



Ricette e Consigli di Serena

di *Serena Montucchiari*

San Benedetto del Tronto, 2017-01-16 – **Estratto al mandarancio**

Ingredienti per due bicchieri:

8 Mandaranci

4 carote

1/2 mango via aerea*

Pelare le carote ed inserirle insieme alla metà del mango che va pelato come una pesca e privato del nocciolo.

Alla fine sbucciare ed aggiungere i mandaranci.

*il mango “via aerea” è maturato direttamente sulla pianta, per poi arrivare in brevissimo tempo sulla nostra tavola.

E' un frutto di qualità superiore, dal sapore intenso e gustoso, le cui proprietà organolettiche rimangono inalterate.



Per saperne di + rimani in contatto con [Serena Montucchiari](#)



**Aaah come sono buoni i
“boccolotti” con il castrato...**

San Benedetto del Tronto, 2017-01-22 – ...di zio Remo







Ricette e Consigli di Serena

San Benedetto del Tronto, 2017-01-21 – Quando un lavoro diventa passione... le Ricette di [Serena Montucchiari](#)



Per saperne di + rimani in contatto con [Serena Montucchiari](#)



Ricette e Consigli di Serena

di *Serena Montucchiari*

San Benedetto del Tronto, 2017-01-13 – Voglio condividere con voi due ricette che hanno come protagonista il cavolo nero, un vegetale ricchissimo di proprietà antiossidanti, sali minerali e vitamine.

Gli effetti benefici di questo ingrediente sono da sfruttare soprattutto in inverno, poiché possiede ottime capacità antinfiammatorie e rappresenta un vaccino naturale contro virus e raffreddature.

Estratto DETOX per due

6 foglie cavolo nero
2 kiwi
melograno 1/4 in grani
mele 4 fuji

Inserire nell'estrattore le foglie di cavolo intere accuratamente lavate, poi i kiwi pelati della loro buccia ed i cicchi di melograno sgranati. Per completare aggiungere le mele fuji mature.

Questo estratto, oltre ad essere buonissimo, è una miniera di antiossidanti e una fonte preziosa di vitamine. Unisce infatti le proprietà del cavolo nero con quelle del melograno ed del kiwi.



Vellutata di cavolo nero e zucca

1 cipolla media
cavolo nero 400g pulito

zucca 300 g
timo salvia qualche foglia
olio e sale q.b.

Far appassire la cipolla nell'olio insieme alle foglie di timo e Salvia. Aggiungere la zucca e far rosolare per 5 minuti. Mettere il cavolo nero e versare un bicchiere di acqua, poi far stufare a fuoco moderato per circa 20 minuti. Una volta terminata la cottura frullare il tutto e guarnire a piacere con crostini di pane, ceci bolliti o semi di zucca decorticati.

Buon appetito!



Per saperne di + rimani in contatto con [Serena Montucchiari](#)



Ahahah che buone le mazzancolle al brandy

San Benedetto del Tronto, 2016-10-12 – Mazzancolle al brandy con aglio e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

500 gr di mazzancolle

1 spicchio di aglio

mezzo bicchiere di brandy

prezzemolo q.b.

sale

pepe bianco

olio extravergine di oliva

pomodoro di Pachino

Dopo aver pulito le mazzancolle, fare un battuto con aglio e prezzemolo.

Scaldate l'olio in una padella dai bordi alti o in un wok, aggiungete le mazzancolle e fate cuocere un paio di minuti

coperte.

Scoprite, salate e pepate e continuate la cottura a fuoco vivace, saltando i crostacei di tanto in tanto.

Sfumate con il brandy e fate evaporare completamente.

Aggiungete il battuto di aglio e prezzemolo.

Aggiungete pomodoro di Pachino.

Saltate ancora un paio di minuti e servite.

Ph © Davida Zdravilkova Ruggieri

Copyright © [Press Too](#) srl – Riproduzione riservata

nb: per immagini ad alta definizione scrivere a redazione@ilmascalzone.it

*Minus Band e Chalet Gabbiano insieme
venerdì 8 luglio ore 20,30*

MUSICA e CUCINA

Menù BUFFET – ADRIATICO:
dalla "A" di anghio alla "Z" di zanchetta

Apertura con
Bruschette:

- muscolo mantecato
- crema di agombro

Pizza bianca (focaccia) e magherita

Insalate:

- farro, formaggio e gamberi?
- polpo, patate, rucola e calcegino
- soppio, rosgole e verdure in agrodolce

Marinati:

- triglie all'arancia
- alici aceto e vino
- spigola al limone e cedro canditi

Voagole e Cozze alla marinara

Cozze gratinate

Pisni:

- gnocchetti alla pescatora (cozze, sardo,
- mezzamaniche allo scoglio

Secondi:

- guazzetto con peschiera, mazzolina, palombò, rizza
- e...
- frittare mista dell'adriatico
- aromatici di pesce
- alici scottadito

Verdure gratinate e Patate fritte

Dolce: Sorbetto, Tiramisù, Panna cotta

€ 24,00
(bevande escluse)

Chalet GABBIANO
Capra Marinara - Luogovare Nord
0735.777148 - 331.467141

Le pietanze del menù potranno variare in base alla disponibilità di pesce fresco.

