



*Dal mare ai fornelli
le ricette Noriberica per tutta la famiglia*

I nostri prodotti dal mare a casa tua, con le ricette dello chef Gregori Nalon

Ricette per bambini

Anelli di totano freddi con sapori di mare e terra.....	3
Filetto di merluzzo alla pizzaiola	5
Lasagne di pesce	7
Arrosticini di pesce spada con maionese.....	9
Tagliolini di mare al cartoccio	11

Occasioni speciali

Tartare di pesce spada	13
Fiore di baccalà arrosto con tortino di patate.....	15
Capriccio di mozzarella e cozze.....	17
Risotto ai sapori mediterranei.....	19
Pallina di tonno con vellutata di peperoni.....	21

Sorprendi i tuoi amici

Spiedini di cozze ai sapori esotici.....	23
Anelli di totano agli aromi	25
Polpettina di salmone marinato	27
Spiedini di sardine alle erbe fresche.....	29
Gamberi e verdure (stile street food)	31

Regalati un capriccio

La <i>fiesta</i> dello spiedone	33
Merluzzo con pastella, come la faceva nonna	35
Linguine allo scoglio al verde balsamico	37
Frittella mix di pesce con salsa di yogurt.....	39
Filetto di sgombrò al forno fumé.....	41

Ricette leggere

Pasta fredda con tonno, da portare dove vuoi	43
Lomo di salmone gratinato	45
Zuppa di polpo e sedano	47
Insalata di gamberi con salsa rosa leggera	49
Insalata di salmone marinato e salsa all'aglio.....	51



Noribérica®
frozen food

Sapevi che... 

per evitare che il totano diventi gommoso, bisogna cucinarlo pochi minuti quando lo facciamo al forno o alla griglia? Se facciamo, invece, uno stufato, bisogna cucinarlo molto più a lungo.

Anelli di totano freddi con sapori di mare e terra

Ricette
per bambini
e bambine



Difficoltà: Facile



Preparazione: 30 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 800g Anelli di Totano Noriberica
- Alloro
- 200g pancetta stufata (bacon)
- Rosmarino
- Pepe rosa
- 30g brandy
- Vino bianco
- 4 patate lesse
- 100g sedano fresco
- Pepe
- Noce moscata
- Scaglie di pecorino
- Olio evo
- Prezzemolo fresco

Preparazione

In una pentola, con acqua salata, alloro e un goccio di vino bianco, versiamo gli anelli di totano e li lasciamo cuocere per 4 minuti, facendoli semplicemente sobbollire.

Nel frattempo, rosoliamo la pancetta tagliata sottilmente. A parte, schiacciamo con una forchetta le patate lesse, ancora tiepide, e le condiamo con sale, pepe, noce moscata e un filo d'olio.

Quando gli anelli sono pronti, li scoliamo e li versiamo nella padella con la pancetta. Aggiungiamo del brandy e vino bianco, lasciando sfumare velocemente. Terminiamo con un trito di rosmarino e pepe. Lasciamo da parte, coprendo la padella con il coperchio.

Prima di impiattare, tagliamo finemente il sedano e lo condiamo con sale, pepe e olio.

Presentazione

Al centro del piatto, sistemiamo le patate. Aggiungiamo gli anelli di totano con pancetta e il sedano condito. Spolveriamo con scaglie di pecorino e completiamo con una emulsione di prezzemolo e olio.



Noribérica®
frozen food

Sapevi che...



se vuoi una versione più
leggera della ricetta, puoi
anche farla senza olio?
Sarà ottima lo stesso. La
scelta è tua.

Filetto di merluzzo alla pizzaiola

Ricette
per bambini
e bambine



Difficoltà: Facile



Preparazione: 30 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 4 Filetti di merluzzo Noriberica
- 100g farina tipo1
- Sale
- Pepe
- Olio evo
- 400g sugo di pomodoro
- Origano
- Aglio
- Basilico fresco
- 100g mozzarella fior di latte

Preparazione

Tagliamo i filetti di merluzzo in piccole porzioni e le passiamo nella farina. Le stendiamo, poi, su una teglia da forno, su cui disponiamo olio, sale e pepe. Giriamo le porzioni di merluzzo sottosopra e mettiamo, per il momento, da parte.

Ci prepariamo, quindi, gli ingredienti per la "pizzaiola": al pomodoro cotto, aggiungiamo aglio, origano e basilico. Mescoliamo e distribuiamo il pomodoro condito sul merluzzo.

Ora, prima di andare in forno, spezzettiamo la mozzarella, la condiamo con basilico, olio e pepe e la sistemiamo sulle nostre porzioni. Portiamo, finalmente, in forno per 8/10 minuti a 210°C.

Presentazione

Disponiamo il merluzzo al centro del piatto, decorando con una foglia di basilico.



Noribérica®
frozen food

Il trucchetto



Puoi preparare questa ricetta con altri pesci bianchi e il risultato sarà incredibile lo stesso. Ma ricorda, i filetti del pesce che scegli devono essere sempre sottili.

