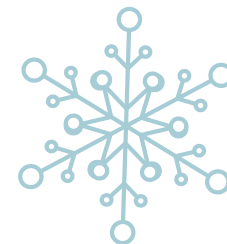
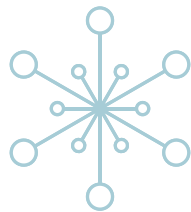
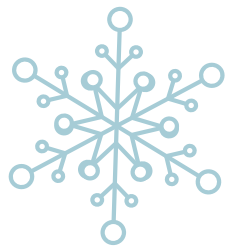


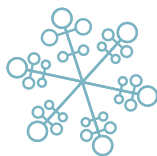
PESCANOVA

Buon Gusto

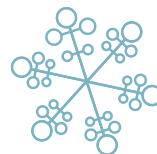
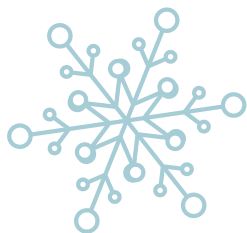
LE RICETTE DELLE FESTE CON
IL BUONO CHE VIENE DAL MARE



Le Feste sono sorprendenti con le ricette



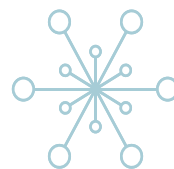
Pescanova



Sentite già un misterioso scampanellio nell'aria? Avete completato le decorazioni e impacchettato i regali? Ebbene sì, il Natale è alle porte!

Può darsi che quest'anno tocchi a voi ospitare tutta la famiglia, e probabilmente vi state arrovellando sul menu da proporre. Diciamo la verità, molti in questi casi preferiscono attenersi alle ricette più tradizionali, magari già sperimentate più volte, perché non vogliono rischiare che qualcosa vada storto. Alla lunga però può diventare un po' noioso. Se volete mettervi alla prova in qualcosa di inedito, e allo stesso tempo andare sul sicuro, chiedete a chi se ne intende! Abbiamo pensato proprio a voi con il nostro menu delle Feste, garantito al 100% da Pescanova. Le ricette che vi proponiamo sono perfette per stupire piacevolmente i vostri ospiti (anche le suocere!) con il meglio del pesce. Merito dei nostri chef, che le hanno ideate e testate, e degli ingredienti di primissima qualità che Pescanova mette a disposizione.

Vi offriamo anche l'imbarazzo della scelta, con tre antipasti, tre primi e tre secondi!



POLENTINA MORBIDA CON GAMBERI



INGREDIENTI per 4 persone

300g di **Code di Gambero Argentino Pescanova**
 1/2l di Brodo di pesce
 200g di Farina di mais
 1 spicchio d'Aglio

4 *cucchi* di Aceto balsamico
 30g di Burro
 1 *mazzetto* di Aneto
 Sale
 Pepe

PREPARAZIONE

- Spellare l'aglio, tagliarlo a metà e usarne una parte per strofinare le pareti di una casseruola. Versare il brodo di pesce, farlo scaldare e, prima che raggiunga l'ebollizione, unire la farina di mais versandola a pioggia; mescolare con un cucchiaino di legno e fare cuocere a fuoco molto basso per 30-40 minuti.
- Scongela e sgusciare le code di gambero conservando la codina. Fare rosolare per pochi istanti in una padella antiaderente con il burro profumato con l'aglio rimasto. Spruzzare con l'aceto balsamico e lasciarlo evaporare leggermente, quindi togliere la padella dal fuoco e regolare di sale.
- Unire alla crema di polenta una abbondante manciata di aneto lavato e tagliuzzato e distribuire il tutto nei piatti fondi. Completare con le code di gambero, versando in ogni piatto anche un po' del fondo di cottura dei crostacei.
- Pepare e servire, completando, a piacere, con qualche goccia di aceto balsamico.



