

## Risotto con astice e funghi secchi

320 g di riso Carnaroli  
riserva,  
1 astice di circa 800 g,  
30 g di funghi secchi di  
ottima qualità,  
4 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva,  
1 spicchio d'aglio,  
prezzemolo,  
mezza carota,  
1 costola di sedano,  
2 cipolle piccole rosa,  
1 tazzina di vino  
bianco,  
1 noce di burro,  
sale  
[per 4 persone]

Fate ammolare in acqua tiepida i funghi secchi. Mettete al fuoco in una pentola capiente 3 litri d'acqua con il sedano e la carota puliti e lavati e 1 cipolla sbucciata e tagliata a metà; quando l'acqua inizia a bollire salate, unite l'astice e fatelo cuocere 10 minuti dalla ripresa del bollore, quindi toglietelo dall'acqua e staccategli la testa, che rimetterete nel brodo a cuocere per almeno un'ora.

In una casseruola alta scaldate l'olio e aggiungete la cipolla rimasta e lo spicchio d'aglio dopo averli sbucciati e tritati, allungando con qualche cucchiaio di brodo per non far bruciare la cipolla. Dopo 5 minuti unite i funghi ammollati, strizzati e tagliati a pezzetti e fateli cuocere 10 minuti aggiungendo 1 mestolino d'acqua di ammollo dopo averla filtrata.

Fate evaporare quindi unite l'astice, dopo averlo sgusciato e tagliato a pezzettini, e un mestolo di brodo, fate di nuovo evaporare, unite il riso, fatelo rosolare nel sugo e bagnate con il vino bianco.

Fate sfumare e portate a cottura aggiungendo un mestolo di brodo alla volta e facendolo assorbire prima di versarne un altro.

Togliete il riso dal fuoco, unite 1 noce di burro, coprite la casseruola, aspettate un minuto, mantecate con un mestolo di legno e servite nei piatti spolverizzando con prezzemolo tritato.

## Farfalle al salmone

320 g di farfalle,  
150 g di salmone  
affumicato,  
250 g di panna fresca,  
prezzemolo,  
la buccia grattata  
di 1 limone,

Mettete al fuoco l'acqua per la pasta, salatela e mentre si scalda preparate la salsa: tritate il prezzemolo e poi i pistacchi; in una padella fate sciogliere il burro senza che frigga e aggiungete il salmone affumicato tagliato a pezzettini. Quando ha cambiato colore unite il Martini dry e fate evaporare quindi aggiungete la panna fresca e

2 o 3 cucchiaini  
di pistacchi,  
2 noci di burro,  
1 tazza di  
Martini dry,  
sale  
[per 4 persone]

fatela ritirare 2 minuti.

Togliete dal fuoco e unite alla salsa la buccia grattata del limone. Nel frattempo avrete calato e portato a cottura la pasta, che condirete con la salsa al salmone. Cospargetela con il prezzemolo e i pistacchi tritati e servite.

## Tagliolini neri con crema di fagioli zolfini e vongole

320 g di tagliolini neri,  
200 g di fagioli zolfini,  
1 capo d'aglio più  
1 spicchio,  
prezzemolo,  
1 cucchiaino di curry,  
600 g di vongole veraci,  
4 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva,  
peperoncino,  
sale  
[per 4 persone]

Mettete in ammollo per una notte i fagioli in una ciotola con acqua abbondante dopo averli sciacquati con cura.

Scolateli e portateli a cottura in una pentola ben coperti d'acqua e con 1 capo d'aglio intero, facendo sobbollire e salando soltanto verso la fine.

Mettete le vongole in una ciotola con acqua fredda e un bel pugno di sale a spurgare per due ore, quindi lavatele e fatele aprire in padella coperte a fuoco alto.

Fatele intiepidire e sgusciatele, tenendo da parte il liquido di cottura dopo averlo filtrato.

Frullate tre quarti dei fagioli aggiungendo, se la crema è troppo densa, qualche cucchiaino del loro liquido di cottura.

Mettete al fuoco l'acqua per la pasta, quindi versate l'olio in una padella capiente e appena è caldo aggiungete 1 spicchio d'aglio, il prezzemolo e il peperoncino tritati; appena sfrigolano girateli con un mestolo e unite subito i restanti fagioli interi, il curry, le vongole sgusciate e qualche cucchiaino del loro liquido di cottura.

Quando l'acqua bolle salatela, calate i tagliolini, portateli a cottura, quindi scolateli e saltateli nella padella con il sugo.

Versate nei piatti fondi 1 mestolino di crema di fagioli, prendete un po' alla volta i tagliolini con un forchettone e, girandoli in un ramaiolo, formate dei nidi che disporrete sopra la crema. Spolverizzate con prezzemolo tritato e servite.

## Crespelle alla marinara

Per le crespelle  
100 g di farina 00,  
50 g di farina di ceci,  
300 ml di latte intero,  
20 g di burro fuso,  
3 uova,  
sale,  
olio di semi d'arachide

Per il condimento  
400 g di calamari,  
200 g di code  
di gamberi,  
2 fette di palombo,  
1 carota,  
1 patata,  
1 zuccina,  
20 g di farina,  
20 g di burro,  
4 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva,  
1 tazzina di vino  
bianco,  
1 spicchio d'aglio,  
prezzemolo,  
sale  
[per 4 persone]

Per prima cosa preparate il brodo: sgusciate i gamberi; lavate i gusci e metteteli in una pentola con la patata e la carota dopo averle sbucciate e lavate, riempite d'acqua, portate a bollore, salate (poco) e fate cuocere 15 minuti. Ora mettete da parte la patata e la carota, continuando la cottura del brodo per altri 20 minuti.

Tagliate a cubetti patata, carota e zuccina cruda e lavata. Tritate il prezzemolo.

Pulite i calamari, lavateli e tagliateli a pezzettini, toglie- te la pelle e l'osso centrale dal palombo quindi lavatelo e fate anche questo a pezzettini, infine lavate i gamberi. Fate scaldare l'olio in una casseruola con 1 spicchio d'aglio in camicia. Quando è rosolato eliminatelo e aggiun- gete i calamari, fate insaporire nell'olio, bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare. A questo punto mettete nella casseruola i gamberi, il palombo e la dadolata di verdure e portate a cottura aggiungendo qualche cuc- chiaio di brodo.

Preparate le crespelle: mettete in una ciotola le farine, le uova leggermente sbattute, il sale, il burro fuso e il latte poco per volta in modo da non creare grumi e mescolate bene (per comodità potete usare il frullatore a immersione mettendo tutti gli ingredienti nel boccale) quindi fate riposare in frigo per mezzora.

Ungete appena d'olio una padellina antiaderente, scal- datelo e versate 1 mestolino di composto in modo da coprire la superficie della padella, fate rapprendere e girate la crespella per qualche altro secondo facendola dorare, quindi passatela su un tagliere e arrotolatela. Ripetete l'operazione fino a esaurimento del com- posto.

Quando le crespelle saranno tutte fredde tagliatele a strisce di 2 cm circa.

Per la vellutata fate sciogliere il burro in un pentolino, aggiungete la farina mescolando bene, quindi versate il brodo poco per volta sempre mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi, fino a ottenere una

crema non molto densa (da un cucchiaino deve cadere a filo).

Unitela al sugo di pesce e verdure, aggiustate di sale e condite le crespelle. Servitele in un vassoio spolverizzate col prezzemolo tritato.