TOSI & RAGGINI

BONTÀ DI MARE

GLI ANTIPASTI ..... PAG. 6
I PRIMI ..... PAG. 15
I SECONDI ..... PAG. 25
I CONTORNI ..... PAG. 35

I NOSTRI PRODOTTI

- Filetti di sarda distesi
- Filetti di sarda marinata
- Insalata mare “Adriatico”
- Peperoncini ripieni al tonno
- Filetti di sgombro
- Filetti di tonno
- Pesce spada
- Filetti di alici marinate
- Filetti di alici marinate c/ alloro
- Alici marinate aromatizzate
- Filetti d’acciughe c/alloro e aromi
- Filetti d’acciughe
- Bocconcini d’acciughe c/capperi
- Filetti di sarda marinata
- Alipizza (spezzoni)
- Acciughe salate in lattina
- Vongole al naturale
- Vongole c/guscio
- Sugo alle vongole
- Consommè di pesce (dado)
- Consommè di pesce (dado)
  A cubetti “novita” (senza glulammato)
- Cocktail di sale e spezie
- Nero di seppia
  Bustine da 2 e vasi in vetro
- Bottarga di muggine
- Bottarga di tonno
- Tonno al naturale
- Sugo di tonno
- Bontà di mare
- Crema di tonno con pomodori secchi
- Crema di tonno con olive nere
- Crema di tonno all’arancia
- Crema di tonno c/pistacchi
- Crema di tonno c/mandorle
- Crema d’acciughe
- Patè di sgombro
- Lattume di tonno
- Filetti di ventresca di tonno
- Bricciole di tonno
- Buzzonaglia di tonno
- Insalata di mare “lusso”
- Surimi al sapore di gambero
- Filetto di sgombro
- Esotica e gamberi

Conserve di pesce lavorate artigianalmente con vendita al dettaglio e all’ingrosso presso la sede dell’azienda.

TRIANGOLI DI PIADA E ALICI MARINATE

Ingredienti per 8 persone

- 8 piadine
- alici marinate
- 2 cipolle di tropea
- radicchi misti (verdi e rossi)
- olio extravergine di oliva
- sale

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate finemente le cipolle a rondelle. Lavate e asciugate i radicchi poi tagliateli a striscioline e conditeli con olio e sale. Scaldate bene le piadine e guarnitele con un letto di radicchio, cipolla e le alici a raggera. Coprite con un'altra piadina *(se preferite potete aprire una piadina e guarnirla nel mezzo, risulterà più sottile).* Servitele ancora calde.

FANTASIA DI MARE ALLE NOCI E ACETO BALSAMICO

Ingredienti

- 1 piatto da portata con le specialità sott'olio
- aceto balsamico
- 4 noci
- 1 carota
- 1 cuore di sedano
- 1 peperone rosato o verde
- olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

Scolate le specialità dall'olio e disponetele a piacere su un piatto da portata. Tagliate le verdure a filetti sottili e mettetele sul piatto. Sbollentate le noci, scolatele, tagliuzzate/e e disponete/e sopra le specialità di mare. Filate un po' di olio di oliva, aggiungete l'aceto balsamico, pochi minuti e il piatto è pronto da gustare.
(Una variante potrebbe consistere nel sostituire le verdure con patate lessate fredde condite con prezzemolo).

INSATLATA DI POLPI, FAGIOLI E POMODORINI

Ingredienti

- 1 confezione di polpi sott'olio
- 250 gr di fagioli cannellini lessati oppure già confezionati
- 1 cipolla di tropea
- 10 pomodorini ciliegia
- olio extravergine di oliva
- basilico
- peperoncino
- sale

PROCEDIMENTO

Scolate i polpi dall'olio e disponeteli su un piatto da portata. Unite i fagioli scolati, i pomodorini tagliati a metà e la cipolla affettata finemente. Condite con l'olio, il basilico sminuzzato, il peperoncino e il sale, mischiando accuratamente.

