

Ricette online.com

[Ricerca](#)

[Iscriviti](#)

[Forum](#)

[Contatti](#)

[Mappa](#)

[Home](#)

[Antipasti](#) [Primi piatti](#) [Secondi piatti](#) [Contorni](#) [Formaggi](#) [Dolci](#) [Salse di base](#) [Fondi di cottura](#) [Paste di base](#)

[La Cucina](#)

[Le salse](#)

[fondi di cottura](#)

Secondi piatti, cucinare secondi a base di carne di pesce uova su Ricette online

Alici alla pescatora

Categoria: Secondi piatti - Pesce

Ingredienti:

alici, 600 gr.
olive nere, 40 gr.
capperi al sale, 20 gr.
pomodorini. 200 gr.
olio extravergine, 60 gr.
prezzemolo tritato, 2 cucchiari
origano, 1 pizzico
sale e pepe, q.b.
acqua, mezzo bicchiere

Preparazione:

Lavare i capperi e dissalarli (inserirli in una ciotola d'acqua).
Pulire e spinare le alici.
Ungere una teglia con un dito d'olio e passare una spruzzatina di sale.
Disporre ordinatamente le alici nella teglia (preferibilmente a girasole).
Tagliare separatamente i pomodorini a dadini e metterli sulle alici.
Denocciolate le olive e disporle sulle alici con i capperi (precedentemente sgocciolati), il prezzemolo, l'origano, sale e pepe.
Irrorare con il rimanente olio extravergine.
Aggiungere l'acqua.
Coprire con un coperchio e cuocere a fuoco lento per 15 minuti.
Servire caldo.

vota Ricette online.
com al premio
scopri cosa puoi
vincere votando

Note:

Si ringrazia per questa ricetta:

Ischia in Tavola - <http://www.ischiaintavola.com/>

il primo ristorante virtuale d'Italia.

Aggiungi questa ricetta al tuo

invia la ricetta ad un tuo
amico

stampa la ricetta

[Tipi di cucina](#) | [La cantina](#) | [Le rubriche](#) | [Conoscere in cucina](#) | [Ricette dalla A alla Z](#)
[Mailing list](#) | [Forum](#) | [Mappa](#) | [PUBBLICITÀ & COLLABORAZIONI](#) | [Note legali](#)

[Click to Visit](#)
[Il forum](#)
[|](#)
[Consiglia](#)
[questo](#)
[sito |](#)
[Iscriviti](#)
[alla](#)
[newsletter](#)
[Home](#) > [Le cucine nel mondo](#) > [Grecia](#)


La cucina greca

- » Antipasti
- » Salse, sughi e condimenti
- » Primi piatti
- » Zuppe e minestre
- » Secondi piatti
- » Torte salate
- » Contorni e accompagnamenti
- » Dolci
- » Tutte le ricette

- » I formaggi greci

☐ Web

☐ Cookaround

Invia questa ricetta ad un amico



Garides pilafi

Gamberi con risotto

Difficoltà

Stampa questa ricetta

Segnala questa ricetta

Ingredienti

1kg di gamberi, 2 1/2 tazze di riso, 1 tazza d'olio, 1 1/2 tazza di succo di pomodoro, 1 cipolla grande tritata, sale, pepe

Preparazione

Pulite i gamberi dai baffetti e lavateli bene. Salateli e lasciateli colare. Mettete l'olio con la cipolla in un tegame sul fuoco. Appena la cipolla sarà rosolata versate il succo di pomodoro, sale e pepe. Lasciate bollire la salsa per 10-15 minuti. In seguito versate 2-3 tazze d'acqua e unite anche il riso. Quando sarà quasi pronto aggiungete anche i gamberi. Lasciate bollire insieme per 15 minuti circa fino a far evaporare l'acqua e a secondo di come preferite la cottura del riso. Servite caldo.

