

Finte cèe alla pisana

2 razze da circa mezzo
kg ciascuna,
2 spicchi d'aglio,
10 foglie di salvia,
2 noci di burro,
sale, pepe
[per 4 persone]

Mettete i pesci spellati, puliti e lavati in una casseruola con uno spicchio d'aglio sbucciato e 4 foglie di salvia, coprite con acqua, salate e fate cuocere 15 minuti dal momento che prende il bollore, quindi scolateli e puliteli, eliminando la cartilagine e ottenendo delle striscioline.

In una padella fate sciogliere il burro con uno spicchio d'aglio sbucciato e le foglie di salvia rimaste e quando il burro è ben insaporito unite la razza e qualche cucchiaio d'acqua di cottura, fate ritirare e servite con una macinata di pepe.

Anguille in umido coi piselli

800 g di anguille,
600 g di piselli
sgranati,
100 g di polpa
di pomodoro,
1 cucchiaio di
concentrato
di pomodoro,
1 spicchio d'aglio,
5 o 6 foglie di salvia,
4 cucchiaini d'olio
extravergine d'oliva,
mezzo bicchiere
di vino bianco,
peperoncino, sale
[per 4 persone]

Pulite le anguille tagliando prima la testa e poi sventrandole, quindi fatele a pezzi e lavatele.

Mettete in una casseruola l'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato, il peperoncino e la salvia, fate rosolare e aggiungete le anguille. Quando sono insaporite bagnate con il vino bianco, fatelo sfumare e unite i piselli, la polpa di pomodoro e il concentrato sciolto in un bicchiere d'acqua calda, quindi salate e cuocete per circa 30 minuti. Servite in un piatto da portata.

Baccalà in forno

800 g di baccalà
ammollato,
800 g di patate,
2 cipolle di Certaldo,
200 g di olive,
2 cucchiaini di capperi

Sciacquate i capperi e dissalateli in una tazza con acqua tiepida, poi sbucciate le cipolle e tagliatele a fette.

Irrorate una teglia da forno che possa andare anche in tavola con 4 cucchiaini d'olio, unite le patate dopo averle sbucciate, tagliate a tocchetti e asciugate e cuocete in

sotto sale,
6 cucchiaini d'olio
extravergine d'oliva,
origano,
sale, pepe
[per 4 persone]

forno caldo a 180° per 30 minuti. Ora salatele leggermente e copritele con il baccalà, aggiungete la cipolla affettata, i capperi, le olive e condite con l'origano e il restante olio. Cuocete ancora a 180° per 15 minuti circa, quindi sfornate, pepate con pepe macinato al momento e servite.

Acciughe alla mollica

800 g di acciughe,
4 fette di pancarré
ai cereali,
2 cucchiaini di pinoli,
2 spicchi d'aglio,
1 limone,
4 cucchiaini d'olio
extravergine d'oliva,
prezzemolo,
peperoncino, sale,
qualche foglia
d'insalata
[per 4 persone]

Pulite le acciughe privandole di testa, pancia e lisca e lavatele.

Frullate 1 spicchio d'aglio sbucciato e il prezzemolo, aggiungete le fette di pancarré e tritate grossolanamente per qualche secondo, quindi passate tutto in un padellino antiaderente, unite i pinoli e fateli tostare in modo che rimangano croccanti senza scurirsi troppo.

In un'altra padella più grande mettete l'olio con lo spicchio d'aglio rimasto senza sbucciarlo e il peperoncino; quando l'olio è caldo, eliminate l'aglio, aggiungete le acciughe, salate e fate cuocere 5 minuti, poi unite il trito tostato e il succo di mezzo limone e fate ritirare.

Servite in un vassoio coperto da foglie d'insalata guardando con fettine di limone.

Sogliole al pomodoro

4 sogliole
da porzione sfilettate,
2 o 3 pomodori maturi,
2 cucchiaini di pangrattato,
1 cucchiaino di pinoli,
1 spicchio d'aglio,
prezzemolo,
4 cucchiaini d'olio
extravergine d'oliva,
sale, pepe
[per 4 persone]

Tritate il prezzemolo con lo spicchio d'aglio sbucciato. Lavate i pomodori, sbucciateli e tagliateli a pezzetti.

In una padella fate scaldare l'olio e aggiungete il trito d'aglio e prezzemolo; appena sfrigola unite i pomodori a pezzetti, salate e fate cuocere 10 minuti, quindi aggiungete 2 cucchiaini di pangrattato, i pinoli e i filetti di sogliola e cuocete per altri 5 minuti.

Servite nei piatti spolverizzando con pepe appena macinato.

Filetti di orata impanata con crema di piselli

2 orate sfilettate
da 500 g ciascuna,
4 cucchiaini di
pangrattato,
2 cucchiaini di ricotta
salata,
1 spicchio d'aglio,
prezzemolo,
2 cucchiaini di curry,
olio extravergine
d'oliva, pepe

Per la crema di piselli
400 g di piselli
congelati,
1 noce di burro,
mezza cipolla bianca,
1 tazzina di vino
bianco,
2 cucchiaini d'olio
extravergine d'oliva,
sale
[per 4 persone]

Mettete a scaldare in una casseruola 2 cucchiaini d'olio e il burro. Appena il burro è sciolto unite la cipolla a fettine, fatela rosolare leggermente, bagnate con il vino bianco e quando è evaporato aggiungete i piselli e 1 bicchiere d'acqua calda. Salate e fate cuocere per 20 minuti circa quindi togliete dal fuoco, frullate col frullatore a immersione e tenete in caldo.

Mentre cuociono i piselli sbucciate l'aglio, tritatelo con il prezzemolo e in una scodella mescolatelo con il pangrattato, il curry e la ricotta salata, quindi ungete con un pennello da cucina i filetti di orata e passateli da entrambi i lati nel pangrattato insaporito.

Foderate la leccarda del forno con un foglio di carta da forno e appoggiateci i filetti; pepate e infornate a 180° per circa 15 minuti.

Versate in ogni piatto da portata qualche cucchiaino di crema di piselli, aggiungete un filetto di orata, condite con un filo d'olio crudo e servite.

Trecce di sogliola

3 sogliole grandi,
1 chiaro d'uovo,
semi di sesamo,
poco olio extravergine
d'oliva,
qualche foglia di
valeriana,
glassa di aceto
balsamico,
sale
[per 4 persone]

Dividete le sogliole in filetti, lavateli, asciugateli e formate 4 trecce fermandole con uno stuzzicadenti in cima e in fondo.

Bagnatele con l'albume sbattuto, passatele nei semi di sesamo e mettetele in una teglia coperta di carta da forno appena unta d'olio. Salate e infornate a 180° per 10-15 minuti.

Sfornate e servite nei piatti decorando con foglie di valeriana condita con olio, sale e glassa di aceto balsamico.