Lasagne di pesce

Ricette
per bambini
e bambine



Difficoltà: Facile



Preparazione: 45 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 1kg Filetto di Merluzzo Noriberica
- 1kg sugo di pomodoro cotto
- Olio
- 400g farina tipo 1
- 50g porro fresco
- 1 spicchio di aglio
- Prezzemolo
- 100g vino bianco
- Basilico fresco
- 100g olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe
- 50g burro
- 100g pecorino grattugiato
- 100g pane grattugiato

Preparazione

Prima di procedere con la composizione degli strati della lasagna, prepariamo del sugo di pomodoro e del brodo di pesce.

Ora, in una padella, facciamo soffriggere olio, aglio e porro fresco. Dopo qualche secondo, aggiungiamo il basilico fresco tritato e, a seguire, il brodo di pesce. Quando inizia la bollitura, versiamo in padella un mix di olio e farina, per andare a creare una besciamella di pesce. Non appena la besciamella rapprende, la togliamo dal fuoco e la condiamo con prezzemolo fresco tritato, un pizzico di pepe e di sale.

Mescoliamo il tutto e procediamo a comporre gli strati della lasagna. In una pirofila, disponiamo sul fondo uno strato di besciamella su cui appoggiamo i filetti di merluzzo. Ricopriamo con un nuovo strato di besciamella, aggiungendo anche del pomodoro cotto, pecorino e pane grattugiato.

Formiamo, infine, un nuovo strato di filetti e completiamo con besciamella e macchioline di sugo di pomodoro, un pizzico di pecorino, pane grattugiato e fiocchi di burro. Andiamo in forno: 30 minuti a 170°C.

Presentazione

Disponiamo le fette di lasagna di filetto di merluzzo nel piatto e decoriamo con basilico.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Avventurati nella creazione di maionese con sapori differenti per sorprendere i tuoi commensali. Prova con avocado o curry e fatti sapere il risultato!

Arrosticini di pesce spada con maionese

Ricette
per bambini
e bambine



Difficoltà: Facile



Preparazione: 30 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500g Tranci di Pesce Spada Noriberica
- Rosmarino
- Alloro
- Porro fresco
- 100g farina tipo 1
- 50ml latte di soia
- 100ml olio di girasole
- Paprika
- Succo di 2 limone
- Olio per friggere
- Olio evo
- Sale
- Pepe

Preparazione

Puliamo i tranci di spada dalla pelle e li tagliamo in fettine più piccole. Condite, poi, con rosmarino, olio, sale, pepe, alloro e un pizzico di farina. Disponiamo le fettine una sull'altra, arrivando a 7 o 8 pezzi.

A questo punto, inseriamo tanti stecchini di legno quanti arrostiticini vogliamo formare. Tagliamo, quindi, le fette per formare i vari arrostiticini di pesce spada e poi infariniamo, prima di mettere il tutto in forno 6 minuti a 210°C.

Nel frattempo, tagliamo il porro, lo infariniamo e lo friggiamo. A parte, ci prepariamo anche la maionese di paprika: emulsioniamo latte di soia, olio, succo di limone, sale, pepe e paprika.

Presentazione

In un piatto, inseriamo gli arrostiticini all'interno di un cartoccio disposto a forma di cono. Aggiungiamo, ai lati, il porro e, in un recipiente, la maionese alla paprika.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto 

Se vuoi dare un sapore più speciale al tuo piatto, puoi emulsionare l'olio con il basilico e aggiungerlo al cartoccio quando inserisci la pasta

Tagliolini di mare al cartoccio

Ricette
per bambini
e bambine



Difficoltà: Media



Preparazione: 40 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500g Preparato Misto Scoglio Noriberica
- 320g tagliolini di pasta fresca all'uovo
- 50g vino bianco
- Olio extra vergine d'oliva
- Aglio fresco
- Prezzemolo
- Rosmarino fresco
- Basilico
- 100g pomodorini ciliegina
- Peperoncino
- 200g sugo di pomodoro cotto
- Sale
- Pepe
- Curry
- Crostini di pane tostato

Preparazione

Mettiamo, innanzitutto, l'acqua a bollire. Nel frattempo, in padella, a crudo, aggiungiamo l'olio, l'aglio, il peperoncino e il rosmarino. Facciamo rosolare qualche secondo e uniamo il preparato misto scoglio, sfumando con pochissimo vino bianco.

Uniamo, poi, i pomodorini, il curry, un pizzico di pepe e di sale. Facciamo cuocere per 5-6 minuti (1 minuto in più se il misto scoglio è utilizzato da congelato), aggiungendo prezzemolo e basilico tritato, prima di spegnere. Nel frattempo, non appena l'acqua in pentola bolle, versiamo una foglia di alloro e i tagliolini, che facciamo sbollentare solo qualche minuto. Li scoliamo e li padelliamo velocemente.

Mettiamo il tutto nel cartoccio (alla cui base, se vogliamo, sistemiamo dei crostini di pane tostato), aggiungendo un filo d'olio e il pomodoro cotto. Avvolgiamo il cartoccio, chiudiamo e andiamo in forno per 7/8 minuti a 160°C.

Presentazione

Disponiamo il cartoccio aperto al centro del piatto, uniamo dei pezzetti di crostini di pane tostato e un filo d'olio.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Per tagliare il pesce spada senza rovinare il prodotto, puoi tagliarlo prima che il processo di scongelamento sia terminato.