TARTINE TRICOLORE CON BOTTARGA DI TONNO

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane in cassetta
- 3 pomodori maturi
- bottarga di tonno
- 4 uova sode
- foglie di radicchio verde
- formaggio cremoso spalmabile

PROCEDIMENTO

Stendete le fette di pane sulla batti/arda e tagliatele in quattro parti. Tagliate a fette non troppo sottili il pomodoro e le uova. Tagliate le foglie di radicchio poco più grandi delle fette di pane. Spalmate il formaggio sulle tartine e adagiatevi il radicchio, il pomodoro e l'uovo. Infine un cucchiaio di bottarga.

BRUSCHETTE ALLA PASTA DI ACCIUGHE

Ingredienti

- 8 fette di pane casareccio
- 4 pomodori maturi
- 2 cipollotti freschi
- 1 spicchio d'aglio
- pasta di acciughe
- prezzemolo q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- pepe e sale q.b.

PROCEDIMENTO

In un tegame scaldate l'olio e fate dorare l'aglio privato dell'anima. Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere a fuoco basso, eliminate l'aglio e aggiungete il prezzemolo tritato. Tagliate a dadini i pomodori lavati e privati dei semi, conditeli con sale, pepe e i cipollotti tagliati finemente. Bruscate le fette di pane su entrambi i lati e cospargeteli con la salsa d'acciughe. ricoprite col pomodoro e servite le bruschette ben calde. *(Potete preparare le bruschette alle acciughe anche in bianco, con un fetta sottile di mozzarella su cui spargere la salsa).*

TARTA DELLA VIGILIA CAMPANA

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 10 filetti di sarda sott'olio
- 1 grosso cespo di scarola
- olive nere
- 1 confezione di pinoli
- uva sultanina
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate la scarola e sbollentatela in una pentola d'acqua leggermente salata. in una padella con 4 cucchiai di olio fate rosolare l'aglio, aggiungete i filetti di sarda e la scarola tagliata grossolanamente mischiando bene per 5/6 minuti. In una teglia da forno stendete la pasta sfoglia sulla sua carta e versatevi la scarola, le olive, l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua bollente, i pinoli. Create un bordo tutto intorno con la pasta sfoglia e infornate a 200° per circa 20 minuti.

FRISELLE CON PEPERONI MARINATI

Ingredienti per 4 persone

- 3 peperoni (rosso, giallo, verde)
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 cucchiaio di capperi in salamoia
- 1 mazzetto di timo
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 8 piccole friselle
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe

PROCEDIMENTO

Lavate i peperoni e metteteli interi in una pirofila con mezzo bicchiere di acqua e cuocete in forno a 200° per 30 minuti. Lasciateli raffreddare un po' e tagliateli a striscioline, metteteli in una terrina e conditeli con olio sale e pepe. unite lo spicchio d'aglio tritato insieme a un pezzetto di scorza di limone, le foglioline di timo, i capperi sgocciolati in salamoia, La pasta d'acciughe e 4 cucchiai di succo di limone. Coprite con la pellicola e lasciate marinare per qualche ora al fresco. Poco prima di servire, bagnate le friselle con l'acqua, lasciate che si ammorbidiscano un po', quindi distribuite i peperoni marinati.

SALATINI DI ALICI

Ingredienti per 30 rotolini

- 250 gr di pasta sfoglia
- 30 gr di alici sott'olio in filetti (peso sgocciolato)
- 1 uovo

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato. Tagliare il quadrato di pasta sfoglia a metà, quindi ottenere delle strisce larghe 2 centimetri circa. Mettere su ogni rettangolino un filetto di alice allineandolo tutto da un lato. Piegare il rettangolino a metà e sigillare. arrotolarlo quindi su se stesso. Disporre tutti i grissini così preparati in una teglia coperta da un foglio di carta da forno. Sbattere l'uovo in una ciotolina e spennellare i grissini in superficie. Tenere i grissini nel frigorifero fino al momento di cuocerle nel forno a 180° per 14 minuti circa. Servire tiepidi.

