



Da
www.ricettegustose.it

**Le migliori
ricette di cucina
facili e gustose,
tutte rigorosamente
provate e fotografate
passo passo per essere
eseguite con più facilità**

Primi con sughi di pesce vol.1



Indice ricette

<u>Bucatini pesce spada e olive nere</u>	3
<u>Farfalle patate e trota salmonata</u>	4
<u>Farfalle piselli e salmone</u>	5
<u>Farfalle scampi e fiori di zucca</u>	6
<u>Farfalle tonno e carciofi</u>	7
<u>Gnocchi al salmone affumicato</u>	8
<u>Linguine agli scampi</u>	9
<u>Linguine cozze e asparagi</u>	10
<u>Linguine salmone e gamberetti</u>	11
<u>Maccheroncini al salmone</u>	12
<u>Maccheroncini porro e pesce spada</u>	13
<u>Paccheri ai gamberetti</u>	14
<u>Pappardelle calamari e pane fritto</u>	15
<u>Pappardelle con le aringhe</u>	16
<u>Pennette piselli e salmone</u>	17
<u>Spaccatelle allo stocco</u>	18
<u>Spaghetti ai calamari</u>	19
<u>Spaghetti al sugo di pesce</u>	20
<u>Spaghetti alla carbonara di mare</u>	21
<u>Spaghetti alla carbonara di salmone</u>	22

Bucatini al pesce spada e olive nere

Ingredienti x 3 persone:

280 gr. di bucatini
mezza cipolla
250 gr. di polpa di pomodoro
un trancio di pesce spada di circa 400 gr.
una ventina di olive nere snocciolate
olio, sale e pepe

Preparazione:

In una padella soffriggere la cipolla tritata con l'olio , aggiungere il pesce spada tagliato a cubetti ,



far rosolare da ambo i lati aggiungere le olive , la polpa di pomodoro ,



aggiustare di sale e pepe e far cuocere x 20 25 minuti.

Cuocere i bucatini in abbondante acqua , scolarli e mantecarli in padella



Farfalle patate e trota salmonata

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di farfalle
150 gr. di filetto di trota salmonata
1 bella patata
1 tuorlo
2 cucchiai di mascarpone
1 scalogno
Olio, sale

Preparazione:

Lessare la patate, sbucciarla e tagliarla a cubetti.

Mettere a cuocere la pasta, nel frattempo pulire la trota e tagliarla a pezzetti,



metterla a rosolare con lo scalogno tritato e l'olio, far insaporire per qualche minuto , poi aggiungere le patate e mescolare bene.



In una ciotola sbattere il tuorlo con il mascarpone , solo un minuto prima di scolare



la pasta unirlo alla trota e patate insieme ad un pochino di acqua della pasta per far amalgamare bene.



Scolare la pasta e mantecarla in padella



Farfalle piselli e salmone

Ingredienti x 4 persone:

360 gr. di fusilli
200 gr. di piselli
200 gr. di salmone
1 confezione di panna da cucina
olio
1 scalogno
sale
pepe
brodo

Preparazione:

Mettere a soffriggere lo scalogno tritato con l'olio , aggiungere i piselli , far cuocere qualche minuto poi aggiungere un pò di brodo, quello necessario per portare a cottura i piselli.



5 minuti prima di spegnere aggiungere il salmone a pezzetti e far insaporire



Lessare la pasta in abbondante acqua salata e solo 1 minuto prima di scolare, aggiungere la panna ai piselli, scolare la pasta nella padella e mantecare velocemente



Farfalle scampi e fiori di zucca

Ingredienti per 2 persone:

200 gr. di farfalle (io ho fatto due uova di pasta fresca)
1 zuccina
6 scampi
6 fiori di zuccina
1 scalogno
2 spicchi di aglio
olio, sale, pepe
brodo di dado

Preparazione:

Sbucciare e tagliare finemente lo scalogno, metterlo a soffriggere in una padella antiaderente con i fiori per qualche minuto, poi aggiungere mezzo bicchiere di brodo coprire e continuare la cottura per altri 7 - 8 minuti.