Cucina e Musica: tutti i

pesci dell'Adriatico in 16 portate... al Gabbiano

Messaggio promozionale

Cupra Marittima – Ascoltiamo ottima musica e mangiamo i piatti della cucina dello chalet Gabbiano. Tutti i pesci dell'adriatico in 16 portate... più contorni e dolce.



Tutti primi... al Gabbiano di Cupra

Messaggio Promozionale

Cupra Marittima, 2016-06-29 – Giovedì 30 giugno, ore 20.30, Euro 25 tutto compreso. Si consiglia la prenotazione al 3314467141

TUTTI PRIMI: la pasta, alimento italiano per eccellenza condita in ogni modo e tradizione (leggermente rivisitata). 6 piatti che prevedono gusto e sazietà.

Giovedì 30 giugno ore 20,30

Fusilli (Pasta Regina dei Sibillini) alici, pistacchi, olive al profumo di arancia e finocchietto selvatico.

Spaghetto (Pasta Regina dei Sibillini) aglio, olio (EVO), peperoncino e crostacei con polvere di pomodoro.-

Tortello di baccalà con verdure di stagione, acqua di pomodoro ed erbe aromatiche

Tagliolino (pastificio ZELO) al brodetto alla sambenedettese

Gnocchetti alla pescatora piccante

Dolce : Arros y leche (riso alla vaniglia)

Vino : Falerio-Pecorino

tutti primi

Giovedì 16 giugno ore 20,30
L'Umbria al Gabbiano...



*Il appuntamento
 (locanda cacio Re e gabbiano)*
 "Incontro di persone con la passione del
 "buon" cibo e del "giusto" bere. Incontro
 "creativo" di due territori che affondano le
 proprie radici in grandi tradizioni: questa
 sera tradotte in ottimo cibo" (Paolo Brunelli)

Menù (preparato a 8 mani...)

- Manzo marinato al "Sagrantino" con
 scaglie di tartufo...
- Galantina con salse e verdure in
 agrodolce...
- Fritturina all'Ascolana (costoletta di
 agnello, Olive, Cremini e...
 tartufo ...
- Bocconi di Capriolo brasati al "Rosso
 Piceno"...
- Coniglio alla cacciatora...
- Dolce e liquore...

Costo per persona € 30,00

*per info e prenotazione
 0735-77148 / 0743-617003*

Dalla Cantina Umbria :)

L'Umbria al Gabbiano di Cupra Marittima

Messaggio Promozionale

Appuntamento culinario tra la "Locanda Cacio Re" di Vallo di Nera e lo "Chalet Gabbiano" di Cupra Marittima chiamato - l'Umbria al Gabbiano-.

Cupra Marittima – Un menù che si è proposto di abbinare, in un evento unico i sapori della terra di due territori rinomati per la qualità degli ingredienti e la professionalità degli operatori. Così la serata si apre con un manzo marinato al Sagrantino, la galantina con verdure in agrodolce, frittura ascolana, pasta "regina dei sibillini" con funghi e tartufo insieme a bocconi di capriolo e coniglio alla cacciatora. Tutti i piatti saranno accompagnati da una attenta selezione di vini rossi umbri e marchigiani. "Un appuntamento che abbiamo voluto ripetere e ci auguriamo che abbia lo stesso

importante riscontro della serata “mare – monti di luglio 2015” dice Paolo Brunelli lo chef di Locanda Cacio Re che in stretta collaborazione con lo staff di cucina del Gabbiano vorrebbe che oltre ad un appuntamento enogastronomico fosse anche un incontro di culture della tradizione...



Le nuove tendenze del sushi fusion e una ricetta dello chef Patrick Bateman

San Benedetto del Tronto, 2016-06-04 – Molti sono gli amanti del sushi, per i quali si moltiplicano oggi disponibilità di ristoranti, takeaway e via scorrendo. Rimane però per parecchi italiani lo scoglio del “pesce crudo”, spesso non gradito. Lo chef Patrick Bateman, che verifica scrupolosamente la qualità e freschezza del pesce servito nel ristorante dove opera (Sasushi, ndr) dall’altro crea piatti che offrono ai clienti e appassionati un sushi fusion anche cotto, che amalgama la cucina giapponese alla sua esperienza di cucina internazionale, con ispirazioni multietniche. Le sue creazioni riscuotono un grande successo, lo intervistiamo per carpire qualche segreto, e una ricetta.

