



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Abbacchio alla cacciatora

Ingredienti:

abbacchio, 1/2 kg.
strutto, 20 gr.
acciughe, 2
aceto bianco, q.b.
aglio,
rosmarino, salvia, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Tagliate a pezzi l'abbacchio.
Insaporitelo in un tegame con lo strutto.
Regolate di sale e pepe.
Unite un trito d'aglio, rosmarino e salvia.
Cucinate per 45 min. circa.
Bagnate con dell'aceto.
Allungate poi se necessario con un goccio d'acqua.
Aggiungeteci i filetti d'acciuga.
Terminate la cottura a fiamma dolce.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Agnello ai funghi

Ingredienti:

spalla disossata e arrotolata, 500 gr.
funghi porcini, 200 gr.
burro, q.b.
panna, q.b.
prezzemolo,
aglio, 1 spicchio
olio d'oliva, q.b.
sale, pepe q.b.

Come si realizza:

Salate e pepate la spalla.
Pennellatela accuratamente con un goccio d'olio leggermente salato.
Ponetela in una teglia.
Aggiungeteci un goccio d'olio. Cucinate in forno preriscaldato a 200° C. Levate una volta cotta e mantenetele al caldo.
Versate in un tegame mezzo bicchiere d'acqua calda. Aggiungeteci della panna (2 cucchiari circa) e 50 gr. di gambi dei funghi ben puliti e tagliati a pezzetti.
Fate cuocere per 15 min.
Prendete un'altra padella.
Fate sciogliere del burro.
Aggiungeteci le cappelle dei funghi tagliate a fettine.
Fate insaporire a fiamma alta.
Unite l'aglio intero.
Regolate di sale e pepe.
Continuate la cottura a fiamma media.
Aggiungete un trito di prezzemolo.
Levate l'aglio.
Sistemate sul piatto l'agnello tagliato a fettine.
Velate con la salsa calda e con il contorno di funghi porcini.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Agnello al forno

Ingredienti:

agnello, 450 gr.
pancetta, 80 gr.
aglio, 2 piccoli spicchi
rosmarino, 2 rametti
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Sciacquate l'agnello.
Steccate la carne con i rametti di rosmarino.
Sminuzzate l'aglio e unitelo al rosmarino.
Ricoprite con fette sottili di pancetta.
Insaporite con sale e pepe.
Stendente dell'olio in una placca da forno.
Adagiateci l'agnello.
Infornate per 40 min. circa a 180°C.
Bagnate durante la cottura con il sugo che ricaverete.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Arrotolato di tacchino con salsa al formaggio

Ingredienti:

fesa di tacchino, 240 gr.
sale e pepe, q.b.
prosciutto crudo, 80 gr.
olio extravergine, q.b.
foglia di salvia, q.b.
parmigiano fatto a scaglie, 50 gr.
burro, 30 gr.
farina, 30 gr.
latte, 250 ml.
emmental, 30 gr.

Come si realizza:

Riducete l'emmental a cubetti.
Usando il batticarne picchiate sulla carne.
Insaporite con sale e pepe.
Stendeteci il prosciutto crudo tagliato fine.
Adagiateci delle foglie di salvia.
Spolverate con scaglie di parmigiano.
Avvolgete la carne e legatela con lo spago da cucina.
Rosolatelo e cucinatelo per 50 min. circa in padella con olio.
Prendete il burro e con la farina e il latte ottenete una besciamella.
Sistematela con sale.

Unite l'emmental e fate fondere.
Levate il tacchino e tagliatelo a fette.
Nappate con salsa besciamella e emmental.
Servite caldo.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Arrosto di maiale all'arancia

Ingredienti:

lonza di maiale, 250 gr.
cipolla, 50 gr.
arance di Sicilia, 1 e 1/2
vino bianco, 1 goccio
brandy, 1 cucchiaino
margarina, q.b.
farina, 1 cucchiaino circa
aglio, 1 spicchio
rosmarino, 1 rametto
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, q.b.
pepe nero, q.b.

