polpo cotto in pezzi | 1 scalogno |
| Pescanova | Prezzemolo |
| 300g passata di pomodoro | Olio EVO |
| 250g polenta istantanea | Pepe bianco |
| 100g olive taggiasche | Sale |

PREPARAZIONE

DIFFICOLTÀ



TEMPO



- Fare scongelare il polpo a temperatura ambiente.
- In una padella soffriggere lo scalogno con olio aggiungendo poi la passata di pomodoro e le olive taggiasche. Cuocere per 20 minuti circa aggiustando di sale e pepe. A pochi minuti dalla fine aggiungere il polpo e mescolare.
- Nel frattempo fare bollire dell'acqua salata per la polenta secondo le proporzioni indicate sulla confezione. Aggiungere un cucchiaino di olio.
- Cuocere la farina di mais per alcuni minuti e aggiustare di sale e pepe, se necessario.
- Disporre la polenta in un piatto da portata, formando un nido nel quale versare il sugo di polpo. Guarnire con foglie di prezzemolo fresco. Servire caldo.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Potete sostituire la polenta con crostini di pane caldo e raddoppiare la passata di pomodoro così da intingere il pane totalmente nel sugo!





SINFONIA DI TAPAS SFIZIOSA

INGREDIENTI per 4 persone

250g **Chopy all'uovo**

Pescanova

300g cipolla rossa

150g zucchero

75g acqua

100g aceto bianco

Olio EVO

Pepe nero

Sale

200g **Finger di Salmone**

Pescanova

250g radicchio rosso

30g aceto balsamico

Olio EVO

Misto semi croccanti

Pepe nero

Sale

250g **Chele di Surimi**

al sapore di Granchio Pescanova

200g peperoni

Olio EVO

Menta fresca

Pepe nero

Sale

300g **Straccetti di Baccalà**

Pescanova

20g mandorle tostate

100g scarola

100g porro

Olio EVO

Aglione

Sale

Olio di semi per friggere

DIFFICOLTÀ



TEMPO



PREPARAZIONE

- Per i **Chopy all'uovo**: mondare e lavare la cipolla rossa e fare soffriggere in una padella antiaderente con un filo d'olio. Aggiungere un po' d'acqua, lo zucchero, l'aceto, il sale e il pepe. Le cipolle saranno pronte quando la maggior parte dell'acqua sarà evaporata e risulteranno appassite. In una padella con olio di semi friggere i Chopy, scolarli e adagiarli nei piatti da portata, sopra alla cipolla agrodolce.
- Per i **Finger di Salmone**: lavare il radicchio e tagliare a striscio-line, poi fare ammorbidire in padella antiaderente con un filo di olio. Aggiungere l'aceto balsamico e amalgamare, aggiustando di sale e pepe. Friggere i Finger di Salmone e distribuirli nei piatti da portata, sopra al radicchio stufato e semi.
- Per le **Chele di Granchio**: arrostiti i peperoni interi in forno per 25/30 minuti a 200 °C. Estrarli dal forno, spellarli e tagliarli a listarelle. Condire con un trito di menta e aggiustare di olio, sale e pepe. In una padella con olio di semi friggere le chele. Scolarle e distribuirle nei piatti da portata, sopra ai peperoni arrostiti.
- Per gli **Straccetti di Baccalà**: mondare e lavare la scarola e il porro. Tagliare a striscio-line sottili il porro e a listarelle la scarola. Soffriggere il porro in una padella antiaderente con un filo di olio, poi aggiungere la scarola e aggiustare di sale e pepe. Aggiungere infine le mandorle tostate. Friggere gli Straccetti di Baccalà e distribuirli nei piatti da portata, sopra alla scarola.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Invece delle verdure, potete accompagnare ogni piatto con salse a vostro piacimento come maionese, ketchup, salsa rosa, salsa barbecue, guacamole, tzatziki o senape.

Buon Appetito

da

PESCANOVA

Chef **Fabrizio Rivaroli**

Foto di **Marco Fortini**

pescanova.it

Seguici anche su

