

Cento astuzie per cucinare il pesce di mare

Autori: Alberto Tassinari – Paola Tassinari

Formato: 17x24 centimetri

Pagine: 128

Confezione: broccura

Collana: le guide

Prezzo di copertina: 15 euro

ISBN: 978-88-96328-85-9

Lingua: italiano

Data di edizione: novembre 2013

Il libro

Nelle nostre terre, per quanto il pesce di mare è apprezzato sulla tavola, altrettanto suscita diffidenza e timore in cucina.

Sono molti quelli che non lo vogliono cucinare per il timore di non riuscire a ottenere i risultati desiderati, mentre altri, magari delusi da esperienze insoddisfacenti, vi rinunciano in partenza.

Invece il pesce, anzi, i pesci, sono buoni.

Lo garantiscono gli autori di questo libro che, tra le innumerevoli ricette possibili, ne hanno scelto un centinaio tra le più semplici e le hanno proposte proprio per chi vuole avvicinarsi, magari per la prima volta, alla cucina a base di pesce.

Queste ricette non richiedono procedimenti lunghi o laboriosi e gli ingredienti si possono trovare facilmente, proprio per favorire un approccio graduale e non troppo impegnativo. La materia prima è quanto mai variata, non manca certamente il pesce azzurro, ancora frequente nei nostri mari, ma si propongono anche piatti con pesci più pregiati, con i crostacei e i molluschi e qualche sortita nell'esotico, usando il prodotto surgelato dei negozi specializzati.

Non resta quindi che augurare ai lettori buon lavoro, ma soprattutto buon appetito!

Gli autori

Alberto Tassinari è direttore dello Zoo Acquario di Imola, struttura che lui stesso ha progettato e realizzato nel 1985. Da anni si occupa del mondo acquatico, studiando dal vivo la biologia delle diverse specie acquatiche. È un attivo e appassionato disegnatore naturalistico e negli anni ha avuto riconoscimenti nazionali e internazionali. È richiesta la sua consulenza professionale da scuole e musei per realizzare corsi



di disegno naturalistico in qualità di relatore ed insegnante.

Paola Tassinari lavora presso lo Zoo Acquario di Imola come responsabile scientifico e coordina il settore scuole ed università. Ha scritto *Quel simpatico mostro chiamato tartaruga* e, per Bacchilega editore, *Guida allo Zoo Acquario di Imola* e, assieme al padre Alberto, *Animali marini velenosi*. Ha inoltre realizzato il poster divulgativo «Animali velenosi dei mari italiani».

Pesci di mare



Piante aromatiche e da odore



33 - Risotto agli scampi

Cosa serve



- Ingredienti per 4 persone
 1 kg di scampi
 250 grammi di asparagi
 2 cucchiaini di cipolla tritata
 1/2 bicchiere di olio di oliva extravergine
 2 cucchiaini di burro
 350 grammi di riso
 3 cucchiaini di prezzemolo
 sale, pepe

Sguocciare gli scampi tagliandoli con le forbici e conservare la polpa da parte.
 Preparare un brodo con i gusci e poca acqua salata.
 Bollire a parte gli asparagi, soffriggere in una padella la cipolla con olio e metà burro.
 Unire gli scampi e farli insaporire.
 Aggiungere il riso, tostarlo e bagnarlo con il vino.
 Mentre la cottura prosegue aggiungete un mestolo di brodo alla volta.
 A metà cottura aggiungere gli asparagi tagliati, salare e pepare.
 A cottura ultimata cospargere con prezzemolo tritato.



6 - Bruschetta al pescatore

Cosa serve



- Ingredienti
 4 fette di pane
 8 acciughe fresche
 4 pomodori maturi
 2 limoni
 4 spicchi di aglio tritati
 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
 olio extravergine di oliva
 sale
 pepe
 peperoncino

Pulire le acciughe diliscandole e suddividendole in filetti.
 Immergerle per un'ora in una marinata con olio, succo di limone, aglio tritato, sale, peperoncino.
 Sbucciare il pomodoro in acqua bollente, tritarlo, mescolarlo con sale e prezzemolo e lasciarlo riposare.
 Abbrustolire le fette di pane, aggiungere il pomodoro e guarnire con i filetti di acciughe.
 Condire con l'olio della marinata e servire.