Tartare di pesce spada con olive taggiasche e capperi

Ricette per
occasioni
speciali



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 450g Pesce Spada Noriberica
- Succo di mezzo limone
- 30g senape in crema
- 30g olio
- 100g olive nere
- 80g olio extra vergine d'oliva
- 20g capperi
- 150g cetriolo
- 50g rapa rossa cotta
- 60g pane a cubetti
- Buccia di 1 limone
- Sale
- Pepe

Preparazione

Tritiamo il pesce spada con un coltello e, in una bacinella, lo mescoliamo con: buccia di limone, succo di limone, pepe, senape e sale. Mariniamo per 1 ora in frigo inserendo il pesce spada in uno stampino rotondo per dargli la forma desiderata. Ci servirà per la presentazione del piatto.

Nel frattempo, prepariamo il condimento: creiamo un'emulsione frullando le olive con l'olio; a parte, tagliamo a cubettini la rapa rossa e, a rondelle sottili, il cetriolo. Dissaliamo, quindi, i capperi e li sistemiamo in un recipiente ricoperti di olio. Infine, puoi tostare i crostini di pane in forno con della buccia di limone.

Presentazione

Nel piatto mettiamo al centro lo stampino; sistemiamo attorno i cetrioli, le rape e i capperi; aggiungiamo sopra l'emulsione di olive e il pane tostato al limone. Rimuovi lo stampino et voilà.



Noribérica[®]
frozen food

Sapevi che...



per dare un tocco originale al baccalà e avere una testura più soave, puoi macerarlo previamente in olio, aglio e prezzemolo?

Fiore di baccalà arrosto con tortino di patate

Ricette per
occasioni
speciali



Difficoltà: Media



Preparazione: 45 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500g Fiore di Baccalà Noriberica
- Olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 50g carote
- 50g sedano
- 50g scalogno
- 50g pomodorini
- Peperoncino
- Prezzemolo
- 100g vino bianco
- Sale e pepe
- 500g patate
- Timo
- 150g pecorino semi stagionato
- 100g pane grattugiato
- 50g albume

Preparazione

Innanzitutto, mettiamo l'acqua a bollire e aggiungiamo le patate. Tagliamo, quindi, scalogno, carote e sedano e li rosoliamo velocemente in padella con olio, alloro, sale e pepe. Dopo qualche secondo, aggiungiamo rosmarino, pomodorini e sfumiamo con vino bianco. Togliamo dal fuoco e aggiungiamo anche del prezzemolo. Mettiamo, poi, il tutto in una pirofila. A seguire, nella stessa padella usata precedentemente, rosoliamo il fiore di baccalà con olio, aglio e peperoncino. Coniamo con sale, pepe e sfumiamo con il vino bianco. Versiamo la preparazione ottenuta nella stessa pirofila delle verdure e mettiamo nel forno a 190°C per 12 minuti. Nel frattempo, prepariamo il tortino di patate. In una bacinella mettiamo le patate lesse schiacciate, timo, spolverata di pan grattato, pecorino, pepe, sale e l'albume d'uovo. Andiamo, quindi, a impastare con le mani per formare dei tortini. Li mettiamo in padella (con carta da forno) a rosolare con un filo d'olio per 5/6 minuti.

Presentazione

Sistemiamo sul piatto il tortino di patate, sopra mettiamo il baccalà arrosto. Cospargiamo le verdure sul fiore di baccalà e serviamo.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Per un risultato più light di questo antipasto, prova a sostituire la panna con latte scremato. Diventerà il tuo antipasto preferito!

Capriccio di mozzarella e cozze

Ricette per
occasioni
speciali



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 35 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 100g Cozze sgusciate Noriberica
- 50g cubetti pomodorini
- 100g polpa pomodoro
- Vino bianco
- Aglio fresco
- Prezzemolo
- 100ml panna fresca
- 4 mozzarelle fior di latte
- 8 acciughe
- Crostini di pane
- Basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

In una padella, rosoliamo l'aglio con l'olio, aggiungendo poi le cozze. Padelliamo velocemente e sfumiamo con il vino bianco. Uniamo, quindi, la polpa di pomodoro e i pomodorini a cubetti, sistemando di gusto con sale e pepe. Spolverata di prezzemolo tritato e spegniamo.

A parte, sfilacciamo la mozzarella e la condiamo con sale e pepe. Aggiungiamo, poi, la panna fresca. Mescoliamo e lasciamo macerare 30 minuti, in frigo.

Nel frattempo, tostiamo il pane in forno e prepariamo un'emulsione di olio al basilico, che ci servirà per il condimento finale.

Presentazione

Sistemiamo al centro del piatto la crema di mozzarella. Al centro, aggiungiamo le cozze, ai lati, acciughe, crostini di pane e olio al basilico.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Aggiungi sapore al tuo piatto con un contorno di pomodorini marinati con delle erbe, buccia di limone sale, pepe e un filo d'olio.