BRUSCHETTE CON GAMBERI E SALSA AIOLI

INGREDIENTI per 4 persone

400g di **Gambero Argentino**

Grande Pescanova

2 Pomodori maturi

1 Pagnotta di pane

Prezzemolo

2 spicchi d'Aglio

Pepe

Sale

Olio EVO

PREPARAZIONE

- Scongelare i gamberi seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire i gamberi sotto l'acqua corrente e successivamente eliminare la testa, il carapace, le zampe e deventarli.
- Soffriggere i gamberi in una padella a fuoco medio, insieme ad uno spicchio d'aglio e quattro cucchiaini di olio d'oliva. Salare quanto basta e mettere da parte.
- Tagliare il pane a fette e tostarlo leggermente.
- Insaporire il pane tostato con aglio, pomodoro e olio EVO.
- Mettere i gamberi sopra le bruschette, cospargere con pepe e prezzemolo a piacere e servire.





INSALATA DI POLPO E PATATE

INGREDIENTI per 4 persone

400g di **Polpo cotto
in pezzi Pescanova**

3 Patate medie

10 Pomodorini Pachino

100g di Olive (a piacere)

1 spicchio d'Aglio

Sale

Peperoncino

Prezzemolo tritato

Olio EVO

PREPARAZIONE

- Scongelare il Polpo cotto a temperatura ambiente per 2 ore circa.
- Nel frattempo lessare le patate, eliminare la buccia e tagliare in pezzi.
- Lavare i pomodorini e tagliare a spicchi. Denocciolare le olive e tagliare a pezzetti.
- Mettere il polpo in un piatto di portata e condire con abbondante olio EVO, aggiungere le patate lesse, i pomodorini, le olive e l'aglio tritato. Mescolare bene, regolare di sale, peperoncino e se necessario aggiungere altro olio.
- Lasciare riposare per un'ora prima di servire guarnendo con prezzemolo.



RISOTTO ALL'ARAGOSTA

INGREDIENTI per 4 persone

1 Aragosta cotta Pescanova	90g di burro
300g riso Vialone Nano	1 bicchiere di Vino bianco secco
2 Cipolle dorate piccole	1 rametto di Timo
1 Carota	1 pezzetto di foglia d'Alloro
1 costa di Sedano	5-6 grani di Pepe
1 spicchio d'Aglione	1 ciuffo di Prezzemolo
1/2 cucchiaino di Montasio	Sale

PREPARAZIONE

- Per preparare il court-bouillon in una pentola far bollire 2 litri d'acqua con la carota a pezzi, il sedano, il prezzemolo, 1 cipolla a fette, il timo, l'alloro e il sale. Lasciare sobbollire a fuoco basso per 40 minuti, poi aggiungere il pepe e cuocere per altri 15 minuti circa.
- Pulire l'aragosta ed estrarre tutte le parti carnose con una pinza e una forchetta. Mettere tutti gli scarti nel court-bouillon e fare cuocere ancora per 10 minuti coperto, quindi filtrarlo.
- Sciogliere 50g di burro e far appassire per 15 minuti la cipolla rimasta e l'aglio tritati finemente.
- Versare il riso e far insaporire per 4 minuti nel soffritto, aggiungere il vino e cuocere aggiungendo il court-bouillon 1 mestolino alla volta.
- A pochi minuti dalla fine unire la polpa d'aragosta e terminare la cottura.
- Cinque minuti prima della fine della cottura aggiungere il montasio grattugiato. Mantecare con il burro rimasto e servire il risotto spolverizzato con una manciata di prezzemolo tritato.





PASSATELLI ASCIUTTI CON CREMA DI PISELLI, PROSCIUTTO E GAMBERI

INGREDIENTI per 4 persone

300g di Gamberi Argentini	4 fette di Prosciutto crudo
sgusciati e devenati Pescanova	2l di Brodo di carne
480g di Passatelli freschi	50g di Scalogno
1/2 Limone	3 <i>cucchi</i> di Olio EVO
500g di Piselli	1 <i>spicchio</i> d'Aglio

PREPARAZIONE

- Cuocere i piselli in acqua bollente per qualche minuto, farli raffreddare subito e rosolarli con lo scalogno tritato e l'aglio intero. Dopo qualche minuto, togliere l'aglio e frullare il tutto in un mixer quindi filtrare. Lasciate raffreddare.
- Eliminare il grasso dalle fette di prosciutto crudo e tagliarlo a julienne.
- Scongellare i gamberi, sgusciarli e tagliarli a metà per il lungo. Rosolarli in padella a fuoco vivo con l'olio EVO.
- Cuocere i passatelli nel brodo di carne bollente e farli sobbollire per qualche minuto, quindi scolarli.
- Versare nei piatti una cucchiata di crema calda di piselli, adagiare sopra i passatelli e contornare con i gamberi caldi. Prima di servire, aggiungere la julienne di prosciutto e un filo di olio EVO.





