

I CONSIGLI DELLO CHEF
PER ESALTARE
I PRODOTTI RIVAMAR

AR
TI in cucina
-STI



I CONSIGLI DELLO CHEF
PER ESALTARE
I PRODOTTI RIVAMAR

ARR
TTI
-STI
in cucina



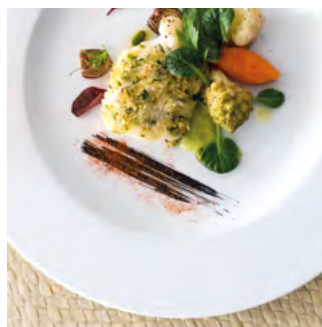
VAPORE
& VAPORI

8



TRILOGIA
DI MERLUZZO

12



MERLUZZO
IN CROSTA CROCCANTE
AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO

16

TAVOLOZZA
DI CANOCCHIE
CON HUMMUS DI CAVOLFIIORE

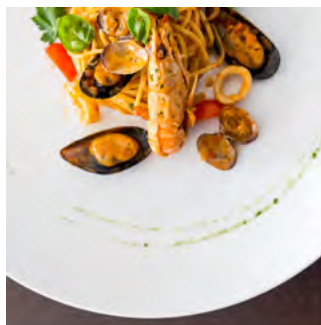
20



SPAGHETTI ALLE VONGOLE



26



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

30



FRITTO MISTO

34



SAUTE ALLE VONGOLE DELL'ADRIATICO

38



INTRO



Abbiamo sempre avuto un legame speciale con il cibo ed una passione nella ricerca della qualità.

In queste pagine troverete parte della nostra linfa, del nostro lavoro, fatto ogni giorno con dedizione e sacrificio. Il nostro obiettivo è semplice: qualità unita al servizio in cucina.

Rivamar prima di essere un'azienda è una famiglia. Da tempo abbiamo instaurato una bella collaborazione con una realtà che mette la nostra stessa passione in ogni piatto che prepara: il ristorante Zafferano.

Oggi siamo qui per darvi qualche spunto in cucina e per dimostrare come sia semplice creare ottime portate di pesce in poco tempo.









GRAN ANTIPASTO
DI MARE RIVAMAR,
CANOCCHIE RIVAMAR,
MAZZANCOLLE,
SCAMPI,
ARAGOSTA,

ZUCCHINE,
CAVOLFIORE,
PEPERONI,
CAROTE,
SEDANO,

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,
LIMONE,
SALE,
PEPE.

V
A

P
O
R
E

&

V
A

P
O
R
I

Vapore e Vapori è un piatto leggero e gustoso che reinterpreta la classica insalata di mare arricchendola con il profumo e i sapori delle verdure di stagione.

Per prepararla basta far scongelare il Gran Antipasto di Mare Rivamar; a parte lasciate sobbollire nel bollitore per cinque minuti verdure tagliate a julienne con l'aggiunta di mezza aragosta, qualche mazzancolla, un paio di scampi e le canocchie.

Scolate il pesce e le verdure e mettetele in un recipiente in cui andrete ad aggiungere il Gran Antipasto di Mare e condite il tutto con una vinaigrette di olio, limone, sale e pepe.

Servite su di un grande piatto da portata decorando con del pomodoro crudo tagliato a cubetti.

Il Gran Antipasto di Mare è composto da polpo, seppia e mazzancolle già completamente cotte, nel caso non abbiate il tempo di scongelarlo naturalmente

12 passatelo in acqua bollente per due minuti non di più, in questo modo eviterete che le materie prime già cotte si induriscano.

CONSIGLIO DELLO CHEF

Fate attenzione alla temperatura a cui andrete a cuocere il pesce. Quella perfetta è 78°C!





FILETTI DI MERLUZZO
NORDICO RIVAMAR,
ACCIUGHE
DEL CANTABRICO,
COLATURA
DI ACCIUGA,

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,
CAPPERI,
SALE,
PEPE,
PANGRATTATO.