Come si realizza:

Spremete il succo di 1 arancia.
Pulite l'aglio e la cipolla.
Sminuzzateli finemente.
Pulite la lonza da eventuali pezzi di grasso.
Inseriteci al centro il rametto di rosmarino.
Passatela nella farina.
Scaldate l'olio e la margarina in una casseruola da forno.
Rosolate la cipolla e l'aglio.
Unite l'arrosto e doratelo su tutti i lati.
Bagnatelo con il brandy ed il vino.
Lasciate sfumare a fuoco vivo.
Irrorate poi con il succo d'arancia.
Regolate di sale e pepe.
Abbassate la fiamma.
Fate cuocere per 30 min.
Voltate il pezzo di tanto in tanto.
Affettate una volta cotto.
Nappate con il sugo di cottura.
Guarnite con fettine dell'arancia rimasta.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Baccalà alla fiorentina

Ingredienti:

baccalà ammollato, 400 gr.
pomodori pelati, 250 gr.
cipolla, 1 piccola
spicchi d'aglio, 2
prezzemolo, q.b.
salvia,
farina, q.b.
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Private il baccalà della pelle.
Pulitelo da ogni lisca.
Sminuzzatelo in pezzetti uniformi.
Passateli nella farina.
Portate a temperatura dell'olio con 1 spicchio d'aglio.
Aggiungeteci delle foglie di salvia.
Friggeteci i pezzetti di baccalà.
Sgocciolateli e passateli su carta da cucina.
Sistemateli in un tegame con dell'olio un trito d'aglio e la cipolla affettata a rondelle.
Aggiungeteci i pomodori.
Regolate con sale e pepe.
Cucinate per 20 min. circa.
Adagiate nel tegame i pezzi di baccalà.
Cucinate per 10 min.
Cospargete con trito di prezzemolo.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Baccalà alla napoletana

Ingredienti:

baccalà, 1 kg
pomodori freschi, 500 gr.
olio extravergine d'oliva, 1 dl.
olive, 150 gr.
capperi, 30 gr.
origano, un pizzico
prezzemolo tritato, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Sciacquate il baccalà.
Sminuzzatelo a pezzi di circa 6 cm.
Passatelo nella farina.
Fatelo friggere.
Passatelo su carta da cucina in modo da levare l'olio in eccesso.
Adagiatelo in una pirofila da forno.
Preparate in un tegame un soffritto di aglio.
Levate lo spicchio non appena avrà preso colore.
Unite i pomodori e insaporite con una parte del prezzemolo.
Aggiungeteci le olive prive del nocciolo e i capperi.
Cucinate la salsa per 20 min. circa.
Stendetela sul baccalà.
Passate in forno non troppo caldo per un quarto d'ora.
Velate con il restante prezzemolo un attimo prima di portarlo in tavola.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Branzino al cartoccio

Ingredienti:

branzino (già pulito), 480 gr.
olio extra vergine di oliva, q.b.
succo di limone, 1 cucchiaino
aglio, 1 spicchio
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Sciacquate il branzino già pulito.
Sgocciolatelo.
Sistematelo su un foglio di carta oleata.
Bagnate con succo di limone.
Insaporite con un filo d'olio.
Aggiungeteci lo spicchio d'aglio privo del cuore.
Regolate di sale e pepe.
Chiudete il cartoccio.
Cucinate al microonde per 1 min. circa alla massima potenza.
Rigirate il cartoccio 2/3 volte durante la cottura.
Fate riposare 1 min. circa.
Servite ancora chiuso.
Apritelo al momento del pasto.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Brasato di manzo al vino rosso

Ingredienti:

polpa di manzo (scamone), 1 kg.
burro, 60 gr.
vino rosso, 2-3 bicchieri
cipolla affettata, 1
carota, 1
costa di sedano, 1
chiodi di garofano, 2
brodo, q. b.
pomodori maturi, 4
sale, pepe, q. b.