Togliere i fiori dalla padella passarli nel mizer e ridurre in crema.

nella stessa padella aggiungere un pochino di olio, l'aglio sbucciato e le zucchine tagliate sottilissime, far saltare qualche minuto, poi aggiungere gli scampi mezzo bicchiere di brodo aggiustare di sale e pepe, coprire e far cuocere per circa 10 minuti.



Aggiungere la purea dei fiori e mescolare bene



Lessare le farfalle in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella.



Farfalle tonno e carciofi

Ingredienti:

400 gr. di pasta formato farfalle
4 - 5 carciofi
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritato
200 gr. di tonno (anche sott'olio)
40 gr. di capperi
1 dl. di vino bianco
brodo se serve

Preparazione:

Pulire e tagliare a fettine sottili i carciofi.
Fare rosolare l'aglio tritato e 2 cucchiai di prezzemolo con 4 cucchiai di olio , unire i carciofi
fare insaporire bene , poi spruzzare con il vino , salare , pepare e far cuocere ,
se dovesse asciugare troppo bagnare con brodo caldo.



Unire il tonno e i capperi, insaporire qualche minuto , (poco prima di scolare la pasta aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura per amalgamare meglio il sughetto.)



Nel frattempo cuocere la pasta scolarla e mantecarla in padella.



Gnocchi al salmone affumicato

Ingredienti per 4 persone:

800 gr. di gnocchi di patate
30 gr. di burro
100 gr. di salmone affumicato
5 cl. di vodka liscia
400 gr. di panna fresca
50 gr. di pomodoro passato
sale e pepe

Preparazione:

In una casseruola fondere il burro, e unire il salmone



rosolare, flambare di vodka, unire la passata di pomodoro, e fare bollire per due minuti e frullare il tutto



Aggiustare di sale e pepe la salsa, unire la panna amalgamare bene e far cuocere qualche altro minuto
Scolare gli gnocchi e amalgamarli bene in padella.



Saltare e servire ben caldi.

Linguine agli scampi

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di linguine
8 - 10 scampi
mezzo bicchiere di passata di pomodoro
3 cucchiaini colmi di panna da cucina
1 scalogno
1 tazzina di vodka
olio
sale
prezzemolo

Preparazione:

Lavare bene gli scampi, incidere la parte superiore con un coltello affilato o con una forbice da cucina, (sarà poi facilissimo aprirli) .

Mettere gli scampi a soffriggere in una padella con l'olio, lo scalogno e il prezzemolo , farli rosolare qualche minuto girandoli da ambo i lati , aggiungere la vodka, coprire e far cuocere per circa 10 minuti. Togliere gli scampi e metterli in un piatto .

togliere la polpa agli scampi tenendone qualcuno per la decorazione del piatto .



Nello stesso fondo di cottura aggiungere il pomodoro aggiustare di sale e far cuocere coperto per circa 30 minuti, poi aggiungere la panna , la polpa degli scampi e amalgamare bene e cuocere ancora x 5 10 minuti.



Cuocere le linguine in abbondante acqua salata, scolarle e mantecarle in padella, aggiungendo anche gli scampi interi.



Linguine cozze e asparagi

Ingredienti x 4 persone:

350 gr. di linguine

700 gr. di cozze

400 gr. di asparagi (possibilmente selvatici e in questo caso diminuire un pochino la dose)

2 spicchi di aglio

prezzemolo

1 dl. di vino bianco

sale

olio

Preparazione:

Lavare bene le cozze , e metterle in una larga padella con un pochino di prezzemolo uno spicchio di aglio e il vino , quando saranno tutte aperte, togliere i gusci e tenere da parte le cozze con il loro sughetto.



Mettere gli asparagi puliti e tagliati in una pentola con l'acqua salata , far bollire x 10 minuti , poi nella stessa acqua mettere a cuocere la pasta.



Nel frattempo mettere in una padella olio uno spicchio di aglio e le cozze con il sughetto , far riscaldare



scolare la pasta al dente nella padella e far amalgamare per un paio di minuti , il tempo di far insaporire bene.