TRI
-LO
GIA
di
Merluzzo

La Trilogia di Merluzzo è un piatto degustazione composto da Merluzzo Nordico servito in tre diversi modi. Il primo è il merluzzo bollito, servito con un'acciuga del Cantabrico e con una guarnizione di maionese ai tre pepi. Il secondo è una rivisitazione del classico baccalà mantecato alla veneziana, che in questo caso si prepara montando il merluzzo a frusta con olio, qualche capperone tritato, sale, pepe e colatura di acciuga. Il merluzzo mantecato viene servito insieme ad un crostino di accompagnamento. La Trilogia di Merluzzo si completa con una frittella di merluzzo impanata e fritta in olio di oliva.

16

CONSIGLIO DELLO CHEF

Affinché la mantecatura risulti bella spumosa, è necessario che il merluzzo sia ben freddo.







ME

FILETTI DI MERLUZZO
NORDICO RIVAMAR,
PISTACCHI DI BRONTE,
LIMONE,
PREZZEMOLO,
CAPPERI,
PANE PANCO,
VERDURE DI STAGIONE.

R in Crosta
Croccante

LUZZ

ZO—

ai Profumi
del Mediterraneo

Il Merluzzo in Crosta Croccante ai Profumi del Mediterraneo è un piatto carico di aromi che si prepara in modo semplice e che garantisce un'ottima riuscita.

Il sapore del piatto risiede soprattutto nella panatura composta da pane Panco, pistacchi di Bronte tritati, scorza di limone grattugiata, prezzemolo e capperi tritati.

Per realizzare nel migliore dei modi il piatto è importante cauterizzare il Filetto di Merluzzo Nordico in padella, prima di passarlo nella panatura di pistacchi e pane Panco. Completate la cottura in forno e servite in tavola accompagnato da verdure di stagione glassate.



CONSIGLIO DELLO CHEF

Il filetto di merluzzo è leggermente salato, lasciatelo a bagno sotto l'acqua corrente per qualche minuto, quindi fatelo gocciolare bene e asciugatelo con un foglio di carta da cucina.





TAVO LOZZA

✓ CANOCCHIE
DELL'ADRIATICO RIVAMAR,
CAVOLFIORE,
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,
ACCIUGHE,
SALE,
PEPE,
PARMIGIANO.

di Canocchie
con Hummus
di Cavolfiore

La Tavolozza di Canocchie è un piatto che deve gran parte della sua riuscita alla qualità delle canocchie utilizzate ed alla fantasiosa presentazione. Per prepararlo è importante far cuocere le canocchie a vapore alla temperatura di 78°C per 4 minuti.

Una volta cotte, andranno rifilate a mano per staccare il carapace.

L'hummus di cavolfiori si prepara semplicemente frullando al minipimer il cavolfiore bollito, a cui verranno aggiunti olio, sale, pepe, parmigiano e un'acciuga per rendere ancora più ricco il sapore.

Impiattate realizzando delle quenelle di hummus su cui verranno appoggiate le canocchie e decorate il piatto con salse di verdure di stagione dai colori vari.

CONSIGLIO DELLO CHEF

Affinché l'hummus rimanga compatto, fate attenzione a non aggiungere altri liquidi.











✓ VONGOLE
SURGELATE RIVAMAR,
CIPOLLA,
AGLIO,
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,
PREZZEMOLO,
BASILICO,
VINO BIANCO,
SPAGHETTI.

SPAGHETTI
alle
Vongole

La ricetta degli Spaghetti con le Vongole è uno dei grandi classici della cucina mediterranea e per ottenere un piatto perfetto la qualità degli ingredienti è importantissima.

Fate scongelare le vongole, oppure passatele qualche secondo con la busta ancora chiusa nel bollitore in modo da portarle a temperatura ambiente, noterete quindi nella busta oltre alle vongole, anche il loro liquido intervalvare che ne esalta il sapore. Iniziate la preparazione del sugo facendo appassire lentamente aglio in camicia, cipolla tritata, olio extra vergine di oliva, insieme ad un ciuffo di prezzemolo e a qualche foglia di basilico tritati. Aggiungete le vongole con il loro liquido precedentemente filtrato e fatele aprire, quindi sfumate con il vino bianco.

Scolate gli spaghetti a metà cottura e finite di cuocerli nella padella insieme al sugo, avendo cura di saltarli delicatamente di tanto in tanto in modo che l'amido della pasta favorisca la mantecatura.

30

CONSIGLIO DELLO CHEF

Una grattugiata leggera di scorza di limone sugli spaghetti impiattati darà alla ricetta un tocco ancora più fresco.