Risotto ai sapori mediterranei (la preferita dello chef)

Ricette per
occasioni
speciali



Difficoltà: Media



Preparazione: 45 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 1kg Preparato per Risotto Noriberica
- Aglio
- 30g porro
- 50g pomodoro sugo
- Vino bianco
- 100g pomodorini a cubetti
- Erba cipollina
- Timo fresco
- Buccia di ¼ di limone
- 300g riso Carnaroli
- Prezzemolo fresco
- 50g pecorino grattugiato
- Olio evo
- Brodo di pesce
- Aceto balsamico
- Sale
- Pepe

Preparazione

Prepariamo un brodo di pesce (o vegetale) e lo lasciamo da parte. Tostiamo a secco il riso, senza olio né burro, lasciandolo a fuoco fin quando il riso non è caldo. Aggiungeremo il brodo già salato, e andremo avanti con la cottura del riso per 12-13 minuti, insaporendo con sale e pepe.

Nel frattempo, rosoliamo in padella porro, aglio, olio e, a seguire, uniamo il preparato per risotto precedentemente scongelato (o direttamente da congelato). Aggiungiamo, dopo un paio di minuti, il sugo di pomodoro cotto, sfumando con del vino bianco e insaporendo con sale e pepe. Lasciamo cuocere per massimo 5 minuti. Un minuto in più, se il preparato era congelato.

Nella pentola, con il riso, uniamo il preparato di pesce. Pochi secondi e spegniamo. Lasciamo riposare 30 secondi e mantechiamo con pecorino (consiglio dello chef), un filo d'olio, pepe e prezzemolo tritato.

Presentazione

Disponiamo nel piatto il risotto ai frutti di mare e al centro i pomodorini marinati.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Prima di servire, prepara
della panna fresca,
condita con timo,
rosmarino, zenzero e pepe.
Darà un sapore speciale
alla nostra ricetta.

Pallina di tonno con vellutata di peperoni

Ricette per
occasioni
speciali



Difficoltà: Facile



Preparazione: 25 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500g Scaloppine di Tonno Noriberica
- 1 limone
- 50g farina integrale
- Basilico fresco
- 1 peperone giallo
- 50g patata lessa
- Aglio fresco
- Rosmarino
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

Per prima cosa, tritiamo a coltello il tonno. Lo versiamo in una ciotola e lo condiamo con sale, pepe e buccia di limone. Mescoliamo bene, formiamo delle palline con il composto e le infariniamo.

Nel frattempo, in padella, arrostitiamo i peperoni, aggiungendo le patate lesse e un goccio d'acqua. Sistemiamo di sale e pepe. Appena pronto, frulliamo il tutto per ottenere una deliziosa vellutata di peperone.

Ora, in un'altra padella, con aglio, olio e rosmarino, terminiamo la preparazione, scottando velocemente le palline di tonno, avendo l'accortezza di non farle cuocere troppo all'interno

Presentazione

Sistemiamo, sul fondo, la crema di peperone. Appoggiamo sopra la pallina di tonno scottato e rifiniamo con il rosmarino.



Noribérica[®]
frozen food

Sapevi che...



puoi cucinare i tuoi
spiedini anche al forno per
5-6 minuti, così il tuo
piatto è ancora più
leggero?

Spiedini di cozze ai sapori esotici

Sorprendi i tuoi amici



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 200g Cozze sgusciate Noriberica
- 200g pomodorini
- 100g ananas
- Maionese alle erbe
- 200g farina di riso
- 150g acqua
- 1g peperoncino
- 200g pane grattugiato
- 20g paprika rubino
- Spiedini di legno da 10 cm circa
- Sale

Preparazione

Per formare gli spiedini, infilziamo in sequenza: cozze (leggermente scongelate), pomodoro, ancora cozze, ananas, di nuovo cozze e così via.

Ora, da un lato, prepariamo una pastella, mescolando acqua, farina di riso, paprika, peperoncino e un pizzico di sale; dall'altro, il pane aromatico, unendo al pane grattugiato, sia paprika che peperoncino.

A questo punto, passiamo gli spiedini nella pastella, quindi nel pane, prima di friggerli in olio, a basse temperature e per pochi secondi.

Al termine della cottura, aggiungiamo un pizzico di sale. Per la maionese alle erbe, infine, possiamo utilizzare prezzemolo, timo e menta.

Presentazione

Disponiamo nel piatto la maionese alle erbe (e/o l'emulsione al basilico) adagiandovi sopra gli spiedini.



Noribérica®
frozen food

Sapevi che...



quando prepari in forno il totano o il calamaro è importante farli prima bollire 30 secondi? In questo modo perdono meno acqua durante la cottura in forno e risultano più sugosi.

Anelli di totano agli aromi

Sorprendi i tuoi amici



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 800g Anelli di Totano Noriberica
- Alloro
- Vino bianco
- 200g pane grattugiato
- 100g grissini
- 50g semola
- Prezzemolo
- Salvia
- Basilico fresco
- Menta fresca
- Erba cipollina
- 100g albume d'uovo
- Olio evo
- Insalatine miste

Preparazione

In abbondante acqua bollente, con alloro e vino bianco, versiamo gli anelli di totano per sbollentarli solo 30 secondi. Scoliamo e li lasciamo raffreddare.