Note

» **Reperibilità alimenti**



Ti segnaliamo



Tiropitakia



Anterakia plexoudes - gardoumba

[Click to Visit](#)

Frasì.Net

curva

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasì d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)

[Pagina iniziale](#)



[frasi](#)

[forum](#)

[ricette](#)

☐ [translate](#)

☐ [salva](#)

☐ [stampa](#)



utente registrato
e-mail

[Tutto sul sito](#)

[frasi](#)

[Archivio](#)

[Autori](#)

[Classifiche](#)

[Lettura casuale](#)

[Pubblica](#)

[altri contenuti](#)

[Dizionario Inglese](#)

[Onomastici](#)

[Ricette cucina](#)

[Giochi online](#)

[community](#)

☐ [Mio Frasi.net](#)

☐ [Utenti](#)

☐ [Chat](#)

[Album foto](#)

[Sondaggi](#)

[Forum](#)

[Cartoline d'amore](#)

[scegli lo stile](#)

[Blu piccolo](#)

[Blu grande](#)

[Rosa piccolo](#)

[Rosa grande](#)

[B/N piccolo](#)

[B/N grande](#)



[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 1](#) > [Alici Ammollicate](#)



password

[ricorda password](#)

[nuova](#)

[registrazione](#)

Alici Ammollicate

Nome Alici Ammollicate

Tipo piatto Pesce

Ingrediente principale Acciughe

Persone 4

Note Luogo: Campania.

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	750 G	Acciughe
	2 Spicchi	Aglìo
	10 Cl	Olio D'oliva
		Prezzemolo
		Pangrattato
		Sale
		Pepe

Preparazione

Spinare le acciughe ed eliminare la testa e la coda. Sistemarne uno strato in una teglia, irrorare di olio, cospargere con aglio e prezzemolo tritati, salare con parsimonia e spolverizzare di pangrattato. Coprire con un altro strato di acciughe e condirlo come il primo. Cuocere in forno già caldo per circa 15 minuti.

Ricetta 39 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**

[< ricetta precedente](#)

[torna indietro](#)

[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-

1935482900|dial)

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasi d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)

[Pagina iniziale](#)



[frasi](#)

[forum](#)

[ricette](#)

☐ [translate](#)

☐ [salva](#)

☐ [stampa](#)



utente registrato
e-mail

[frasi](#)

[Archivio](#)

[Autori](#)

[Classifiche](#)

[Lettura casuale](#)

[Pubblica](#)

[altri contenuti](#)

[Dizionario Inglese](#)

[Onomastici](#)

[Ricette cucina](#)

[Giochi online](#)

[community](#)

☐ [Mio Frasi.net](#)

☐ [Utenti](#)

☐ [Chat](#)

[Album foto](#)

[Sondaggi](#)

[Forum](#)

[Cartoline d'amore](#)

[scegli lo stile](#)

[Blu piccolo](#)

[Blu grande](#)

[Rosa piccolo](#)

[Rosa grande](#)

[B/N piccolo](#)

[B/N grande](#)

Tutti i piatti

Cerca



[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 6](#) > [Calamari Ripieni](#)



password

entra

[ricorda password](#)

[nuova](#)

[registrazione](#)

Calamari Ripieni

Nome	Calamari Ripieni
Tipo piatto	Pesce
Ingrediente principale	Calamari
Persone	4
Note	-

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	1000 G	Calamari
		Olio D'oliva
	1 Bicchiere	Riso
	1	Acciughetta Salata

Preparazione

Prendete dei calamari (puliti), tagliatene i tentacoli a pezzettini. Mettete i tentacoli in casseruola con un po' d'olio, fate rosolare un poco e poi aggiungete anche un bicchiere scarso di riso e un'acciughetta salata (ben lavata e diliscata); fate cuocere aggiungendo acqua se necessario; quando il riso è quasi cotto, usatelo per imbottire le sacche dei calamari, chiudeteli con uno stecchino o cuciteli, allineateli in una pirofila con un po' d'olio e passate in forno per un 20'.

