SCALOPPINE DI BRANZINO ALL’ARANCIA E CURRY

Al contrario di tutti quelli che stanno aspettando l’autunno e l’arrivo del freddo io mi sento triste e nervosa, di certo svegliarmi con questo buio non aiuta, nel mio caso né lo spirito né la salute… beh estate, anche se amo le zuppe e la cioccolata calda, io stò qui e aspetto con ansia il tuo ritorno e magari vengo pure a cercarti io ;-D!!!

Ma… se parliamo del nuovo Taste&More l’autunno prende un aspetto del tutto affascinante, coinvolgente e piacevole anche per me!! Vi consiglio di correre a sfogliarlo per immergervi in un’atmosfera unica che solo le fantastiche donne che fanno parte di questa famiglia sanno creare!!!

Nel numero 22 di Taste&More trovarete anche questa mia ricetta.

SCALOPPINE DI BRANZINO ALL’ARANCIA E CURRY
per la ricetta clicca QUI

l'ombelico di Venere

Ombelico di Venere

SPAGHETTI AL BRANZINO

L’altra sera ho cucinato i portafogli di branzino, ma ricavando i filetti, attaccato alle spine e alla pelle rimane sempre della polpa di pesce e con quello che costa è proprio un peccato buttarla, quindi ho pensato di crearci un’altra cenetta facendo un bel sughetto.. naturalmente si possono anche usare i filetti del pesce, questa è solo un’idea per sfruttare al meglio il cibo!!

SPAGHETTI AL BRANZINO

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di spaghetti

“avanzi di branzino” o filetti di branzino

porro

10-12 pomodorini datterini

4-5 foglie di basilico

1 spicchio d’aglio
vino bianco
tabasco
olio extravergine d’oliva

Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua salata. In una padella mettete a scaldare un po d’olio extravergine d’oliva, mettete uno spicchio d’aglio intero, qualche rondella di porro e gli avanzi di pesce, appena il pesce cuoce iniziate a staccare la “carne” dalle lische e dalla pelle, fate attenzione però alle spine!! Una volta prelevata tutta la carne eliminare gli scarti e sfumate col vino bianco, appena il vino sarà evaporato mettete i pomodorini tagliati a metà, lasciar cuocere una decina di minuti, mettere qualche goccia di tabasco e delle foglie di basilico spezzattate. Scolate gli spaghetti ancora al dente e metteteli in padella con un po d’acqua di cottura, finire la cottura, condire con un filo d’olio e servite.