Patrick, quali sono, tra le tue creazioni, i più popolari piatti del momento?

I piatti più richiesti sono le nuove mini tortillas di sashimi, il sushi con uovo di quaglia e tartufo e la selezione di "Mac", dei piatti speciali che ho creato in tre versioni: spigola, aragosta e salmone affumicato. Vanno forte, la clientela li apprezza perchè non hanno nulla a che vedere con il classico sushi, vi sono molte proposte di sushi cotto che vanno incontro al gusto italiano, che è in piena evoluzione. Sono molto soddisfatto dalle minitortillas, che vengono servite con diversi tipi di pesce. Trovo che il sapore del pesce fresco, abbinato alle tortillas croccanti, sia davvero gustoso e per me I sapori vengono prima di tutto.

Hai sperimentato alcuni dei ristoranti dei migliori chef di sushi nel mondo: Nobu, Zuma... cosa pensi della loro cucina?

Per me, Nobu è il migliore, ha un menu fantastico con grandi creazioni a una ottima selezione di nuovi sapori da provare. Attenzione, anche altri ristoranti sono buoni, ma Nobu è sempre una spanna sopra gli altri, sempre alla ricerca di cose nuove, e per me è stato una ispirazione.

Cosa dicono i clienti delle tue creazioni?

Abbiamo davvero molti clienti che vengono al ristorante cercando nuove e diverse proposte in fatto di sapori. Molti non avevano mai assaggiato sushi prima. I clienti apprezzano tantissimo le nuove proposte e sono sempre curiosi di provare nuovi piatti. La mia cucina è un laboratorio del gusto, dove uso sapori, colori e consistenze diverse come potrebbe forse fare un pittore di fronte a una sua opera.

Qual è il miglior complimento mai ricevuto?

Apprezzo tutti i complimenti, sempre, mi confermano che ho creato qualcosa di buono, una esperienza di gusto. Ma mi piace molto quando abbiamo clienti che vengono da altre parti di

Italia, o dall'estero, che hanno assaggiato diversi tipi di sushi in ristoranti in tutto il mondo e quando dicono che la mia cucina è una delle migliori mai assaggiate, ecco questo mi fa felice. Abbiamo avuto finora clienti da molte parti del mondo.

Ed ecco la ricetta, per principianti, tempo di preparazione circa 20 minuti.

Le quantità descritte sono per due roll da ciascuno dei quali si tagliano circa 4 pezzi quindi moltiplicare gli ingredienti sulla base di quanti pezzi si vogliono ottenere.

Roll di Salmone Affumicato

Ingredienti

- 200 grammi di salmone affumicato a fette sottili
- 1 cetriolo
- 2 foglie di lattuga
- 1 quarto di avocado
- 20 grammi di crescione
- 1 cucchiaino di philadelphia
- semi di sesamo bianco per decorazione
- 1 foglio di "soia" nori arancione. Da usare al posto del classico foglio di alga nori.



Smoked Salmon

Preparazione

- lavare e asciugare la lattuga e tagliare a strisce sottili
- tagliare il cetriolo e l'avocado in strisce sottili
- lavare, asciugare e tagliare il crescione
- tagliare il foglio di nori a metà
- mettere il mezzo foglio di soia nori sulla stuoia di bambù e coprirlo tutto con le fettine di salmone affumicato, lasciando uno spazio di 2-3 cm sull'orlo superiore
- spargere il philadelphia sul foglio ricoperto di salmone
- spargere lattuga, cetriolo e avocado sopra il philadelphia
- rollare con attenzione nella stuoia di bambù in modo che alle estremità gli ingredienti siano tutti all'interno del foglio, premere gentilmente

ma con decisione.

– avvolgere in pellicola, ripetere tutto per il secondo roll usando la seconda metà del foglio nori.

-lasciare nel frigo per circa un'ora

– togliere dal frigo e tagliare ognuno dei due roll ottenuti con un coltello affilato in quattro pezzi,

aggiungere I semi di sesamo sopra ogni pezzo e servire

nota:

io uso il foglio di soia nori arancione per abbinarlo al colore del salmone, ma se non lo trovate potete usare anche un altro colore



Seppie & dintorni... allo Chalet Gabbiano

Messaggio promozionale

Mare e Montagna si incontrano a Cupra... Costo della cena Euro 25,00 tutto compreso