

# **Ricette buonissime e rapidissime per cucinare pesce, orata di limone, hamburger e uno sfizioso involtino a base di tacchino**

## **Grigliata di pesce con salsa alle erbe**

Ingredienti:

- Mezzo astice
- Mezzo trancio di pesce spada
- 1 scampo
- 1 gamberone
- mezza sogliola
- un limone
- olio extravergine di oliva
- erba cipollina
- prezzemolo
- menta fresca

Preparare in un bicchiere grande 100 cl di olio extravergine di oliva, succo di un limone, un po' di erba cipollina e pochissima menta e quindi passare tutto con un mixer.

Cucinare lentamente tutti i pesci, salare e pepare e 4-5 minuti prima di finire la cottura spennellare con la salsina e servire.

## **Orata al limone**

Ingredienti:

- 1 orata
- 1 limone
- alloro
- aglio
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo

Pulire l'orata ed all'interno mettere due mezzette di limone fresco senza scorza, un po' di aglio tritato, mezza foglia di alloro, olio, sale e pepe, quindi cucinare lentamente.

Servire aggiungendo della salsa citronette precedentemente preparata passando con un mixer dell'olio extravergine di oliva ed il succo di mezzo limone fino a formare una crema.

Mettere un po' di prezzemolo tritato e servire.

La ricetta può essere adeguata anche per la preparazione di trote, sgombri etc.

## **Hamburger alla maialona**

Ingredienti:

- 250 gr di pasta di salame
- pancetta fresca
- 1 spicchio di aglio a piacere

Impastare la pasta di salame (se si vuole con l'aglio tritato finemente) e formare un cerchio (la classica forma di hamburger) aiutandosi con una spatola.

Mettere a cucinare sulla griglia lentamente, all'ultima girata appoggiare sopra uno strato di pancetta fine e farla diventare bella croccante, quindi servire l'hamburger.

**Ricette scritte dalla Zanella Snc – Produzione barbecue a gas**

## ***Involtino di sovracoscia di tacchino al radicchio di Treviso***

Ingredienti:

- 1 sovracoscia di tacchino
- 3 radicchio di Treviso
- pancetta
- sale e pepe
- 1 cipolla
- vino rosso

Disossare la sovracoscia di tacchino e dividerla in due.

In una padella soffriggere la cipolla tritata, dopodichè aggiungere il radicchio a listarelle e sfumare con un bicchiere di vino rosso.

Mettere il radicchio nella sovracoscia di tacchino e rotolare assieme.

Stendere la pancetta ed avvolgere la sovracoscia di tacchino e poi legare con spago alimentare.

La ricetta può essere fatta anche con la coscia di pollo disossata.

# **Involtino di sovracoscia di tacchino al radicchio di Treviso**

Ingredienti:

- 1 sovracoscia di tacchino
- 3 radicchio di Treviso
- pancetta
- sale e pepe
- 1 cipolla
- vino rosso

Disossare la sovracoscia di tacchino e dividerla in due.

In una padella soffriggere la cipolla tritata, dopodichè aggiungere il radicchio a listarelle e sfumare con un bicchiere di vino rosso.

Mettere il radicchio nella sovra coscia di tacchino e rotolare assieme.

Stendere la pancetta ed avvolgere la sovra coscia di tacchino e poi legare con spago alimentare.

La ricetta può essere fatta anche cono la coscia di pollo disossata.