

Catherine Moreau
Fotografie di Nathalie Carnet



crudo di mare
un mondo di bontà



BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario

- 5 > Il pesce nudo e crudo:
un successo bello e buono

RICETTE DI CASA NOSTRA

- 6 > Finissima fluo di pesce e mele Smith
- 8 > Terrina di sgombro
- 10 > Tartara di rana pescatrice all'arancia
- 12 > Finissima di spada con chicchi
di melagrana e salvia
- 14 > Club-sandwich al tonno rosso
e menta
- 16 > Acciughe marinate
- 18 > Finissima di cappesante con miele
e sesamo
- 20 > Insalata di vongole alle alghe
- 22 > Crudo di San Pietro
e tegole di Parmigiano
- 24 > Spaghetti alla bottarga
- 26 > Uova alla coque con caviale
- 26 > Tartara di ostriche e gamberetti,
toast con burro al limone
- 28 > Triglie alla vodka
con chantilly al rafano
- 30 > Tartara rossa
- 32 > Rillettes di salmone alle uova
di salmone



RICETTE DAL MONDO

- 34 > Tarama fatta in casa
- 36 > Sushi
- 38 > Rollmop
- 40 > Sashimi di gamberi
- 42 > Sardine alla marocchina
- 44 > Maki hot
- 46 > Gravlax
- 48 > California roll
- 50 > Ceviche peruviano
- 52 > Sashimi
- 54 > Tonno alla tahitiana
- 56 > Tagliolini soba alla trota affumicata
- 58 > Futomaki
- 60 > Ceviche messicano
- 62 > Spring roll al salmone e al mango





Il San Pietro, estremamente gustoso e delicato, è perfetto per questa ricetta in stile italiano. Prende il nome da una leggenda secondo la quale l'apostolo Pietro, pescatore in Galilea, tirandolo fuori dall'acqua avrebbe lasciato le proprie impronte su ciascun lato del pesce (i due segni neri), per poi gettarlo via perché lo trovava troppo brutto!

Crudo di San Pietro con tegole di Parmigiano

PREPARAZIONE: 15 MIN

COTTURA: 20 MIN

PER 6 PERSONE

- > 800 g di filetti di San Pietro
- > 1 mazzetto di basilico
- > 100 g di pomodori confit
- > il succo di 1 limone
- > 50 g di pinoli
- > 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- > fior di sale
- > 150 g di Parmigiano reggiano grattugiato

Con un coltello a lama flessibile, tagliate i filetti di San Pietro a fette sottili facendo scorrere il coltello in senso obliquo e rispettando il senso delle fibre. Disponeteli su un piatto grande da portata o su sei piatti individuali.

Lavate il basilico, staccate le foglie e tagliatele finemente. Affettate i pomodori confit. Irrorate il pesce con il succo di limone e cospargetelo di basilico e di pomodori confit.

In una padella, fate tostare i pinoli senza condimento e cospargeteli sul pesce. Irrorate il tutto con olio e salate.

Nella stessa padella, fate sciogliere quattro mucchietti di Parmigiano grattugiato: il formaggio si allargherà formando dei dischi. Quando i bordi inizieranno ad apparire dorati, togliete i dischi dalla padella e fateli raffreddare su un mattarello perché assumano la forma di tegole. Ripetete l'operazione finché non avrete finito il Parmigiano.

Consumate subito il crudo di San Pietro con le tegole di Parmigiano.





I soba sono tagliolini preparati con la farina di grano saraceno, ecco perché sono di colore scuro. Se contengono un po' di farina di grano tenero guadagnano in elasticità, quelli di un bel verde contengono un po' di matcha, il tè verde in polvere.