Nel frattempo, prepariamo la panatura agli aromi aromatici. In una bacinella, mettiamo pane grattugiato, semola e grissini sminuzzati con un trito di erbe aromatiche, ottenuto frullando tutte l'erbe.

Mescoliamo e procediamo con l'impanatura, passando gli anelli di totano, prima nell'albume d'uovo, poi nel pane agli aromi. A questo punto, sistemiamo i nostri anelli di totano panati in una teglia da forno, aggiungiamo un filo d'olio e andiamo in forno per 7 minuti a 210°C.

Presentazione

Nel piatto, sistemiamo l'insalatina accompagnata da un cono di carta paglia (opzionale), su cui appoggeremo gli anelli di totano panati agli aromi.

Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Invece del pane, possono servire da accompagnante una crudité di verdure leggermente padellate.

Polpettina di salmone marinato

Sorprendi i tuoi amici



Difficoltà: Facile



Preparazione: 15 minuti
(+ 24 ore di marinatura)



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500g Fiore di Baccalà Noriberica
- Olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 50g carote
- 50g sedano
- 50g scalogna
- 50g pomodorini
- Peperoncino
- Prezzemolo
- 100g vino bianco
- Sale e pepe
- 500g patate
- Timo
- 150g pecorino semi stagionato
- 100g pane grattugiato
- 50g albume

Preparazione

In un recipiente, versiamo sale, zucchero di canna, buccia di limone e il salmone, tagliato a filetti, con la pelle verso l'alto. Immergiamo bene il pesce, copriamo con la pellicola e mariniamo 24 ore.

Il giorno dopo, mescoliamo in un recipiente la polpa dell'arancia con la rucola. Aggiustiamo di sale, pepe e olio d'oliva.

Rimuoviamo, poi, il salmone dal recipiente e lo tagliamo a fettine sottili. Su una pellicola, quindi, disponiamo 3 o 4 pezzetti di salmone appena tagliati e, sopra, l'insalata di rucola e arancia. Avvolgiamo il tutto, creando delle palline di salmone ripiene d' insalata.

Presentazione

Rimuoviamo la pellicola e disponiamo la nostra pallina di salmone su un pezzo di pane. Aggiustiamo con un poco d'olio d'oliva aromatizzato alle erbe fresche.



Il trucchetto



Se ti piacciono i sapori forti, prova ad aggiungere peperoncino al mix di erbe del pane aromatico.

Noribérica[®]
frozen food

Spiedini di sardine alle erbette fresche

Sorprendi i tuoi amici



Difficoltà: Facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 40 Filetti di Sardina Noriberica
- 50g albume di uovo semi montato
- 100g pane grattugiato
- Prezzemolo
- Menta fresca
- Erba cipollina
- Maggiorana
- Basilico
- Lattuga
- Rucola
- Senape in crema
- 1 yogurt magro
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe

Preparazione

Iniziamo preparando il pane aromatico: frulliamo il pane grattugiato, basilico, prezzemolo, erba cipollina, menta e maggiorana.

A parte, tagliamo i filetti di sardina a strisciole, li passiamo nel bianco d'uovo e, di seguito, nel pane aromatico. Infilziamo, quindi, gli spiedini, e li disponiamo su una teglia, aggiungendo olio per friggere. Andiamo in forno a 200° circa, per 7 minuti.

Nel frattempo, prepariamo l'emulsione di insalatine: in un mixer, aggiungiamo olio, senape, yogurt, sale, pepe e succo di limone. Uniamo rucola e lattuga e frulliamo. Se serve, aggiungiamo dell'acqua.

Presentazione

Ungiamo il piatto con aglio, poi, sistemiamo al centro l'emulsione d'insalate e mettiamo sopra gli spiedini.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Ricorda che affinché i gamberi conservino il loro sapore e la loro testura vanno scongelati in frigo 24 ore prima di mangiarli.

Gamberi e verdure (stile street food)

Sorprendi i tuoi amici



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 600g Gamberi Argentini Noriberica
- 250g albume di uovo
- Curry
- 33g farina di riso
- 33g farina tipo 1
- 33g farina di semola
- 30g zucchine
- 30g carote
- 30g melanzane
- Sale
- Pepe
- 1 yogurt bianco
- Maionese
- Timo fresco
- Olio per friggere
- Insalatina verde

Preparazione

Puliamo i gamberi, eliminando testa e carapace, e li immergiamo in una ciotola d'acqua. Nel frattempo, prepariamo un mix di tre farine.

Infariniamo i gamberi e li lasciamo da parte.

A seguire, prepariamo le verdure: tagliamo sottili le zucchine, le carote e le melanzane, le passiamo, prima, nel bianco d'uovo, montato leggermente con curry e sale, poi nel mix di farine e, infine, le immergiamo in padella con abbondante olio d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia.

Un paio di minuti e aggiungiamo anche i gamberi, lasciando sul fuoco per altri due minuti.

Prepariamo, infine, la guarnizione: allo yogurt bianco, aggiungiamo timo, sale e pepe; alla maionese, emulsione di olio e basilico.

Presentazione

Serviamo il fritto su carta paglia stropicciata, accompagnando con le verdure e l'insalatina verde, condite con yogurt al timo e maionese.