Come si realizza:

Sistemate il burro in una casseruola.
Fateci rosolare la carne rigirandola più volte.
Bagnare con un bicchiere di vino rosso.
Lasciate evaporare.
Uniteci le verdure affettate, i chiodi di garofano e la polpa dei pomodori schiacciata.
Regolate di sale, pepe.
Irrorate con il brodo.
Fate cuocere a pentola coperta per 5-6 ore bagnando con il restante vino rosso e brodo.
Passate il fondo di cottura una volta cotta la carne.
Servite la carne affettata nappata con la salsa.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Brasato di vitello al vino bianco

Ingredienti:

vitello, 280 gr.
carota, 1 piccola
cipolla, 1 piccola
costa di sedano, 1 pezzo
olio extra vergine di oliva, q.b.
pomodori pelati, 1
vino bianco secco, 1 cucchiaino
sale, q.b.

Come si realizza:

Sminuzzate sedano, carota, cipolla in piccolissimi pezzi.
Sistemateli in una terrina adatta al microonde.
Aggiungeteci un filo d'olio.
Coprite e passate al microonde per 3 min. circa alla massima potenza.
Posate nella terrina la carne.
Bagnate con vino bianco.
Unite il pomodoro pelato.
Ricoprite con pellicola trasparente.
Bucherellatela.
Cucinate per 14 min. circa alla massima potenza.
Terminato levate la carne.
Passate tutto il fondo.
Sistemate di sale.
Tagliate a fette la carne.
Nappate con il sugo di cottura.
Fate riposare 2 min. circa.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Calamari affogati

Ingredienti:

calamari già puliti, 250 gr.
aglio, 1 spicchio
trito di prezzemolo, un cucchiaino
vino bianco secco, un cucchiaino
olio extra vergine di oliva, un cucchiaino
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Sciacquate sotto acqua corrente i calamari già puliti.
Sistemate in recipiente per microonde l'aglio privo del cuore.
Unite l'olio.
Versate il vino bianco.
Aggiungete i calamari.
Coprite con della pellicola trasparente.
Cucinate a potenza piena per 6 min. circa.
Lasciate riposare per 5 min.
Cospargete con trito di prezzemolo.

Sistematelo di sale e pepe.
Servite con polenta.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Cappone lesso

Ingredienti:

1 cappone di circa 1 kg.
manzo (qualità reale o biancostato),
300 gr.
cervella di vitello, 100 gr.
osso, 1 piccolo
1 cipolla steccata con un chiodo di
garofano,
1 carota,
1 costola di sedano,
1 foglia di alloro,
burro, q.b.
1 cucchiaino e mezzo di farina panna,
1 uovo,
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Private il cappone delle interiora.
Fiammeggiate e lavatelo accuratamente.
Utilizzate una grande pentola.
Versateci abbondante acqua.
Aggiungeteci le verdure indicate.
Regolate con del sale, qualche granello di pepe.
Portate a ebollizione.
Adagiate nell'acqua il cappone.
Aggiungeteci il pezzo di manzo e l'osso.
Lessate a fiamma dolce per circa 2 ore.
Preparate quindi la salsa per velare il cappone.
Fate fondere 20 gr. di burro in una casseruola.
Aggiungeteci la farina.
Lavorate bene. Allungate con 250 ml. circa di brodo di cappone.
Rigirate costantemente per ben amalgamare.
Aggiustate di sale e pepe.
Fate addensare la salsa per circa 10 minuti, lasciandola abbastanza morbida.
Pulite la cervella.
Scottatela in acqua bollente per 5 min.
Saltatela in un po' di burro precedentemente sminuzzata a pezzettini.
Regolate di sale, pepe.
Passatela nel mixer per ridurla in crema.
Amalgamatela alla salsa preparata.
Incorporatela anche il tuorlo dell'uovo e 1-2 cucchiaini di panna.
Riducete il cappone a pezzi.
Appoggiateli sul piatto di portata.
Nappate con la salsa.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Capretto alla bresciana