Ricetta 292 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**

[< ricetta precedente](#)

[torna indietro](#)

[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-

1935482900|dial)

Frasi.Net

curva

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasi d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)

[Pagina iniziale](#)



[frasi](#)

[forum](#)

[ricette](#)

☐ [translate](#)

☐ [salva](#)

☐ [stampa](#)



[utente registrato](#)

e-mail

password

[ricorda password](#)

[nuova](#)

[registrazione](#)

[Tutto sul sito](#)

[frasi](#)

[Archivio](#)

[Autori](#)

[Classifiche](#)

[Lettura casuale](#)

[Pubblica](#)

[altri contenuti](#)

[Dizionario Inglese](#)

[Onomastici](#)

[Ricette cucina](#)

[Giochi online](#)

[community](#)

☐ [Mio Frasi.net](#)

☐ [Utenti](#)

☐ [Chat](#)

[Album foto](#)

[Sondaggi](#)

[Forum](#)

[Cartoline d'amore](#)

[scegli lo stile](#)

[Blu piccolo](#)

[Blu grande](#)

[Rosa piccolo](#)

[Rosa grande](#)

[B/N piccolo](#)

[B/N grande](#)



[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 20](#) > [Pepata Di Cozze \(2\)](#)



Pepata Di Cozze (2)

Nome Pepata Di Cozze (2)

Tipo piatto Pesce

Ingrediente principale Cozze

Persone 4

Note -

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	2000 G	Cozze
		Pepe
		Prezzemolo Tritato

Preparazione

Lavate le cozze, mettetele al fuoco in un tegame con abbondante pepe. e fatele aprire a fuoco vivo. Appena aperte cospargetele di prezzemolo tritato. Ritirate e servite subito. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Tocai Italico DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Ischia Bianco DOC.

Ricetta 973 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**

[< ricetta precedente](#)

[torna indietro](#)

[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-

1935482900|dial)

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasi d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)

[Pagina iniziale](#)

[Tutto sul sito](#)

[frasi](#)

[Archivio](#)

[Autori](#)

[Classifiche](#)

[Lettura casuale](#)

[Pubblica](#)

[altri contenuti](#)

[Dizionario Inglese](#)

[Onomastici](#)

[Ricette cucina](#)

[Giochi online](#)

[community](#)

[Mio Frasi.net](#)

[Utenti](#)

[Chat](#)

[Album foto](#)

[Sondaggi](#)

[Forum](#)

[Cartoline d'amore](#)

[scegli lo stile](#)

[Blu piccolo](#)

[Blu grande](#)

[Rosa piccolo](#)

[Rosa grande](#)

[B/N piccolo](#)

[B/N grande](#)

[frasi](#)

[forum](#)

[ricette](#)

[translate](#)

[salva](#)

[stampa](#)

[login](#)

[utente registrato](#)

[e-mail](#)

[password](#)

[entra](#)

[ricorda password](#)

[nuova](#)

[registrazione](#)

[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 25](#) > [Scampi Alla Crema Di Peperone](#)

Scampi Alla Crema Di Peperone

Nome	Scampi Alla Crema Di Peperone
Tipo piatto	Pesce
Ingrediente principale	Scampi
Persone	4
Note	-

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	4	Scampi (circa 100 G L'uno)
	2	Peperoni Gialli
	1/2 Bicchieri	Pomodoro Crudo Passato
	4 Cucchiiai	Olio D'oliva Extra-vergine
		Sale
Per Il Brodo:	1	Cipolla
	1 Gambo	Sedano
	10 Gambi	Prezzemolo
		Sale
		Pepe Bianco In Grani

Preparazione

Mettete in una casseruola la cipolla e il sedano grossolanamente tagliati, quindi il prezzemolo. Coprite con abbondante acqua, portate a ebollizione e salate. Dopo 30 minuti unite il pepe e lasciate cuocere altri 10 minuti. Spegnete la fiamma e quando il brodo si è raffreddato filtratelo. Scaldate un cucchiaino di olio in una casseruola e unitevi i peperoni mondati e tagliati a grosse strisce. Salateli, bagnateli con mezzo bicchiere d'acqua, incoperchiate e cuoceteli a fiamma bassa per 20 minuti. Scoperchiateli, unitevi il pomodoro e proseguite la cottura per altri 5 minuti o il tempo necessario perché la salsa si addensi. Passatela al setaccio e raccoglietela in una piccola casseruola. Portate a ebollizione il brodo e cuocetevi gli scampi dopo averli lavati. Dopo 3 minuti spegnete la fiamma e lasciateli riposare. Quando il liquido si sarà intiepidito sgocciolate i crostacei privandoli del carapace, ma lasciando intatta la testa e le pinne della coda. Eliminate il filo intestinale. Versate a filo l'olio rimasto nella crema di peperone mescolando con una frusta in modo da montarla leggermente. Distribuitela nei singoli piatti, adagiatevi gli scampi e servite.

