



Vellutata al profumo di mare

Dosi per 8 persone:

Patate Kg 1,5
Burro 200 gr
2 confezioni panna da cucina da 200 grammi
Aglio (1 spicchio grande) - Cipolla (1 piccola) - Sedano (1 costa possibilmente morbida, ovvero la parte più interna) - prezzemolo q.b.
Vongole (meglio lupini, sono più saporiti) 1 Kg
Cozze 1kg (possibilmente non troppo grandi)
Calamari 6 etti
Gamberetti sgucciati 3 etti
Altri frutti di mare se disponibili (cannolicchi, capesante etc)
Olio extravergine di oliva q.b.

In parallelo: lessare le patate - fare aprire le vongole e le cozze - fare un battuto di aglio, cipolla, sedano e prezzemolo - sgucciare i frutti di mare, filtrare l'acqua di cottura e metterci a bagno i frutti di mare - far lessare i calamari in acqua salata e poi tagliarli a pezzettini - nell'acqua dei calamari ancora calda far lessare per un minuto i gamberetti e poi metterci i pezzetti di calamaro, conservando l'acqua caso mai servisse se l'acqua di cozze e vongole è poca o troppo salata

Sbucciare e schiacciare le patate.

Mettere in una padellina che non attacca il battuto e ricoprirlo di olio, metterlo sul fuoco basso per ammorbidirlo ma non sfriggere.

In una grande pentola che non attacca fare sciogliere il burro, aggiungere le patate, salare moderatamente e pepare mescolando. Aggiungere la panna mescolando accuratamente. Aggiungere i frutti di mare con tutta la loro acqua e quindi i calamari ed i gamberi sgocciolati. Mescolare ed assaggiare regolando il sale e la consistenza: l'acqua dei calamari e gamberi può servire per addolcire se troppo salato e/o per ridurre la consistenza (considerare che riposando la vellutata si addensa).

Aggiungere il battuto con l'olio e mescolare accuratamente.... servire ben caldo...

Vino consigliato... ovviamente un Fauno bianco Sylva Mala!!!

Buon appetito

Gigi (dalla cucina del Nereo)



Trofie alla Nereo

Dosi per 8 persone:

Pasta fresca: 800gr (trofie o scialatielli)
Zucchine freschissime: 1 Kg
Salmone affumicato in fette: 300 gr
Provola affumicata: 500 gr
Aglio (1 spicchio grande)
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.

Tagliare le zucchine a cubetti di circa 1-2 centimetri. Spezzettare l'aglio e (in un tegame antiaderente grande abbastanza per poi mantecarci la pasta) farlo sfriggere in abbondante olio extravergine e poi eliminarlo . Versare le zucchine nell'olio caldo, aggiungendo un bicchiere di acqua per non farle friggere, salare moderatamente e farle andare mescolando di tanto in tanto finché non si frantumano diventando quasi una crema.

Nel frattempo tagliuzzare la provola a fettine sottilissime e fare delle striscioline con il salmone affumicato. Buttare la pasta in abbondante acqua bollente salata ed a metà cottura prelevare un mestolo dell'acqua di cottura ed aggiungerlo alle zucchine.

Quando la pasta è quasi cotta scolarla e farla mantecare nelle zucchine. Aggiungere la provola e mescolare vigorosamente finché la provola non fila. Spegnerne il fuoco, aggiungere il salmone, mescolare accuratamente e servire subito caldissimo.

Vino consigliato... ovviamente un Fauno bianco Sylva Mala!!!

Buon appetito

Gigi (dalla cucina del Nereo)