

Ristorante Nuovo Galeon



Carpaccio di branzino

Ingredienti per 6 persone

Un branzino di circa 500 gr.
Un limone
Olio d'oliva extra vergine
100 gr di rucola
aceto balsamico
sale
pepe

Sfilettare il branzino dopo averlo squamato e liberato dalle interiora mettere i due filetti a marinare in una pirofila con buccia limone juliette e olio d'oliva per circa un'ora. Tagliare i filetti di branzino molto sottile e adagiare le fettine sopra un letto di rucola. Condire con olio extra d'oliva dal sapore leggero con poco sale e pepe.
Per i buon gustai del carpaccio, si consiglia qualche goccia di buon aceto balsamico di Modena.

Tagliolini alla granseola

Ingredienti per 6 persone

1,2 kg. di sogliette da 100gr. circa
800 gr. di cipolle bianche dolci
olio d'oliva extravergine con sapore delicato
2 dl di aceto di vino bianco
100 gr. di uva sultanina (messa a bagno in vino bianco)
100gr. di pinoli
farina bianca
sale

Far bollire 3 granseole di media pezzatura in acqua salata per circa 20 minuti, dopo averle ben pulite e lavate.
Raffreddate, si tolgono le zampe e si divide il corpo dal guscio, si abbia cura di conservare a parte tutti i pezzetti di carne bianchissima e di corallo che si trovano nel corpo, gettando via le vitree e le coriacee.
Prendere una padella, sufficientemente capiente e si faccia un soffritto d'olio d'oliva con aglio e prezzemolo; quando abbia acquistato colore, si mette la granseola e il corallo per pochi minuti e aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e lasciare a restringere. Infine aggiungere alcuni pomodorini a grappolo tagliati a metà con un pizzico di peperoncino. Nel frattempo cuocere in acqua abbondante 1/2 kg di tagliolini di grano duro. Versare gli stessi nella padella della salsa e spadellare il tutto.