GLI ANTIPASTI

TARTINE ALLE TRE CREME

Ingredienti per 30 tartine

- 1 conf. di pane per tramezzini
- 1 conf. di formaggio spalmabile
- 2 cucchiai di crema di tonno all'arancio
- 2 cucchiai di crema di tonno alle mandorle
- 2 cucchiai di crema di tonno ai peperoni arrostiti
- 1 peperone rosso
- 1 cucchiaio di mandorle
- 1 arancio
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Su ogni fetta di pane spalmate come base, prima il formaggio poi le creme separatamente. Lavate il peperone e fatelo bollire per 10 minuti. tagliatelo poi a striscioline e conditelo con olio pepe e sale. Tagliate in piccoli triangoli l'arancio. Tagliate a filettini le mandorle. ora tagliate ogni fetta di pane in 10 quadretti che guarnirete con i tre rispettivi ingredienti

I PRIMI

BIGOLI AL TORCHIO CON BOTTARGA E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di bigoli
- 50 gr di olio extravergine di oliva
- 1 cipolla tritata
- 30 gr di capperi tritati
- 200 gr di pomodori a cubetti
- 20 gr di prezzemolo tritato
- 40 gr di bottarga di tonno,
- 120 gr di gamberetti

PROCEDIMENTO

Cuocete la pasta in acqua salata. In una padella riscaldate l'olio e rosolate leggermente la cipolla e la bottarga. Unirete poi i capperi, i pomodori, il prezzemolo ed i gamberi. Versate la pasta nella padella, saltate per qualche secondo a fuoco vivace e servite subito.

SPAGHETTI ACCIUGHE, CAPPERI E PANGRATTATO

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di spaghetti
- 15 filetti di acciughe
- 1 cucchiaio di capperi
- 100 gr di pangrattato
- olio di oliva
- 3 spicchi di aglio

PROCEDIMENTO

In una padella fate imbiondire 2 spicchi di aglio con 2 cucchiai di olio di oliva poi aggiungete le acciughe. Fate cuocere pochi miunuti fino a che non si saranno sciolte. Nel frattempo cuocete al dente la pasta. In una padellino mettete un cucchiaio di olio di oliva con 1 spicchio di aglio a fuoco vivace, aggiungete il pangrattato e i capperi per altri due minuti girando con un cucchiaio di legno, il pane deve appena colorarsi. Scolate la pasta e versatela nella padella con le acciughe per farla saltare un poco. Aggiungete anche il pane, un altro minuto ancora in padella e spegnete il fuoco. La pasta è pronta da servire accompagnata da un buon bicchiere di vino rosso.

MACCHERONCINI SARDE E SARDONI

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di sedanini
- 5 filetti di sarde
- 250 gr di sardoni sfilettati
- 10 pomodori ciliegini
- un pizzico di peperoncino
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO

In una padella fate imbiondire l'aglio in camicia e schiacciato, con 3 cucchiai di olio poi aggiungete le sarde. Fate cuocere pochi miunuti fino a che non si saranno quasi sciolte. Aggiungete i sardoni e i pomodorini continuando la cottura per altri Quindici minuti. Cuocete al dente la pasta in acqua poco salata. Scolate la pasta e versatela nella padella con il sughetto ottenuto, fatela saltare per qualche minuto ancora. Servitela ben calda.

RIGATONI PICCANTI CAVOLI E ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di rigatoni
- 7 filetti di acciughe al peperoncino
- 1 cavolfiore di circa 600 gr
- un pizzico di peperoncino
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO

In una padella fate imbiondire l'aglio in camicia e schiacciato con 3 cucchiai di olio poi aggiungete le acciughe. Fate cuocere pochi miunuti fino a che non si saranno quasi sciolte. Aggiungete una parte di soli fiori del cavolo affettati e continuate la cottura per altri quindici minuti. Cuocete al dente la pasta in acqua salata insieme al resto del cavolo già lavato e ripulito dei gambi più duri. Scolate pasta e cavoli e versatela nella padella con il resto, fatela saltare per qualche minuto ancora in padella. Servitela ben calda.