Tagliolini soba alla trota affumicata

PREPARAZIONE: 15 MIN

COTTURA: 10 MIN

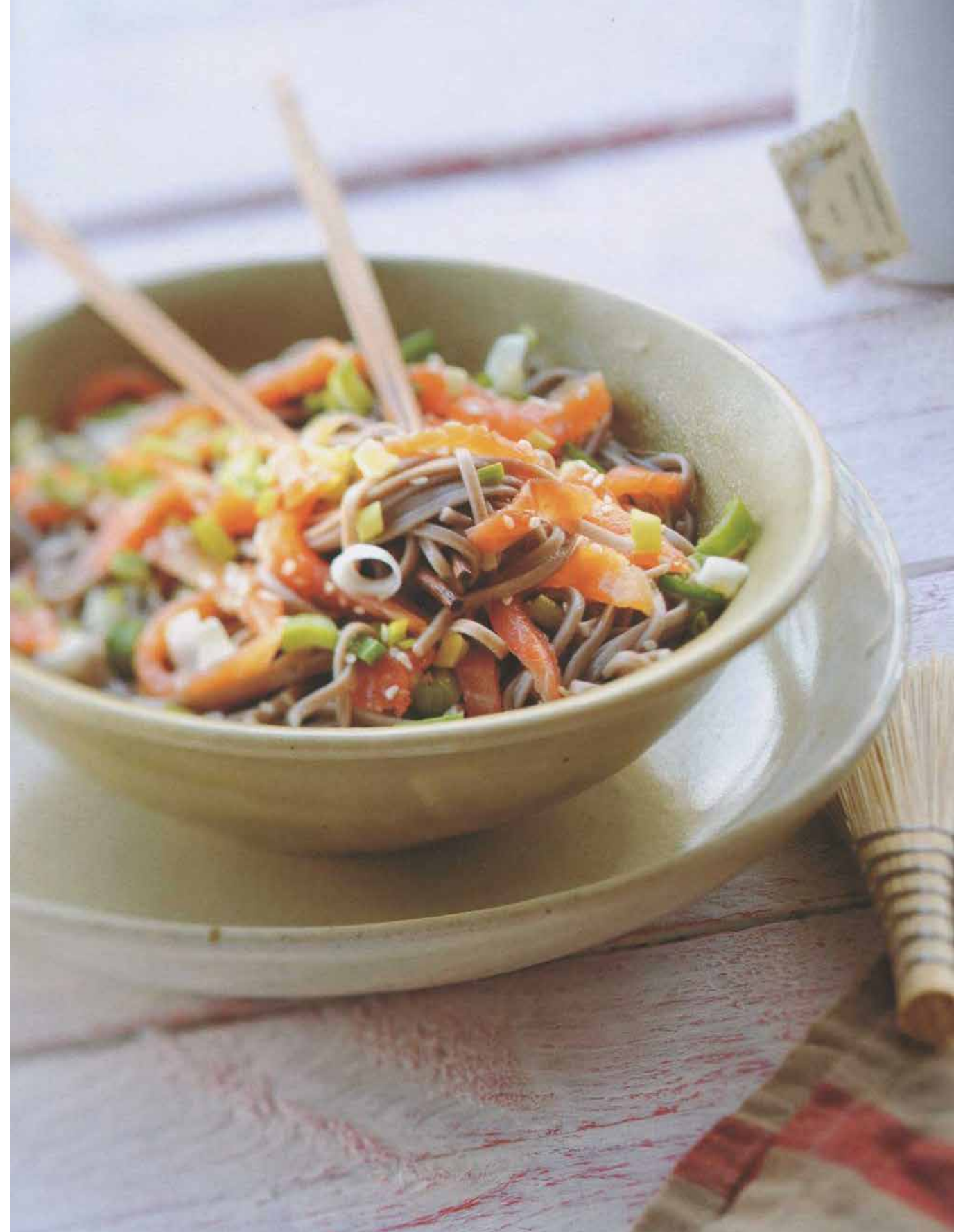
PER 6 PERSONE

- > 500 g di tagliolini soba
- > 400 g di filetti di trota affumicata
- > 4 cipollotti
- > 4 cucchiaini di salsa di soia
- > 4 cucchiaini di olio di sesamo
- > 3 cucchiaini di semi di sesamo

Gettate i tagliolini soba in una grande casseruola di acqua bollente salata e fateli cuocere il tempo indicato sulla confezione. Scolateli, versateli in abbondante acqua gelata e sgocciolateli di nuovo.

Tagliate a lamelle sottili i filetti di trota affumicata. Sbucciate i cipollotti e affettateli finemente, utilizzando anche la parte verde. Sistemate i tagliolini in una terrina, irrorateli con salsa di soia e olio di sesamo e aggiungete le lamelle di trota affumicata e i cipollotti.

In una padella, a fuoco vivo, fate dorare i semi di sesamo senza grassi, avendo cura di coprirli, e spargeteli sui tagliolini soba alla trota affumicata. Servite subito.





Crudo di mare un mondo di bontà

Dal ceviche dell'America del Sud al gravlax dell'Europa del Nord, dal sushi giapponese alla finissima italiana, ogni regione che si affaccia sul mare ha la sua specialità di pesce crudo. Servito come tartara o in insalata, marinato, arrotolato o perfino spalmato in forma di tarama, cambia la forma ma non la sostanza: il mare riserva squisite sorprese ai fan del nudo e crudo.

Della stessa collana