31





／ MISTO PER
SCOGLIO RIVAMAR,
AGLIO,
CIPOLLA,
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,

／ ACCIUGA,
PEPERONCINO A PIACERE,
VINO BIANCO O BRANDY,
PASSATA DI POMODORO,
POMODORINI,
SPAGHETTI.

SPAGHETTI

allo
Scoglio

Gli Spaghetti allo Scoglio sono un evergreen che soddisfa qualsiasi palato, ma per preparare un piatto all'altezza di un grande ristorante sono necessari alcuni piccoli accorgimenti. In una padella fate soffriggere lievemente uno spicchio di aglio in camicia, della cipolla tritata, un'acciuga spezzettata insieme all'olio e ad un po' di peperoncino a piacere, quindi aggiungete il Misto per Scoglio Rivamar scongelato e fate tostare il pesce qualche istante. Sfumate poi con il vino bianco o con un po' di brandy, quindi aggiungete la passata di pomodoro. Fate cuocere a fuoco vivace per qualche minuto e nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua in cui metterete a cuocere gli spaghetti. Aggiungete al sugo anche qualche pomodorino tagliato a spicchi, quindi scolate gli spaghetti a metà della loro cottura e versateli nel sugo.

CONSIGLIO DELLO CHEF

Aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta al sugo per farlo rimanere ben liquido, in modo che gli spaghetti possano terminare la cottura insieme al sugo.





PREPARATO PER
FRITTO MISTO RIVAMAR,

FARINA,
UOVA,
ACQUA,
OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,

ZUCCHINE
E VERDURE
A PIACIMENTO.

FRITTO MISTO RIVAMAR

Fate scongelare il preparato per Fritto Misto Rivamar, quindi lasciatelo gocciolare completamente per qualche minuto. Tamponatelo bene con un panno e passatelo in un composto di uova ed acqua sbattuti insieme prima di infarinare il pesce e friggerlo. Fate attenzione al tempo di cottura, è importante non versare troppo prodotto nello stesso momento, in questo modo eviterete che l'olio perda temperatura. Aggiungete in frittura anche qualche zucchina tagliata sottilissima ed infarinata nello stesso modo. Si sposano bene anche melanzane e peperoni rossi.



CONSIGLIO DELLO CHEF

L'olio in cui friggere il pesce deve essere molto abbondante e ad una temperatura compresa tra i 170° e i 180°C.





/ VONGOLE
SURGELATE RIVAMAR,
CIPOLLA,
AGLIO,

/ OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA,
PREZZEMOLO,
BASILICO,
VINO BIANCO.

SAU
-U
TE alle
Vongole
dell'Adriatico

Tritate la cipolla ed usatela per preparare il fondo di cottura insieme ad uno spicchio di aglio, al prezzemolo, al basilico e all'olio. Aggiungete in padella anche le vongole e lasciate che si aprano dolcemente, utilizzate il loro sugo naturale presente nella busta una volta filtrato per esaltarne ogni sapore. Sfumate con il vino bianco e portatele a completa cottura. Fate attenzione a non mescolarle troppo per evitare che i gusci si rompano e risultino poi brutte da vedere nel piatto.

Passate al forno delle sottili fette di pane in modo che diventino croccanti e utilizzatele per guarnire il piatto.

CONSIGLIO DELLO CHEF

Coprite le vongole durante la cottura con uno straccio pulito in modo che rimangano più umide.











47

Ringraziamo di cuore i nostri amici del Ristorante Zafferano di Porto Viro (RO) che ci hanno ospitato nella loro cucina per la realizzazione di questa pubblicazione. Un grazie particolare allo chef Alessandro Roncon per la sua professionalità e per la pazienza che ha dimostrato in questa occasione.







Rivamar Srl

Via del Lavoro, 41
45019 Taglio di Po
Rovigo - Italy

Tel +39 0426 346588

Fax +39 0426 346607

P.I. IT00857520290

info@rivamar.com

www.rivamar.com



[rivamar.seafood](https://www.facebook.com/rivamar.seafood)



[@riva_mar](https://twitter.com/riva_mar)



[rivamarsrl](https://www.youtube.com/rivamarsrl)



[+RivamarIT](https://plus.google.com/+RivamarIT)



[riva_mar](https://www.instagram.com/riva_mar)



www.ideapesce.it