Noribérica®
frozen food

Sapevi che...



puoi utilizzare la metà
delle melanzane avanzata
tagliandola a cubetti e
aggiungendola agli
spiedoni di gamberi e
calamari?

La fiesta dello spiedone

Regalati
un capriccio



Difficoltà: Facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 24 spiedoni con gamberi e calamari
- 100g olio evo
- Pepe rosa
- Curry
- Paprika
- Sale
- 50g farina di riso
- 50g pane grattugiato
- 5g prezzemolo
- Basilico
- Timo fresco
- Carta stagnola
- 1 melanzana tonda

Preparazione

Prendiamo lo spiedone di gambero e lo condiamo con un mix di curry e pane grattugiato. Lo sistemiamo, poi, in una teglia da forno, con una base di olio. Ripetiamo la stessa operazione con lo spiedone di calamaro, condendolo, in questo caso, solo con la paprika.

Continuiamo con lo spiedone misto (gamberi e calamaro), condendo con pepe rosa e farina.

Al termine, mettiamo tutto in forno per 8 minuti a 210°C.

Nel frattempo ci prepariamo la salsa alle erbe aromatiche, ossia un'emulsione di prezzemolo, basilico, timo con olio, sale e pepe.

A questo punto, prima di impiattare, ci prepariamo la melanzana per decorare il piatto, tagliandola alla metà ed avvolgendola in carta stagnola.

Presentazione

Sistemiamo la melanzana cruda, con la carta stagnola, al centro del piatto, inserendo gli spiedoni con gamberi e calamari al suo interno. Condiamo con gocce di erbe aromatiche emulsionate e un pizzico di sale.



Noribérica®
frozen food

Il trucchetto



Prepara la pastella e
conservalo in un
contenitore d'asporto, così
potrai goderne il sapore
anche quando esci di casa
e mangi fuori.

Merluzzo con pastella, come la faceva nonna

Regalati
un capriccio



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 300g Filetti di Merluzzo Noriberica
- 250g acqua
- 250g lievito di birra
- Olio di olive
- Sale
- Pepe
- Maionese alle erbe

Preparazione

Per la preparazione della pastella di merluzzo, sciogliamo il lievito in poca acqua tiepida. Una volta sciolto, aggiungiamo la parte rimanente di acqua e la farina. Mescoliamo bene. Lasciamo lievitare per, almeno, mezz'ora.

Ora, tagliamo i filetti di merluzzo in pezzettini più piccoli e li passiamo nella nostra pastella, prima di friggerli. Riscaldiamo per bene l'olio, affinché il fritto sia croccante. Ti accorgerai quando sono pronti, non appena diventeranno dorati.

A questo punto, mescola la maionese (fatta in casa o già pronta) con le erbe aromatiche che più ti piacciono, menta, erba cipollina, per esempio, prima di impiattare.

Presentazione

Sistemiamo la maionese sul fondo del piatto e, sopra, adagiamo i pezzettini di merluzzo.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Per un finale speciale del piatto, frulla la menta con la buccia di limone e olio. Condisci, quindi, la mollica di pane e passala velocemente in forno per creare dei crostini saporitissimi.

Linguine allo scoglio al verde balsamico

Regalati
un capriccio



Difficoltà: Facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 320g linguine
- 8 Gamberi Argentini Noriberica
- 1kg Cozze mezzo guscio Noriberica
- Preparato Misto Scoglio Noriberica
- Aglio fresco
- Paprika
- Pecorino grattugiato
- Burro fresco
- Vino bianco
- Mollica di pane
- Prezzemolo fresco
- Basilico fresco
- Erba cipollina
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

Prepariamo, per iniziare, l'emulsione al verde aromatico: frulliamo prezzemolo, basilico, erba cipollina, olio e pecorino.

Fatto questo, mentre avremmo già messo a bollire l'acqua per cucinare le linguine, prendiamo i gamberi. Li tagliamo in due con il carapace e li mettiamo in padella, con aglio, burro, paprika e un pizzico di pepe. Sfumiamo con vino bianco e spegniamo.

In padella, aggiungiamo aglio, olio e rosmarino. Facciamo rosolare e aggiungiamo le cozze mezzo guscio, peperoncino, goccio di vino e, quando sfuma, spegniamo. Ultima cottura, quella del misto scoglio Noriberica. Padelliamo velocemente con aglio e olio, aggiungiamo un goccio di vino. Sfumiamo e uniamo, quindi, le cozze e i gamberi con il loro sughetto.

Quando le linguine sono quasi pronte, le saltiamo con tutti i frutti di mare. Uniamo, poi, il verde aromatico per mantecare.

Presentazione

Sistemiamo al centro del piatto le linguine, assicurandoci di ricoprirle con tutti i frutti di mare e il sughetto. Aggiungiamo, poi, la mollica tostata alla menta.



Noribérica
frozen food

Il trucchetto



Se vuoi risparmiare per questa ricetta, puoi utilizzare gli avanzi di pesce di altri piatti che avevi già preparato.