Linguine salmone e gamberetti

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di linguine
100 gr. di salmone
100 gr. di panna
100 - 150 gr. di gamberetti
acqua della pasta
1 spicchio di aglio
erbette aromatiche

Preparazione:

In una padellina cuocere i gamberetti con un pochino di olio, uno spicchio di aglio e un pò di erbette aromatiche miste(timo,maggiorana...)



Togliere i gamberetti e nella stessa padella soffriggere il salmone per qualche minuto , poi passarlo al mixer con la panna e riunire i gamberetti .

Unire qualche cucchiaino di acqua della pasta per ottenere una bella crema fluida.



Nel frattempo cuocere le linguine in abbondante acqua salata, scolarle e mantecarle in padella



Maccheroncini al salmone

Ingredienti x 4 persone:

4 uova di maccheroncini freschi (li ho fatti con il Ken)
100 gr. di salmone
350 gr. di passata di pomodoro
1 pacchetto di panna da cucina
olio
1 piccola cipolla

Preparazione:

Mettere a soffriggere la cipolla tritata con l'olio, aggiungere il salmone e far cuocere qualche minuto, poi aggiungere la passata e cuocere per circa 30 minuti.



Passare con il miniper e aggiungere la panna, aggiustare di sale, aggiungere eventualmente 1 mestolino di acqua calda e far amalgamare bene 5 - 10 minuti a fuoco basso.



Cuocere i maccheroncini in abbondante acqua salata, scolarli e mantecarli in padella.



Maccheroncini porro e pesce spada

Ingredienti x 3 persone

300 gr. di maccheroncini freschi (la ricetta prevedeva le pennette)

200 gr. di pesce spada

1 porro

100 gr. di olive nere

2 pomodori maturi

olio,sale,pepe

Preparazione:

Sbucciare e tagliare la parte bianca del porro , metterlo a soffriggere in padella

con l'olio , salare e pepare, aggiungere il pesce spada tagliato a cubetti,

le olive snocciolate e i pomodori sbucciati e tagliati a pezzetti, continuare la cottura x 15 20 minuti.



Scolare i maccheroncini e mantecarli in padella



Paccheri ai gamberetti

Ingredienti x 4 persone

400 gr. di paccheri freschi

400 gr. di gamberetti congelati e sgucciati

1 scatola di pelati

1 scalogno

olio

sale

Preparazione:

Mettere lo scalogno tritato con l'olio in una padella antiaderente , aggiungere i gamberetti e far insaporire, aggiungere i pomodori mescolare bene e cuocere per circa 30 minuti



Lessare la pasta in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella.



Pappardelle calamari e pane fritto

Ingredienti x 2 persone:

2 uova di pappardelle o (260 gr. di sfoglia già pronta)

4 calamari non troppo grandi

70 gr. di pangrattato

uno spicchio di aglio , 2 cucchiai di salsa di pomodoro

brodo se necessario

olio extra vergine

Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzetti i calamari , metterli a soffriggere in padella con olio e aglio , mettere sale e pepe , coprire e far cuocere qualche minuto ,



aggiungere la salsa di pomodoro e portare a cottura i calamari , aggiungendo brodo se necessario.



Mettere in una padellina olio e pangrattato e far rosolare qualche minuto.



Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata , mantecarle in padella , mettere nel piatto e coprire con il pane fritto



Pappardelle con le aringhe

Ingredienti:

3 uova di pappardelle
1 confezione di aringa affumicata
olio

Preparazione:

Mettere a bollire l'aringa in abbondante acqua e far bollire x circa 5 minuti , scolare e ripetere l'operazione , questo serve per dissalare un pochino l'aringa.



sminuzzare l'aringa e metterla in una larga padella con olio di oliva



scolare le pappardelle e mantecarle in padella.



Pennette piselli e salmone

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di pennette
100 gr. di salmone affumicato
80 gr. di piselli sgranati
mezzo pacchetto di panna
olio extra vergine di oliva
sale
prezzemolo
1 scalogno

Preparazione:

Mettere a soffriggere lo scalogno tritato nell'olio, aggiungere i piselli farli rosolare poi aggiungere brodo fino a portarli a cottura.



aggiungere il salmone tritato grossolanamente e cuocere altri 3 - 4 minuti e spegnere il fuoco se la pasta non è pronta.