Ricetta 1201 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**

[< ricetta precedente](#)

[torna indietro](#)

[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-

1935482900|dial)

Frasi.Net

curva

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasi d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)

[Pagina iniziale](#)



frasi

forum

ricette

☐ [translate](#)☐ [salva](#)☐ [stampa](#)

utente registrato

e-mail

password

entra

[ricorda password](#)[nuova](#)[registrazione](#)

[Tutto sul sito](#)

frasi

[Archivio](#)[Autori](#)[Classifiche](#)[Lettura casuale](#)[Pubblica](#)

altri contenuti

[Dizionario Inglese](#)[Onomastici](#)[Ricette cucina](#)[Giochi online](#)

community

[Mio Frasi.net](#) [Utenti](#) [Chat](#)[Album foto](#)[Sondaggi](#)[Forum](#)[Cartoline d'amore](#)

scegli lo stile

[Blu piccolo](#)[Blu grande](#)[Rosa piccolo](#)[Rosa grande](#)[B/N piccolo](#)[B/N grande](#)



[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 25](#) > [Seppie Al Sedano](#)



Seppie Al Sedano

Nome Seppie Al Sedano

Tipo piatto Pesce

Ingrediente principale Seppie

Persone 2

Note -

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	400 G	Seppie
	1 Bicchiere	Vino
	1	Cipolla
	3 Coste	Sedano
	1 Cucchiaino	Pinoli
	1	Limone (succo)
		Olio D'oliva Extra-vergine
		Sale
	1 Pizzico	Semi Di Papavero

Preparazione

Sbucciate e tritate finemente la cipolla, rosolatela con qualche goccia di olio, unite le seppie già pulite e tagliate a liste. Bagnate con il vino. Fate evaporare. Unite un bicchiere di acqua tiepida e continuate la cottura per 45 minuti a fuoco basso e a pentola coperta. Se necessario aggiungete altra acqua. Aggiustate di sale. Lavate, asciugate e tagliate a piccoli pezzi il sedano. Quando le seppie saranno diventate molto tenere e l'acqua sarà evaporata, unite il sedano e il succo di limone. Rimestate con un cucchiaino di legno e date ancora due minuti di cottura. Trasferite in un piatto di servizio. Cospargete con i pinoli, con olio crudo e semi di papaveri.

Ricetta 1220 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**

[< ricetta precedente](#)

[torna indietro](#)

[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-1935482900|dial)

Frasi.Net

curva

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasi d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)
[Pagina iniziale](#)[frasi](#)[forum](#)[ricette](#)☐ [translate](#)☐ [salva](#)☐ [stampa](#)utente registrato
e-mail[frasi](#)[Archivio](#)[Autori](#)[Classifiche](#)[Lettura casuale](#)[Pubblica](#)[altri contenuti](#)[Dizionario Inglese](#)[Onomastici](#)[Ricette cucina](#)[Giochi online](#)[community](#)☐ [Mio Frasi.net](#)☐ [Utenti](#)☐ [Chat](#)[Album foto](#)[Sondaggi](#)[Forum](#)[Cartoline d'amore](#)[scegli lo stile](#)[Blu piccolo](#)[Blu grande](#)[Rosa piccolo](#)[Rosa grande](#)[B/N piccolo](#)[B/N grande](#)

[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 27](#) > [Spezzatino Di Salmone](#)[ricorda password](#)[nuova](#)[registrazione](#)

Spezzatino Di Salmone

Nome Spezzatino Di Salmone**Tipo piatto** Pesce**Ingrediente principale** Salmone**Persone** 4**Note** -

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	500 G	Salmone
	1 Tazza	Panna Liquida
	1 Bicchierino	Vermouth Secco
	25 G	Erba Cipollina
		Fumetto Di Pesce
		Limone
		Sale
		Pepe

Preparazione

Squamate, spellate ed eviscerate il salmone. Praticate un taglio lungo la spina dorsale e ricavatene i filetti laterali. Tagliateli a pezzetti e cuoceteli a fuoco vivo in un tegame antiaderente per circa due minuti. In una casseruolina scaldate il fumetto di pesce unite la panna e il vermouth, fate addensare. Disponete lo spezzatino di salmone su un piatto da portata, coprite con la crema, cospargete di erba cipollina tritata finissima e servite subito.