Frittella mix di pesce con salsa di yogurt

Regalati
un capriccio



Difficoltà: Facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 250g Filetti di Sgombro Noriberica
- 250g Scaloppone di Tonno Noriberica
- 250g Tranci di Pesce Spada Noriberica
- 3 patate lesse
- 1 yogurt magro
- 100g farina di riso
- Olio per friggere
- Prezzemolo tritato
- Aneto fresco
- Albumi
- Insalatina verde
- Sale
- Pepe

Preparazione

Frulliamo lo sgombro e le patate lesse. Lasciamo da parte e versiamo in un recipiente il tonno e il pesce spada sminuzzati, così come le cozze, e il gambero.

Aggiungiamo il mix di sgombro e patate, un pizzico di prezzemolo tritato e mescoliamo per bene. A questo punto formiamo delle polpette e le sistemiamo in un piatto.

Prendiamo, quindi, un altro recipiente e versiamo albumi, farina di riso, acqua e un pizzico di sale. Formiamo in questo modo una pastella dove bagneremo le polpette, prima di immergerle in abbondante olio, per friggerle.

A parte, prepariamo la salsa per accompagnare le frittelle di pesce: mescoliamo yogurt con aneto tritato e cubetti di pomodoro, aggiustando di sale e pepe.

Presentazione

Sistemiamo nel piatto l'insalatina verde. Aggiungiamo sopra la salsa yogurt e, infine, le frittelle.



Noribérica®
frozen food

Sapevi che...



uno degli sgombri più rinomati proviene dalle coste della Galizia, luogo in cui è stabilita la nostra sede di produzione?

Filetto di sgombro al forno fumé

Regalati
un capriccio



Difficoltà: Facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 5 Filetti di Sgombro Noriberica
- 8 fette di bacon
- Olio affumicato
- Erba cipollina
- Buccia di limone
- Sale
- Pepe
- 4 patate lesse
- Olio extra vergine d'oliva
- Prezzemolo fresco
- Salsa di soia

Preparazione

Facciamo bollire le patate con la buccia e, a parte, tagliamo i filetti di sgombro in due o tre pezzi. Li condiamo, quindi, con l'erba cipollina, sale, pepe e una spolverata di buccia di limone. Li avvolgiamo nelle fette di bacon affumicato e li disponiamo su una teglia con carta da forno, sulla quale versiamo un filo di olio affumicato. Andiamo in forno per 7 minuti a 200°C.

Ora, prendiamo le patate bollite in precedenza, eliminiamo la buccia, le schiacciamo con una forchetta e aggiungiamo del prezzemolo sminuzzato, olio affumicato, pepe, sale e mescoliamo. Non appena i filetti sono pronti, possiamo impiattare.

Presentazione

Sistemiamo le patate nel piatto, bagnate con salsa di soia, e sopra, disponiamo i filettini di sgombro.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Se non mangiate in casa, sistemate la vostra pasta fredda tonno e cipolle in un contenitore d'asporto per portarla dove volete.

Pasta fredda con tonno, da portare dove vuoi

Ricette
leggere



Difficoltà: Facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 450g Scaloppine di Tonno Noriberica
- 1 cipolla Viola
- 100g zucchero grezzo
- Sale
- Olio evo
- Pepe
- Origano
- 2 carote
- 1 zucchina piccola
- 1/2 cetriolo
- Prezzemolo
- Basilico

Preparazione

Per prima cosa, mettiamo l'acqua a bollire per cucinare la pasta. Nel frattempo, tagliamo la cipolla a spicchi e la mettiamo in un recipiente con sale e zucchero grezzo. Mescoliamo e lasciamo da parte a marinare. A parte, tagliamo a pezzettini il tonno e lo passiamo in padella con un filo d'olio. Lo lasciamo qualche minuto e, non appena pronto, aggiungiamo l'origano e spegniamo.

In un altro recipiente, quindi, uniamo le zucchine e le carote crude, il cetriolo, il prezzemolo e il basilico emulsionato. Versiamo un goccio d'olio e aggiustiamo di sale e pepe. Mescoliamo bene.

Quando la pasta si è raffreddata, infine, la versiamo in una insalatiera. Aggiungiamo la crudità di verdure, mescoliamo e siamo pronti per impiattare.

Presentazione

Versiamo nel piatto la pasta condita con le verdure. Sopra, disponiamo il tonno e terminiamo con le cipolle marinate.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Come contorno, invece dell'insalata, possiamo servire degli spinaci crudi con sale, aceto e olio. Se vuoi li puoi pure saltare velocemente.

Lomo di salmone gratinato

Ricette
leggere



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 15 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 4 Porzioni di Lomo di Salmone Noriberica
- Sale
- Pepe
- 50g burro
- Aglio
- 120g pane grattugiato
- Menta fresca
- Basilico
- Prezzemolo
- Buccia di 1 limone
- Olio extravergine
- Insalatine verdi
- Mezza mela verde
- Cocco rapè

Preparazione

In un padella, mettiamo aglio e burro. Quando quest'ultimo si scioglie, inseriamo il salmone, sale e pepe.

A parte, frulliamo pane grattugiato, prezzemolo, basilico, menta e buccia di limone. Appena il salmone è pronto, lo sistemiamo in una teglia da forno e lo ricopriamo con il pane agli agrumi.