SPAGHETTI DELL'IVANA

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di spaghetti
- 4 filetti di acciughe
- 250 gr di tonno
- il succo di un limone
- 1 cipolla dorata
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO

In una padella fate imbiondire l'aglio intero con la cipolla affettata e qualche cucchiaio di olio. Intanto cuocete al dente gli spaghetti in acqua salata. Togliete l'aglio dalla padella, abbassate la fiamma e fate cuocere la cipolla per dieci minuti aggiungendo un cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Aggiungete le acciughe, ancora qualche minuto e unirete il tonno sbriciolato che farete insaporire mischiando/o al sughetto di cipolla e acciughe poi aggiungete il succo di limone, pochi minuti di cottura e versate in padella la pasta scolata facendola saltare a fuoco vivace. Servitela ben calda.

ORECCHIETTE CON BOTTARGA E POMODORINI

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di orecchiette
- 400 gr di pomodori ciliegia
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipollotto bianco fresco
- 12 foglie di basilico
- pepenero macinato a mulinello
- bottarga di tonno (15 gr)
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

Mettete a lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata. Lavate i pomodorini e tagliateli in quattro parti. Schiacciate due spicchi d'aglio poi metteteli in una padella con l'olio e il cipollotto fresco tagliato a fettine sottili; fate appassire il tutto. Aggiungete i pomodorini e fate cuocere a fiamma moderata fino a che il pomodoro si sarà ammorbidito ma non spappolato. A questo punto aggiustate di sale e poi spegnete il fuoco. Fate saltare nel sughetto qualche secondo la pasta scolata, Unite le foglie di basilico tagliate grossolanamente e pepate a piacere. Aggiungete poi la bottarga e mescolatela con gli altri ingredienti. Guarnite le orecchiette con bottarga e pomodorini con foglie di basilico fresco e servite immediatamente

BROCCOLI, FARFALLE, ALICI, OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di pasta formato farfalle
- 800 gr di broccoli
- 6 filetti di alici marinate al peperoncino
- 16 olive nere
- 4 scalogni
- 4 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- pepe nero macinato al momento
- sale

PROCEDIMENTO

Lavate i broccoli e staccate le cimette dal torsolo. Cuocetele per 15 minuti a vapore, oppure lessatele per 8 minuti in abbondante acqua salata e scolatele accuratamente per non romperle. Scolate i filetti di alici, tamponateli con carta da cucina e spezzettateli grossolanamente. Snocciolate le olive e spezzettatele. Affettate finemente gli scalogni, spellate l'aglio e soffriggeteli in una capace padella con l'olio. Quando saranno ben dorati aggiungete le alici, le olive e proseguite per qualche istante la cottura. Unite i broccoletti nella padella saltandoli per qualche minuto, aggiungete un pizzico di pepe e regolate di sale.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di spaghetti
- 1 confezione di vongole sgusciate
- 1 confezione di vongole intere con guscio
- 10 pomodorini pachino
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- un ciuffetto di prezzemolo freschissimo
- sale

PROCEDIMENTO

In una capiente padella mettete a imbiondire l'aglio intero nell'olio, aggiungete i pomodori tagliati finemente. Dopo 10/ 12 minuti aggiungete tutte le vongole e un poco alla volta la loro acqua, lasciando insaporire ancora 10/15 minuti. Nel frattempo fate cuocere la pasta in acqua bollente e leggermente salata. Versate gli spaghetti nella padella insieme al prezzemolo tritato, fate saltare un minuto e servite.

STROZZAPRETI INFERNALI

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di strozzapreti
- 1 spicchio di aglio
- 400 gr di pomodori polpa
- 8 filetti di acciughe al peperoncino
- 2 cucchiai di capperi sale q. b.
- 3/4 cucchiai di olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

Tagliate finemente i filetti di acciughe. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio e aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato. Fate insaporire per qualche secondo; quindi unite i filetti di acciuga tritati e fateli soffriggere per bene nell'olio mescolando con un cucchiaio di legno. Unite la passata di pomodoro, lasciate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Trascorso questo tempo unite i capperi (se utilizzate dei capperi sotto sale ricordatevi di sciacquarli bene prima di aggiungerli al sugo) e concludete aggiustando di sale. Mentre il sugo termina la cottura, cuocete gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli direttamente in padella. Fateli quindi saltare nel sugo piccante per due minuti prima di impiattarli.