Ingredienti:

capretto nostrano, 2 Kg.
patatine novelle, 500 gr.
lardo, 100 gr.
burro, 50 gr.
olio d'oliva, 100 gr.
salvia,
sale, pepe,
noci, 2

Come si realizza:

Tagliare il lardo a dadini.
Mettetelo in una casseruola da forno capiente.
Aggiungeteci l'olio e il burro.
Tagliare il capretto a piccoli pezzi.
Sistemarli e rivoltarli nella casseruola a freddo.
Salare, pepare.
Fate rosolare la carne.
Spostate in forno con un mazzetto di salvia e rosmarino.
Aggiungeteci le noci intere con il loro guscio (servono a togliere al capretto l'odore di selvatico).
Lasciar cuocere un'oretta.
Levate le noci e il mazzetto di odori.
Uniteci le patatine con la loro buccia (naturalmente pulite dalla terra e lavate).
A cottura ultimata servire con polenta fumante.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Capretto allo spiedo

Ingredienti:

capretto, 1/2 cosciotto
pomodori, 2 piccoli
peperone, 1 di medie dimensioni
pancetta tesa, 60 gr.
pan carré, q.b.
olive verdi snocciolate, q.b.
olio extravergine di oliva, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Riducete a pezzetti il capretto.
Sminuzzate i pomodori a rondelle e il peperone a cubetti.
Affettate la pancetta.
Separate in 4 parti ogni fetta di pan carré.
Preparate gli spiedini nel seguente ordine.
Infilate un pezzo di carne.
Infilate ora l'oliva, poi una rondella di pomodoro.
Infilate un pezzetto di pan carré, un cubetto di peperone.
Terminate con una fetta di pancetta.
Sistematelo gli spiedi sopra la griglia.
Ponete sotto la leccarda.
Pennellateli con abbondante olio.
Sistematelo di sale e pepe.

Cucinateli per 10 min. sotto il grill.
Rigiratelvi solamente 1 volta.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Capretto con patate

Ingredienti:

capretto, 1/2 kg.
pomodori pelati, 3
trito di prezzemolo, q.b.
rosmarino, 3-4 rametti
olio extravergine d'oliva, q.b.
patate, q.b.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Ripulite il capretto da eventuali parti di grasso.
Tagliatelo a pezzetti.
Sistemateli in un bacinella capiente.
Irrorate con vino bianco.
Lasciate marinare per 30 min. circa.
Pelate e sminuzzate le patate.
Togliete il capretto dal vino.
Sciacquatelo.
Sistematelo in una casseruola da forno.
Insaporite con dell'olio.
Cospargete di sale e pepe.
Aggiungeteci il rosmarino.
Rigirate i pezzettini in modo che si insaporiscano.
Ricoprite con i pomodori schiacciati.
Insaporite con un goccio d'olio.
Cospargete di prezzemolo.
Informate a 200°C. girandolo di tanto in tanto.
Scaldare in un tegame un goccio d'olio.
Fate imbiondire un piccolo spicchio d'aglio e del rosmarino.
Versate e cucinate le patate.
Levate a metà cottura circa.
Sgocciolatele dall'olio.
Aggiungetele al capretto prima che sia cotto.
Bagnate ogni tanto con il sugo di cottura.
Terminate la cottura di entrambi.
Servite fumanti.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Cordonbleu ai carciofi

Ingredienti:

scaloppe di vitello da 120 gr. ognuna,
4
carciofi, 4
fontina (4 fette), 150 gr.
prosciutto cotto (4 fette), 150 gr.
olio di oliva, 50 gr.
burro, 50 gr.
panna fresca, 100 gr.
timo, q.b.
prezzemolo tritato, q.b.
vino bianco, 1 goccio
sale, q.b.