Gratiniamo in forno per 8 minuti a 175°C. Nel frattempo, per completare la ricetta, tagliamo mezza mela a fettine piccole.

Presentazione

Sistemiamo le insalatine al centro del piatto, condendo con sale, pepe e i pezzettini di mela verde. Adagiamo sopra il salmone, aggiungiamo del pepe e un filo d'olio. Completiamo cospargendo il cocco rapè.



Noribérica®
frozen food

Sapevi che...



per accelerare la preparazione e provare con un prodotto diverso, invece del polpo puoi utilizzare i tentacoli di totano gigante Noriberica, già cotti e tagliati, facili e veloci da preparare e saporitissimi.

Zuppa di polpo e sedano

Ricette
leggere



Difficoltà: Facile



Preparazione: 30 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500 Polpo Arricciato Noriberica
- Porro
- Peperoncino
- Vino bianco
- 1/2 patate lesse
- Olio
- Sale
- Pepe
- Prezzemolo
- Acqua di cottura
- 1 cucchiaio di farina
- Cipolle cotte
- Paprika
- Crostini di pane

Preparazione

Prima cosa, cuociamo il polpo. In abbondante acqua salata, immergiamo il polpo arricciato. Facciamolo cuocere 25 minuti max. Lo ritiriamo, conservando l'acqua di cottura, e lo tagliamo a rondelle.

Nel frattempo, in padella, rosoliamo il porro con il peperoncino.

Aggiungiamo, quindi, vino bianco e facciamo sfumare. A seguire, versiamo l'acqua di cottura del polpo e, appena bolle, aggiungiamo un cucchiaio di un mix di farina e olio, per addensare, e mescoliamo.

Questa, sarà la base della nostra zuppa.

Nel frattempo, schiacciamo una patata lessa e la mescoliamo con olio, pepe e sale.

Quando la nostra zuppa è quasi pronta, introduciamo la cipolla cotta e tagliata in quattro, paprika e il polpo cotto e tagliato. Un pizzico di prezzemolo tritato, ancora un minuto di cottura e spegniamo.

Presentazione

Nel piatto sistemiamo prima le patate condite e, sopra, la zuppa di polpo. Possiamo, poi, decorare con i crostini di pane.



Noribérica®
frozen food

Sapevi che...



per dare un tocco
croccante all'insalata e
creare un gioco di texture,
puoi aggiungere dei
pezzettini di pane tostato
al forno?

Insalata di gamberi con salsa rosa leggera

Ricette
leggere



Difficoltà: Molto facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 4 persone

Ingredienti

- 500g Gamberi Argentini
- Insalatina verde
- Sedano fresco
- 50ml latte di soia
- 100ml olio di girasole
- Limone
- Ketchup
- Olio extravergine
- Sale
- Pepe
- Brandy
- Prezzemolo

Preparazione

Puliamo i gamberi e li cuociamo a vapore. Li versiamo in una ciotola e li condiamo con buccia di limone, sale e pepe. Mescoliamo e mettiamo da parte.

Ora, ci tagliamo sottilissimo il sedano, lo mettiamo in un recipiente e lo condiamo con prezzemolo fresco tritato, olio, sale e un pizzico di pepe. Mescoliamo.

A questo punto, non ci resta che la salsa rosa. Prepariamo una maionese, frullando assieme latte di soia, olio di girasole, sale, pepe e succo di limone. Aggiungiamo, quindi, ketchup e brandy.

Presentazione

Al centro del piatto, sistemiamo l'insalatina verde. Distribuiamo, sopra, prima i gamberi, poi le gocce di salsa rosa. Aggiungiamo il sedano condito.



Noribérica[®]
frozen food

Il trucchetto



Per un risultato più light,
prepara una salsa di
yogurt alla greca o
un'emulsione di olio
d'oliva ed erbe
aromatiche.

Insalata di salmone marinato e salsa all'aglio

Ricette leggere



Difficoltà: Facile



Preparazione: 20 minuti



Dosi per: 2 persone

Ingredienti

- 250g Lomo di Salmone
- Zucchero
- Sale
- Buccia di limone grattugiata
- 1/2 zuccina
- 1/2 carota
- 1/2 cetriolo
- 1/2 cipolla
- Burro
- 2 denti d' aglio
- Vino bianco
- Latte di soia
- Insalatina verde
- Olio d' oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

In un recipiente, aggiungiamo sale, zucchero, buccia di limone e mescoliamo. Versiamo parte del composto ottenuto in un piatto, adagiando, sopra, le fettine sottili di salmone. Copriamo, quindi, le fettine di salmone con il resto del composto e facciamo marinare.

A parte, tagliamo finemente la zuccina, il cetriolo, la carota e la cipolla, condendo il tutto con la buccia di limone grattugiata, l'olio, il sale e il pepe.

A questo punto, in una padella con burro, tostiamo i denti di aglio e, quando iniziano a rosolarsi, aggiungiamo vino bianco e latte di soia. Facciamo bollire. Versiamo, poi, il tutto in un contenitore e frulliamo per creare una salsa leggera.

Presentazione

In un piatto, adagiamo l'insalata. A seguire, sistemiamo le verdure crude condite e il salmone marinato. Terminiamo cospargendo la salsa bianca.