Ricetta 1334 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**[< ricetta precedente](#)[torna indietro](#)[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-

1935482900|dial)

[Aforismi](#) [Barzellette](#) [Biglietti](#) [Frasi d'amore](#) [Indovinelli](#) [Leggi di Murphy](#) [Modi di dire](#) [Palindromi](#) [Poesie](#) [Proverbi](#) [Scuse](#) [SMS pronti](#)

[Pagina iniziale](#)

[Tutto sul sito](#)

[frasi](#)

[Archivio](#)

[Autori](#)

[Classifiche](#)

[Lettura casuale](#)

[Pubblica](#)

[altri contenuti](#)

[Dizionario Inglese](#)

[Onomastici](#)

[Ricette cucina](#)

[Giochi online](#)

[community](#)

[Mio Frasi.net](#)

[Utenti](#)

[Chat](#)

[Album foto](#)

[Sondaggi](#)

[Forum](#)

[Cartoline d'amore](#)

[scegli lo stile](#)

[Blu piccolo](#)

[Blu grande](#)

[Rosa piccolo](#)

[Rosa grande](#)

[B/N piccolo](#)

[B/N grande](#)

[frasi](#)

[forum](#)

[ricette](#)

[translate](#)

[salva](#)

[stampa](#)



[utente registrato](#)

[e-mail](#)

[password](#)

[entra](#)

[ricorda password](#)

[nuova](#)

[registrazione](#)

[Ricette cucina](#) > [Pesce](#) > [Pagina 31](#) > [Verze E Ostriche](#)

Verze E Ostriche

Nome	Verze E Ostriche
Tipo piatto	Pesce
Ingrediente principale	Ostriche
Persone	4
Note	Preparazione: 20 minuti. Cottura: 16 minuti. Calorie: 128.

Ingredienti

	quantità	ingrediente
	16	Ostriche
	1	Carota
	150 G	Foglie Di Verza
	30 G	Scalogno
	5 Cl	Vino Bianco Secco
	1 Pizzico	Zucchero
	1/2 Cucchiaino	Aceto Di Vino Bianco
	3 Cucchiaini	Olio D'oliva Extra-vergine
	40 G	Burro
		Sale
		Pepe

Preparazione

Aprite le ostriche, raccogliete il loro liquido in una ciotola e filtratelo. Pulite le verdure. Tagliate la carota a bastoncini, ponetela in una padella con un cucchiaino di olio e un cucchiaino di acqua, salate, pepate e cuocete per 5 minuti, mescolando. Unite le foglie di verza tagliate a tocchi, un cucchiaino di acqua e uno di olio, salate, pepate e lasciate sul fuoco per altri 2 minuti. Cuocete in un pentolino gli scalogni tagliati a spicchi con 2 cucchiaini di acqua e l'olio rimasto, l'aceto e lo zucchero per 4 minuti. Sgocciolateli e trasferiteli in una insalatiera insieme con la carota e la verza e mescolate. Mettete nel pentolino il vino e il burro e scaldare per 3 minuti, poi aggiungete il liquido delle ostriche e mescolate per un minuto. Unite le ostriche senza guscio, fatele insaporire poi versate il tutto sulle verdure e servite.

Ricetta 1550 di 1588 ricette presenti nella categoria **Pesce**

[< ricetta precedente](#)

[torna indietro](#)

[ricetta successiva >](#)

Si ringrazia DBricette (www.dbricette.it) per la gentile concessione della ricetta.



[home page](#)

[imposta come pagina iniziale](#)

[preferiti](#)

[aggiungi ai preferiti](#)

[suggerisci](#)

[segnala ad un amico](#)



© 2000-2005 Sito realizzato da Michele Barutti P. IVA 02530821202

[Tutti i diritti sono riservati](#) [Contattaci](#) [Termini e condizioni di utilizzo](#)

curva

curva

83.103.69 Mozilla/4.0 (compatible; MSIE 6.0; Windows NT 5.1; SV1; Sgrunt|V109|29|S-

1935482900|dial)

Ricette di Cucina - Tutte le ricette della cucina italiana, internazionale e etnica