I PRIMI

MEZZE MANICHE TERRA E MARE

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di pasta mezze maniche
- 150 gr di funghi champignon
- 70 gr di briciole di tonno
- 4 cucchiai di olio di oliva
- 250 ml di pomodori pelati
- 200 gr di fagioli cannellini lessati
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 30 gr di acciughe sbriciolate
- sale q.b.
- pepe macinato fresco a piacere
- 1 piccola cipolla (circa 120 gr)
- 90 ml di vino bianco

PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla, mettetela in un tegame abbastanza ampio con 4 cucchiai d'olio e fatela appassire pochi minuti a fuoco dolce. Aggiungete quindi uno spicchio d'aglio intero. Sgocciolate il tonno, versatelo nel tegame, aggiungete il prezzemolo tritato e le acciughe. Pulite e tagliate a fettine sottili i funghi e aggiungeteli al sugo continuando la cottura fino a quando i funghi non avranno perso la loro acqua. Aggiungete i cannellini, saltate velocemente il tutto per 2 minuti e sfumate con il vino bianco, lasciatelo evaporare tutto; eliminate l'aglio e aggiustate di sale. Unite la passata di pomodoro e fate cuocere per 10 minuti, poi aggiungete il pepe nero. Scolate la pasta al dente e versatela nel sugo. Fate cuocere 2 minuti. Servite spolverizzando eventualmente con altro prezzemolo tritato.

I SECONDI

PASTICCIO DI UOVA ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 50 gr di bottarga
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio di oliva
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate soffriggere nell'olio, l'aglio e il prezzemolo tritati evitando che il prezzemolo secchi troppo. Sbattete le uova con sale e pepe e aggiungete la bottarga, mescolando bene. Versate e fate cuocere le uova nella padella con aglio e prezzemolo a fiamma vivace mischiando velocemente, fate dorare pochi istanti e servite.

FRITTATINE GAMBERI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di gamberetti
- 2 zucchine
- 5 uova
- 1 cucchiaio scarso di farina
- 1 cucchiaio scarso di maizena o fecola di patate
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- sale
- olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

In una padella fate rosolare uno spicchio d'aglio con 2 cucchiai di olio, aggiungete le zucchine tagliate a pezzetti, fate cuocere per 10 minuti regolando di sale poi spegnete. In un'altra padella fate rosolare il restante spicchio d'aglio in 2 cucchiai di olio poi Aggiungete i gamberetti scolati, cuocendoli per 10 minuti. In una zuppiera sbattete le uova con la farina, la maizena, il prezzemolo e regolate di sale. Infine unite gamberetti, zucchine e uova amalgamando bene il tutto. In una capiente padella scaldate 5 cucchiai d'olio e versate un cucchiaio da cucina di composto per ottenere delle piccole frittatine; servitele ben calde.

TORTA SALATA DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 100 gr di acciughe
- + 7-8 per guarnizione
- 1 uovo
- 1 melanzana
- 1 cipolla media bionda
- 1 zucchina
- pomodorini
- olio extravergine d'oliva
- sale

PROCEDIMENTO

In una padella larga fate sciogliere le acciughe con poco olio poi adagiatevi la cipolla affettata, la zucchina e la melanzana lavate e tagliate grossolanamente, aggiustate di sale e fate cuocere per circa 15 minuti dopodiché spegnete e lasciate intiepidire. Quando le verdure saranno tiepide aggiungete un uovo amalgamandolo bene. Stendete la pasta sfoglia in uno stampo da forno che la contenga bene lasciando fuori i bordi e staccando qualche strisciolina per la guarnizione. Versate il composto sulla pasta e guarnite con le acciughe intere, 15 pomodorini e le striscioline di pasta incrociate, passate in forno a 200° per 20 minuti.

VONGOLE SFIZIOSE

Ingredienti per 4 persone

- 3 confezioni di vongole con guscio
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 peperone giallo o rosso (oppure mezzo di ognuno)
- olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

In una padella mettete a rosolare aglio e prezzemolo nell'olio. Aggiungete il pangrattato precedentemente tostato in una padellino e continuate la cottura per qualche minuto. In un'altra padella fate rosolare la cipolla col peperone tritato finemente. Unite poi i due preparati e mettete le vongole con il guscio lavate continuando la cottura fino all'apertura del guscio. Pochi minuti ancora di cottura e le vongole saranno pronte.