Come si realizza:

Lessare i carciofi in acqua salata e limone.
Tagliarli a spicchi.
Battere le scaloppe.
Farcirle con prosciutto, fontina e carciofi.
Friggere i cordonbleu in olio, burro e timo.
Bagnarli con vino e panna.
Passarli successivamente in forno per qualche minuto.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Costolette di agnello alla griglia

Ingredienti:

costolette di agnello, 300 gr.
olio extravergine d'oliva, q.b.
prezzemolo, q.b.
aglio, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Picchiate le costolette con il batticarne fino a ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro.
Adagiatele su una pirofila.
Schiacciate l'aglio con il prezzemolo.
Distribuitelo sulle costolette.
Sistemate di sale e pepe.
Aggiungete un goccio d'olio.
Rigiratele e insaporitele.
Cucinatele su una griglia alla brace.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Cozze al pomodoro e cetriolo

Ingredienti:

cozze, 500 gr.
vino bianco secco, 1 cucchiaio
cetriolo, 1 piccolo
pomodoro, 1
cipolla, 1 piccola
spicchio di aglio, 1
rametti di aneto fresco, 1
olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Pulite accuratamente le cozze.
Sistematele in un contenitore di vetro con il vino bianco.
Coprite.
Fatele cuocere per 4 min. su [100%].
Muovete ogni tanto il contenitore.
Sbucciate il pomodoro.
Eliminate i semi.
Riducetelo a cubetti.
Sgocciolate le cozze.
Tenete da parte il brodo dopo averlo filtrato.
Pulite e affettate la cipolla e l'aglio.
Fatele dorare con un goccio d'olio in un contenitore di vetro per 2 min.
Unite i cubetti di pomodoro.
Allungate con il brodo di cottura delle cozze.
Coprire e fate cuocere per 2 min.
Sbucciate il cetriolo.
Levate la parte centrale contenente i semi.
Sminuzzatelo a cubetti.
Uniteli ai cubetti di pomodoro.
Aggiungeteci le cozze e l'aneto tagliato a julienne.
Sistemate di sale e pepe.
Scaldare per 30 secondi.
Servite subito.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Crocchette di gamberetti

Ingredienti:

burro, 28 gr.
farina, 50 gr.
latte, 200 gr.
sale, q.b.
pepe, q.b.
gamberetti, 150 gr.
pangrattato, 150 gr.
olio di semi, mezzo litro
court bouillon:
acqua, 750 ml.
vino, 125 ml.
pepe in grani, q.b.
alloro, q.b.
una scorzetta di limone,
1 costa di sedano,
1 cipollina,
1 carota,
sale, q.b.

Come si realizza:

Preparate una besciamella sciogliendo a fiamma media il burro.
Aggiungeteci la farina.
Fate cuocere per pochi minuti.
Rimestate sempre.
Lavorare la salsa con una frusta.
Versate il latte un poco alla volta.
Aggiustate di sale, pepe.
Fate bollire a fiamma bassa per circa 10 minuti. Preparare il court bouillon.
Versate in una casseruola l'acqua.
Unite il vino e tutti gli altri ingredienti.
Portate ad ebollizione per 20 min.
Tuffate nel brodo i gamberetti precedentemente sguosciati.
Bollite per 5 minuti.
Levateli utilizzando una schiumarola.
Uniteli alla salsa besciamella.
Lavorate bene.
Fate raffreddare.
Create delle palline con questo impasto.
Passatele nel pane grattato.
Mettetele in frigo per qualche ora in modo che rassodino.
Friggetele in olio bollente per alcuni minuti.
Levate non appena dorate.
Passate su carta da cucina in modo da eliminare l'olio in eccesso.
Servite calde.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Faraona alla melagrana

Ingredienti:

1/2 faraona tagliata a pezzi,
scalogno, 1 piccolo
melagrana, 1 di medie dimensioni
farina bianca, q.b.
vino bianco secco, 1 goccio
olio, q.b.
rosmarino, sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Passate nella farina i pezzetti di faraona.
Fate insaporire in una casseruola lo scalogno tritato con l'olio.
Uniteci un rametto di rosmarino.
Aggiungete i pezzi di faraona.
Fatele rosolare a fiamma media.
Tagliate la melagrana a metà.
utilizzate mezzo frutto per ricavarne il succo.
Bagnate con il succo di melagrana i pezzi di faraona non appena saranno rosolati.
Versate anche un goccio di vino.
Fate evaporare il liquido alzando la fiamma.
Aggiustate di sale, pepe.
Abbassate la fiamma.
Coprite il tegame.
Cucinate a fiamma dolce per circa 45 minuti.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Fettine di lonza all'arancia