Ricette di Cucina

Portale Italiano

[Home](#) - [Ricerche](#) - [Indice alfabetico ricette](#) - [Contatto](#)

Ricette per categoria

[Preparazioni di base](#)
[Salse e condimenti](#)
[Antipasti](#)
[Minestre](#)
[Paste asciutte](#)
[Sughi](#)
[Risotti](#)
[Polente](#)
[Pizze](#)
[Pane e focacce](#)
[Secondi di carne](#)
[Secondi di pesce](#)
[Frittate](#)
[Insalate](#)
[Verdure e legumi](#)
[Formaggio](#)
[Dolci](#)
[Torte dolci](#)
[Torte salate](#)
[Frutta](#)
[Gelati](#)
[Marmellate](#)

[Html](#)
[CSS](#)

Alici in Pangrattato

Ingredienti:

Per 4 persone. 12 alici fresche, 30g. di capperi sotto sale, uno spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, un dito di olio di oliva, 2 cucchiaini di pangrattato, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Preparazione:

Lavate i capperi privandoli del sale, scolateli ed asciugateli. Mettete nel frullatore i capperi ed il prezzemolo, unitevi il pangrattato, l'aglio, il parmigiano, 4 cucchiaini di olio e un pizzico di sale e pepe. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto su un piatto largo. Lavate le alici, asciugatele, apritele a metà lasciandole unite sul dorso. Privatele della testa e delle lisce centrali lasciando le codine. Passate poi da entrambe le parti nel composto preparato. Arrotolate le alici in modo che le code restino in alto. Spennellate la pirofila con l'olio rimasto, ponetevi le alici, e premetele leggermente per evitare che si aprano durante la cottura. Ponete in forno già caldo e fate cuocere per circa 10 minuti.-

Tempo di cottura: 10'

Nazione: ITALIA

Categoria: Secondi di pesce

Regione: SICILIA

[inizio pagina](#)

Ricette regionali cucina italiana

[Piemonte](#)
[Val d'Aosta](#)
[Liguria](#)
[Lombardia](#)
[Veneto](#)
[Trentino-Alto-Adige](#)
[Friuli-Venezia-Giulia](#)
[Emilia-Romagna](#)
[Toscana](#)
[Marche](#)
[Umbria](#)
[Lazio](#)
[Campania](#)
[Abruzzo](#)
[Molise](#)
[Puglia](#)
[Basilicata](#)
[Calabria](#)
[Sicilia](#)
[Sardegna](#)

Cucina etnica e internazionale

[Europa](#)
[Medio Oriente](#)
[Asia](#)
[Africa](#)
[Nord America](#)
[Sud America](#)
[Oceania](#)

Copyright © 2002 - tutti i diritti riservati - È vietata la riproduzione anche parziale.

Realizzazione sito: **OLIVETTI SOFTWARE - Torino**

Contenuti e aggiornamento dati forniti da : **PORTALE ITALIANO**

Ricette di Cucina - Tutte le ricette della cucina italiana, internazionale e etnica

Ricette di Cucina

Portale Italiano

[Home](#) - [Ricerche](#) - [Indice alfabetico ricette](#) - [Contatto](#)

Ricette per categoria

[Preparazioni di base](#)
[Salse e condimenti](#)
[Antipasti](#)
[Minestre](#)
[Paste asciutte](#)
[Sughi](#)
[Risotti](#)
[Polente](#)
[Pizze](#)
[Pane e focacce](#)
[Secondi di carne](#)
[Secondi di pesce](#)
[Frittate](#)
[Insalate](#)
[Verdure e legumi](#)
[Formaggio](#)
[Dolci](#)
[Torte dolci](#)
[Torte salate](#)
[Frutta](#)
[Gelati](#)
[Marmellate](#)

Html

CSS

Scampi Fritti con Pastella

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone: 800 gr. di code di scampi; 100 gr. circa di farina; 2 uova; 1/2 cucchiaino di sale; 100 gr. di latte; olio per friggere.