BUCATINI CON TONNO E CIPOLLOTTO

INGREDIENTI per 4 persone

250g di Cuori di Tonno Pescanova	1/2 Peperoncino rosso
320g di Bucatini	2 cucchiaini di Olio EVO
100g di Cipollotto	1 rametto di Timo
100g di Pomodori San Marzano	3 foglie di Basilico
1/2 Melanzana	Sale
3 spicchi d'Aglio	Pepe

PREPARAZIONE

- Fare scongelare il tonno e tagliarlo a cubetti.
- Spellare e tritare l'aglio, tagliare i pomodori e la melanzana a cubetti.
- Pulire il cipollotto togliendo le radici e la parte verde delle foglie e affettarlo.
- In una padella versare l'olio EVO, soffriggere l'aglio, il cipollotto, la melanzana e il peperoncino senza che prendano colore. Unire i cubetti di pomodoro e rosolare per 4 minuti. Togliere dal fuoco ed eliminare l'aglio.
- In un'altra padella antiaderente scottare velocemente i cubetti di tonno, in modo che all'interno rimangano rosati.
- Cuocere al dente i bucatini in abbondante acqua bollente salata e, una volta pronti, farli saltare nel condimento. Unire il tonno scottato, le foglie di timo tritate e il basilico spezzettato. Regolare di sale e pepe e servire completando, a piacere, con un filo d'olio EVO a crudo.





GAMBERI AL MIELE

INGREDIENTI per 4 persone

600g di **Gambero Argentino**

Grande Pescanova

1 Limone

4 *cucchi* di olio EVO

3 *cucchi* di Miele di Acacia

1 Peperoncino verde piccante

PREPARAZIONE

- Privare i gamberi della testa, del guscio e della venatura centrale, avendo cura di lasciare intatta la coda.
- Emulsionare il succo di limone con l'olio d'oliva, il peperoncino tritato ed il miele.
- Versare il condimento sui gamberi e lasciare marinare il tutto per almeno 10 minuti.
- Grigliare sulla piastra i gamberi per 2 minuti su ciascun lato.
- Irrorare infine con la marinatura e servire con un contorno a piacere.





GAMBERI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI per 4 persone

800g di **Gambero Argentino**

Grande Pescanova

200ml di Olio EVO

Sale grosso

2 spicchi d'Aglio sbucciati

6 cucchiaini di Aceto di mele

Prezzemolo

3 cucchiaini di Salsa di pomodoro

1 cucchiaino di Paprika dolce

PREPARAZIONE

Per la salsa:

- Passare al mixer l'aglio, il prezzemolo, l'aceto, la salsa di pomodoro e la paprika azionando alla massima potenza per qualche istante. Tenere da parte.

Per i Gamberi:

- Scongela i gamberi a temperatura ambiente per un paio di ore. Asciugarli, ungerli con un filo d'olio EVO e spolverarli generosamente con il sale grosso.
- Disporre ordinatamente i gamberi su una griglia o in una padella capace e cuocere per 1 minuto circa per lato, finché non saranno dorati.
- Servire i gamberi su un piatto da portata cospargendoli con la salsa preparata.





PADELLATA DI BACCALÀ

INGREDIENTI per 4 persone

400g di **Filetti di Baccalà**

Pescanova

250g di Patate

100g di Pomodorini

50g di Olive nere

1 Carota

20g di cimette di Sedano

30g di Pomodorini secchi

Olio EVO

1 Cipolla piccola

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

- Versare in un tegame di terracotta abbondante olio EVO e rosolarvi la cipolla tagliata a fette sottili.
- Unire i pomodorini ed un mezzo bicchiere di acqua, quindi portare ad ebollizione ed aggiungere i filetti di baccalà ancora surgelati, le patate tagliate a fette, le olive, i capperi, i pomodorini secchi, le carote ed il sedano sminuzzati.
- Regolare di sale e pepe e cuocere a fuoco lento per 45 minuti circa.
- Servire ben caldo con abbondante sugo.



Buon Appetito

da

PESCANOVA

pescanova.it

Seguici anche su