QUICHE ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta brisé
- 100 gr di acciughe pulite + 7-8 per guarnizione
- 1 uovo
- 1 cucchiaio scarso di farina
- 1 cucchiaino di parmigiano
- 50 ml di panna fresca
- 1 cipolla media bionda
- 1 foglia di alloro, timo fresco, origano secco, noce moscata, sale, olio extravergine di oliva, pangrattato, arachidi

PROCEDIMENTO

Rosolate le cipolle affettate finemente con un po' d'olio e una foglia di alloro. Sbattete l'uovo con la panna e il formaggio, aggiungete le acciughe tritate grossolanamente, regolate di sale e unite le erbe in dosi minime, altrimenti sovrastano le acciughe, se piace aggiungete una grattugiata di noce moscata. Aggiungete da ultimo anche le cipolle ben asciutte, eliminando l'alloro. Rivestite degli stampi da crostata con la pasta brisè tirata ad uno spessore di ca. 5 mm, versate sopra il composto e passate in forno a 200° per 20 min. Togliete dal forno, guarnite la quiche con i filetti di acciuga, polverizzate con il pangrattato e inserite le arachidi tritate, qualche goccia d'olio e rimettere in forno per altri 10 minuti.

MOZZARELLA ALLA PIASTRA

Ingredienti per 4 persone

- 2 mozzarelle
- 30 gr di capperi
- 2 uova
- 2 filetti di acciughe
- 1 cucchiaino di timo macinato
- prezzemolo q.b.
- pangrattato q.b.
- farina q.b.
- olio extravergine d'oliva
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Sbattete le uova in una ciotola e sistemate la farina in un piattino. In un altro piattino versate il pangrattato e mescolatelo con un cucchiaino di timo e un pizzico di sale. Fate sgocciolare le mozzarelle, dopodiché tagliatele in 4 fettine. Passate ogni fetta di mozzarella nella farina poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato aromatizzato. Scaldate la piastra poi sistemateci sopra le mozzarelle e irrorate con un filo d'olio. Fatele dorare per qualche minuto senza farle sciogliere, quindi adagiatele su un vassoio da portata. Unite nel mixer qualche cucchiaio di prezzemolo tritato, i capperi e i filetti di acciuga. Irrorate il tutto con un filo d'olio e frullate. La vostra mozzarella alla piastra è quindi pronta: servitela guarnita con il sughetto di acciughe, prezzemolo e capperi.

SPADA ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada fresco
- 80/ 100 gr circa l'una
- 300 gr di polpa di pomodoro
- 8 acciughe
- 1 cipolla rossa media
- prezzemolo q.b.
- 16 olive nere snocciolate
- 3 cucchiai di farina
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate le fette di spada, asciugatele, infarinatele e mettetele in una padella capiente con 6 cucchiai di olio. Toglietele poi dalla padella e tenetele in caldo. Nel fondo rimasto soffriggete la cipolla tritata finemente poi unite la polpa di pomodoro, salate, pepate e cuocete mescolando per 10 minuti. Quindi aggiungete le olive. Disponete le fette di spada su un piatto da portata e aggiungete le acciughe spezzettate poi distribuite il sugo ottenuto.

FRITTATA TONNO E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone

- 2 scalogni
- 50 gr di bricciole di tonno
- 4 uova
- 100 gr di pancetta affumicata
- prezzemolo q.b.
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- pangrattato q.b.
- olio extravergine d'oliva
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

In una padella antiaderente e abbastanza larga fate appassire gli scalogni tagliati a rondelle in 3 cucchiai di olio. Aggiungete la pancetta a dadini continuando la cottura per pochi minuti. Sbattete le uova in una ciotola con il parmigiano aggiustando di sale e inserendo per ultimo il tonno e un cucchiaio di prezzemolo tagliato fine. Unite il composto al soffritto mescolando per amalgamare il tutto, distribuite una manciata di pangrattato e fate cuocere la frittata su ambo i lati per pochi minuti.