Nel frattempo cuocere la pasta in abbondante acqua salata , solo 1 minuto prima di scolare la pasta aggiungere la panna al sughetto far mantecare bene poi aggiungere la pasta mescolare bene ,



servire a piacere con prezzemolo tritato(io non l'ho messo)



Spaccatelle allo stocco

Ingredienti x 2 persone

260 gr. di spaccatelle fresche (io le ho fatte con il Ken)

200 gr. di stoccafisso (Pesato già ammollato e pulito)

un pezzetto di carota (20 gr.)

un pezzetto di sedano (20 gr.)

mezza cipolla

un pezzetto di patata (20 gr.)

mezzo bicchiere di vino bianco secco

4 pomodori maturi non molto grandi

10 olive nere

1 cucchiaio di capperi

olio, sale e pepe

Preparazione:

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio, aggiungere tutte le verdure lavate e tagliate a pezzetti , far appassire 5 minuti poi aggiungere lo stoccafisso



bagnare con il vino e far evaporare , aggiungere le olive i capperi e il pomodoro cuocere x 30 minuti circa



Cuocere le spaccatelle in abbondante acqua salata , scolarle e mantecarle in padella.



Spaghetti ai calamari

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di spaghetti

100 gr. di calamari

1 scalogno

6 pomodori rossi non molto grandi

olio

farina

erbe pepe

Preparazione:

Tagliare lo scalogno e metterlo a soffriggere nell'olio , aggiungere i calamari infarinati e rosolare da ambo i lati, poi aggiungere i pomodorini spellati e tagliati a cubetto, aggiustare di sale e pepe (ho messo erba pepe), coprire e cuocere per 25- 30 minuti.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella



Spaghetti al ragù di pesce

Ingredienti x 4 persone:

360 gr. di spaghetti
600 gr. di pesce spada
500 gr. di cozze
700 gr di vongole
400 gr. di piselli sgranati
300 gr. di polpa di pomodoro
1 cipolla, 3 spicchi di aglio, prezzemolo
olio extra vergine di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, sale

Preparazione:

Lavare molto bene le cozze e le vongole, cuocerle in due padelle separate con l'olio , farle aprire, poi togliere i gusci e metterle da parte con qualche cucchiaino di sughetto.



Mettere a soffriggere in una padella antiaderente , la cipolla tritata finissima con l'olio e l'aglio , aggiungere i piselli, bagnare con il vino , far insaporire, poi aggiungere la polpa di pomodoro , il prezzemolo tritato , il sale e far cuocere x 25 - 30 minuti .



unire il pesce spada tagliato a dadini, le cozze e le vongole con il loro sughetto , far insaporire 7 - 8 minuti.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata , scolarli nella padella e mantecare bene.



Spaghetti alla carbonara di mare

Ingredienti x 4 persone:

360 gr. di spaghetti
1 confezione di misto mare
300 gr. di pesce spada
300 gr. di gamberetti sgucciati
2 uova

Sale, pepe, olio

Preparazione:

pulire e tagliare a dadini il pesce spada , metterlo a soffriggere per qualche minuto in una padella con l'olio, poi aggiungere i gamberetti sgucciati e il misto mare , aggiustare di sale e continuare la cottura x 8 - 10 minuti.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti.

In un piatto sbattere bene le uova , aggiustare di sale e pepe.



Scolare gli spaghetti nella padella con il pesce , a fornello acceso , aggiungere le uova , spegnere il fornello e mantecare bene.



Spaghetti alla carbonara di salmone

Ingredienti:

180/200 gr. di spaghetti
180 gr. di salmone
2 uova
1 scalogno
Olio, sale, pepe
parmigiano

Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzetti il salmone .



In una padella mettere a rosolare lo scalogno tritato finissimo e dopo qualche minuto aggiungere il salmone ,



aggiustare di sale e cuocere per qualche minuto . In un piatto sbattere bene le uova , sale e pepe.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti , scolarli nella padella e girarli per un paio di minuti.



aggiungere l'uovo sbattuto e il parmigiano , mantecare bene e mettere nel piatto.