Preparazione:

In una terrina radunate 80 grammi di farina e il sale, aggiungete le uova e sbattete bene il tutto fino a ottenere un composto cremoso e senza grumi. A questo punto diluite tutto con il latte, amalgamate e lasciate riposare per trenta minuti circa. Nel frattempo sgusciate a crudo gli scampi in nodo che restino ben interi, passateli nella farina immergeteli pochi alla volta nella pastella preparata in precedenza. In una capace padella portate a temperatura elevata abbondante olio e fatevi friggere gli scampi a cocchiolate insieme alla pastella facendoli ben dorare come se fossero frittelle. Sgocciolateli bene, passateli sopra un foglio di carta assorbente, sistemateli in un piatto e serviteli ben caldi.

Tempo di cottura: 20'

Nazione: ITALIA

Categoria: Secondi di pesce

Regione: LIGURIA

Google

Cerca

[inizio pagina](#)

Ricette regionali cucina italiana

[Piemonte](#)
[Val d'Aosta](#)
[Liguria](#)
[Lombardia](#)
[Veneto](#)
[Trentino-Alto-Adige](#)
[Friuli-Venezia-Giulia](#)
[Emilia-Romagna](#)
[Toscana](#)
[Marche](#)
[Umbria](#)
[Lazio](#)
[Campania](#)
[Abruzzo](#)
[Molise](#)
[Puglia](#)
[Basilicata](#)
[Calabria](#)
[Sicilia](#)
[Sardegna](#)

Cucina etnica e internazionale

[Europa](#)
[Medio Oriente](#)
[Asia](#)
[Africa](#)
[Nord America](#)
[Sud America](#)
[Oceania](#)

Copyright © 2002 - tutti i diritti riservati - È vietata la riproduzione anche parziale.

Realizzazione sito: **OLIVETTI SOFTWARE - Torino**

Contenuti e aggiornamento dati forniti da : **PORTALE ITALIANO**

Ricette di Cucina - Tutte le ricette della cucina italiana, internazionale e etnica

Ricette di Cucina

Portale Italiano

[Home](#) - [Ricerche](#) - [Indice alfabetico ricette](#) - [Contatto](#)

Ricette per categoria

[Preparazioni di base](#)
[Salse e condimenti](#)
[Antipasti](#)
[Minestre](#)
[Paste asciutte](#)
[Sughi](#)
[Risotti](#)
[Polente](#)
[Pizze](#)
[Pane e focacce](#)
[Secondi di carne](#)
[Secondi di pesce](#)
[Frittate](#)
[Insalate](#)
[Verdure e legumi](#)
[Formaggio](#)
[Dolci](#)
[Torte dolci](#)
[Torte salate](#)
[Frutta](#)
[Gelati](#)
[Marmellate](#)

Html

CSS

Seppie con Piselli

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone: 800 gr. di seppie; 800 gr. di piselli freschi; una cipolla; uno spicchio d'aglio; un ciuffo di prezzemolo; olio, sale; pepe.

Preparazione:

Pulite le seppie quindi spellatele, lavatele e asciugatele. Poi tagliatele a striscioline. Fate scaldare in una casseruola 5 cucchiai di olio, aggiungete l'aglio sbucciato e fatelo dorare; eliminatelo e unite la cipolla sbucciata e tritata insieme con il prezzemolo lavato. Dopo 5 minuti buttate nel condimento le seppie mescolate, salate, pepate e copritele con un bicchiere abbondante di acqua bollente. Cuocetele per 40 minuti a recipiente coperto. Nel frattempo sgranate i piselli; aggiungeteli alle seppie dopo il tempo indicato, unite ancora un pò di acqua calda e continuate la cottura per altri 25 minuti circa. Scoprite il recipiente negli ultimi 10 minuti di cottura in modo che il sugo si restringa.

Tempo di cottura: 70'**Nazione:** ITALIA**Categoria:** Secondi di pesce**Regione:** SICILIA

Google

Cerca

[inizio pagina](#)

Ricette regionali cucina italiana

[Piemonte](#)
[Val d'Aosta](#)
[Liguria](#)
[Lombardia](#)
[Veneto](#)
[Trentino-Alto-Adige](#)
[Friuli-Venezia-Giulia](#)
[Emilia-Romagna](#)
[Toscana](#)
[Marche](#)
[Umbria](#)
[Lazio](#)
[Campania](#)
[Abruzzo](#)
[Molise](#)
[Puglia](#)
[Basilicata](#)
[Calabria](#)
[Sicilia](#)
[Sardegna](#)

Cucina etnica e internazionale

[Europa](#)
[Medio Oriente](#)
[Asia](#)
[Africa](#)
[Nord America](#)
[Sud America](#)
[Oceania](#)

Copyright © 2002 - tutti i diritti riservati - È vietata la riproduzione anche parziale.