Ingredienti:

24 fettine di lonza di maiale,
farina, q.b.
burro, q.b.
il succo di 2 arance diluito in un
bicchiere d'acqua,
2 arance a fettine,
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Fate sciogliere del burro in un tegame.
Portate a cottura le fette di maiale precedentemente infarinate.
Irroratele con il succo d'arancia una volta rosolate da entrambe le parti.
Unite alla cottura le fette di arancia.
Aggiustate le scaloppe di sale e pepe.
Servite calde e nappate di salsa e pezzetti di arancia.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Filetti d'orata ai pomodori e rucola

Ingredienti:

6 orate da porzione (250 gr. l'una),
pomodorini, 500 gr.
rucola, 200 gr.
spicchi d'aglio, 4-5
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, pepe q.b.
farina, q.b.

Come si realizza:

Sviscerare e lavare le orate.
Ridurle in filetti (2 per orata) e asciugarli bene.
In una padella far rosolare l'aglio e disporvi i filetti d'orata infarinati.
Dorarli bene da entrambi le parti, incominciando dalla parte della polpa.
Salare, pepare e bagnare con vino bianco secco
. Una volta evaporato il vino aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a spicchi.
Cuocere per qualche minuto.
Aggiungere la rucola, anch'essa lavata.
Terminare la cottura e aggiustare di sapore.
Servire due filetti a persona accompagnando con i pomodorini e la rucola.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Filetto in crosta

Ingredienti:

800 gr. di controfiletto (tutto intero),
600 gr. di fegatini di pollo misti a
coniglio,
Pancetta a fettine,
Pasta sfoglia,
Cipolla,
Brandy,
Burro,

Come si realizza:

Preparate un soffritto di cipolla con burro.
Scottate il controfiletto nel soffritto una volta che la cipolla sarà appassita.
Mettete il "pezzo" di carne da parte.
Aggiungete al soffritto i fegatini precedentemente puliti.
Aggiungete 1/2 bicchiere di brandy e fiammeggiate non appena i fegatini avranno preso
colore, ci vorranno circa 3-4 minuti.
Lasciare cuocere per altri 3-4 minuti.
Passate i fegatini con tutte le cipolle in un passapelati.
Ripassate la crema ottenuta.
Aggiungente un bel pezzo di burro.
Trasferite tutto in padella per qualche minuto.
Fiammeggiate nuovamente con brandy.
Aprite la pasta sfoglia su un ripiano.
Spalmate parte del pate' di fegatini sulla sfoglia dove adagerete il controfiletto. Arrotondate
nella pancetta il pezzo di carne.
Adagiatelo e spalmate il restante pate' intorno.
Chiudete la pasta sfoglia tutta intorno.
Chiudete bene il tutto e passate della chiara d'uovo intorno alla sfoglia.
Infornate a forno medio per 45/50 minuti.
Io la cottura la vedo "a occhio" praticando una piccola incisione per vedere lo stato di
cottura del controfiletto che, per i miei gusti, deve essere al sangue al centro.
Lasciate freddare per 10 minuti prima di tagliarlo a fettine e servirlo.
Come guarnizione ho usato semi di melograno.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

SECONDI

Ostriche e champagne

Ingredienti:

ostriche, 24
champagne, 2 bicchieri
panna fresca liquida, 3 cucchiari
pepe bianco, q.b.

Come si realizza:

Aprite le ostriche.
Ponetele in un piatto da forno.
Scaldate il forno per 15 min in posizione grill.
Diluite lo champagne nella panna fresca.
Pepate abbondantemente.
Regolate eventualmente, la salsa con altro champagne o altra panna.
Riempite le ostriche con questa farcia.
Sistematele in forno per 3-4 min. Servite.