

## Ricette artistiche



**Carlo Listori**

**RICETTE ARTISTICHE**

*Cucina*

BOOK  
**SPRINT**  
EDIZIONI

[www.booksprintedizioni.it](http://www.booksprintedizioni.it)

Copyright © 2021  
**Carlo Listori**  
Immagini: **AdobeStock**  
Tutti i diritti riservati

## ANTIPASTI



AdobeStock © losangela



## **Gamberi all'Arancia**

### **Ingredienti:**

burro  
olio  
erba cipollina  
vino bianco  
sale  
pepe  
gamberi  
arancia

### **Procedimento:**

Soffritto con burro e olio, erba cipollina. Sfumare con: vino bianco, sale, pepe, poi aggiungere i gamberi. Portare a cottura.

Mettere in padella con burro e cuocere le fette d'arancia.

## **Alici Ripiene**

### **Ingredienti:**

formaggi misti  
aglio  
peperoncino  
pan grattato uova  
farina

### **Procedimento:**

Mettere in una scodella una busta da 100 gr. di formaggi misti. Tritare aglio e peperoncino Q.B., aggiungere pan grattato, uova. Mischiare il tutto. Per il ripieno, unire due alici, poi passare nella farina e friggere.



## **Polpo Gratinato con Cipolle Caramellate**

### **Ingredienti:**

polpo  
cipolle  
olio di oliva  
zucchero di cannella

### **Procedimento:**

Prendere il polpo e cuocerlo per un'ora e mezza. Una volta cotto, fare raffreddare dentro l'acqua di cottura. Una volta freddo, tagliare i tentacoli e la testa. Preparare le cipolle tagliandole a fette, metterle in padella con olio di oliva. Cuocere per 10/15 minuti, poi aggiungere zucchero di canna per caramellare. Una volta finita la cottura, fare raffreddare. Fare gratinare il polpo. Sul piatto, disporre prima le cipolle sul suo fondo, poi aggiungere il polpo. Completare il piatto guarnendo con noci tritate.

## Cozze Ripiene

### **Ingredienti:**

cozze  
mollica di pane  
calamaro  
formaggio grattugiato  
uova  
sale  
pepe

### **Procedimento:**

Mettere nel tritacarne mollica di pane, mortadella, cozze e ciuffi di calamaro. Mettere in un contenitore formaggio grattugiato, 2 uova, sale e pepe. Mischiare il tutto, poi riprendere le cozze e, una volta aperte, farcirle con il ripieno fatto. Preparazione in padella. Mettere un aglio tritato, pomodori pelati e foglie di basilico, aggiungere cozze ripiene e fare cuocere per 30/40 minuti circa. Salare Q.B.

## Torta di Patate

### **Ingredienti:**

patate  
sale  
olio  
latte

### **Procedimento:**

Cuocere le patate con sale Q.B. Una volta cotte le patate, impastare con aggiunta di: olio, 1 bicchiere di latte. Disporre su di una teglia con carta da forno. Fare un primo strato seguito da uno di prosciutto cotto a fette e formaggio; continuare fino ad altezza desiderata. Cospargere di formaggio per gratinare.

## **Peperoni Ripieni ad “Involtini”**

### **Ingredienti:**

peperoni  
pan grattato  
aglio  
sale  
pepe  
capperi  
tonno

### **Procedimento:**

Fare bollire i peperoni per 10/15 minuti. Una volta cotti, tagliarli in due ed eliminare semi e cuticola. Mischiare il tutto e riempire gli involtini. Mettere in forno a 220/230 C°. Tempo di cottura: 20/25 minuti circa.