Realizzazione sito: **OLIVETTI SOFTWARE - Torino**

Contenuti e aggiornamento dati forniti da : **PORTALE ITALIANO**

Ricette online.com

[Ricerca](#)

[Iscriviti](#)

[Forum](#)

[Contatti](#)

[Mappa](#)

[Home](#)

[Antipasti](#) [Primi piatti](#) [Secondi piatti](#) [Contorni](#) [Formaggi](#) [Dolci](#) [Salse di base](#) [Fondi di cottura](#) [Paste di base](#)

[La Cucina](#)

[Le salse](#)

[fondi di cottura](#)

Secondi piatti, cucinare secondi a base di carne di pesce uova su Ricette online

[la Cucina](#)

[Tipi di Cucina](#)

[Cerca le Ricette](#)

[Ricette dalla A all Z](#)

[Conoscere in cucina](#)

[la Cantina](#)

[le Rubriche](#)

[Iscriviti](#)

[Forum](#)

[Contatti](#)

[Mappa](#)

[Pubblicità & Collaborazioni](#)

[Home](#)

Trote con le noci

Categoria: Secondi piatti - Pesce

Ingredienti:

trote già pulite, 2
gherigli di noci, 100 gr.
burro, q.b.
vino bianco, 1 bicchiere
salvia, 4 foglie
panna da cucina, 4 cucchiaini
sale e pepe, q.b.

Dosi: 2

Preparazione:

Preriscaldate il forno a 180°C.
Imburrate una placca da forno.
Adagiate le trote senza sovrapporle.
Sistematiche di sale e pepe.
Bagnatele con il vino bianco.
Sminuzzate i gherigli di noce.
Saltateli in un tegame con una noce di burro.
Unite la panna e fate legare per 3 minuti circa.
Stendete il tutto sulle trote.
Infornate per un quarto d'ora circa.
Allungate con un goccio di latte durante la cottura.
Servite.

[Aggiungi questa ricetta al tuo](#)

[invia la ricetta ad un tuo amico](#)

[stampa la ricetta](#)

vota Ricette online.
com al premio
scopri cosa puoi
vincere votando

[Tipi di cucina](#) | [La cantina](#) | [Le rubriche](#) | [Conoscere in cucina](#) | [Ricette dalla A alla Z](#)
[Mailing list](#) | [Forum](#) | [Mappa](#) | [PUBBLICITÀ & COLLABORAZIONI](#) | [Note legali](#)

[Click to Visit](#)

Il forum
|
Consiglia
questo
sito |
Iscriviti
alla
newsletter

[Home](#) > [Le cucine nel mondo](#) > [Grecia](#)



La cucina greca

- » Antipasti
- » Salse, sughi e condimenti
- » Primi piatti
- » Zuppe e minestre
- » Secondi piatti
- » Torte salate
- » Contorni e accompagnamenti
- » Dolci
- » Tutte le ricette

- » I formaggi greci

Google™

- ☐ Web
- ☐ Cookaround

Cerca

Invia questa ricetta ad un amico



Xifias souvlaki

Spiedino di pesce spada

- Difficoltà
- Stampa questa ricetta
- Segnala questa ricetta

Ingredienti

500g di pesce spada, 2 pomodori duri, 2 peperoni verdi, 2 cipolle, sale, pepe, origano, olio

Preparazione

Tagliate il pesce spada in cubi e fate lo stesso anche con i pomodori, i peperoni e le cipolle. Mescolate gli ingredienti con l'olio, l'origano, il sale e il pepe. Passate in piccoli spiedini o bastoncini di legno i pezzi di pesce spada, di pomodori, di peperoni e di cipolle. Fateli cuocere sulla brace raccogliendo il sughino che sgocciola per versarlo sugli spiedini quando li servirete.

Note

- » **Reperibilità alimenti**



Ti segnaliamo



Marides tiganités



Midia tiganità

[Click to Visit](#)