INVOLTINI DI PEPERONI AL FORNO

Ingredienti per 8 involtini

- 2 peperoni di taglia media, 1 rosso e 1 giallo
- 2 cucchiai di pangrattato
- acciughe
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di capperi s. sale
- 3 foglie di basilico
- sale e pepe macinato q.b.
- 1 spicchio di aglio
- 20 gr circa di mozzarella
- olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Pulite i peperoni e poneteli interi sulla placca del forno. Cuoceteli a 250° per circa 20-25 min, rigirandoli sui lati fino a che la pelle non risulterà raggrinzita e bruna. Nel frattempo tritate il prezzemolo e le acciughe. Tagliate a dadini la mozzarella. Ponete il pangrattato, le acciughe, il prezzemolo e i capperi in una ciotola capiente. Tritate l'aglio direttamente nel composto, salate e pepate a piacere. Spezzettate le foglie di basilico con le mani e aggiungete/e al ripieno. Quando i peperoni si saranno raffreddati, spellateli. Togliete i semi interni e ricavate 8 falde, cospargetele con il composto preparato. Al centro sistemate un paio di piccoli cubetti di mozzarella, arrotolate i peperoni formando degli involtini e sistemateli in una pirofila oliata. Infornate per circa 10 min a 200°. Sfornate e serviteli tiepidi.

I SECONDI

TORTINI DI PATATE E ALICI MARINATE PICCANTI

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate di media grossezza
- alici marinate con peperoncino
- 3 cucchiai di uva sultanina
- 1 confezione di pinoli
- olive nere snocciolate
- olio extravergine di oliva q.b.
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- sale

PROCEDIMENTO

Mettete ad ammorbidire l 'uvetta in acqua calda. Lavate e asciugate bene le patate, poi tagliatele a rondelle sottili (circa 3 mm.). Tostate i pinoli in una padellina. Ungete il fondo di una pirofila da forno e componete il tortino a strati, prima le patate poi uno strato di alici, un po' di pinoli, l'uvetta strizzata e infine le olive. Ripetete l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Coprirete con uno strato di patate e irrorate con poco olio a filo poi distribuite il parmigiano. Infornate per circa 25 minuti a 200°. Sfornate e servite caldo.

I CONTORNI

FAGIOLI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 6 persone

- 400 gr di fagioli secchi cannellini (freschi 750 gr)
- 6 acciughe sotto sale
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di aceto
- 5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e pepe nero macinato al momento

PROCEDIMENTO

Lasciate i fagioli in ammollo per una notte in acqua fredda (potete utilizzare anche quelli in scatola), scolateli, quindi metteteli in una pentola coperti di acqua e fateli sobbollire a fuoco lento per almeno 2 ore salando all'ultimo momento, altrimenti la buccia si indurisce. In un pentolino soffriggete nell'olio il prezzemolo con lo spicchio d'aglio, che poi eliminerete; aggiungete le acciughe dissalate e diliscate facendole cuocere lentamente, finché non saranno completamente disfatte. Unite l'aceto, un pizzico di pepe e lasciate sobbollire per una decina di minuti. Sistemate i fagioli scolati in una terrina, conditeli con la salsina e serviteli dopo un'ora circa.

Vi ringraziamo per la preferenza che avete riservato ai nostri prodotti

Mauro e Fausto Raggini

INVIA LA TUA RICETTA A
info@tosieraggini.com

Verrà pubblicata sul prossimo ricettario
con il tuo nome!

100% Premium Quality
Made in Italy

kiwa certified
CERMET
SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO
Reg. N. 17296/H
UNI EN ISO 22000:2005

TOSI & RAGGINI
BONTÀ DI MARE

Tosi & Raggini s.a.s.
via Canale Bonificazione, 47 • 47042 Cesenatico (FC) Italia
tel. 0547 672165 / 0547 403201 • fax 0547 678560 • info@tosieraggini.com
www.tosieraggini.com

Conserve di pesce lavorate artigianalmente con vendita al dettaglio e all'ingrosso presso la sede dell'azienda.