



Librino dei primi piatti 2005

dal sito

www.iprimiditalia.it

a cura di Silvia Recanatini

silvia.recanatini@fram.it



Ricette degli chef

Tortelli di patate rosse di Colfiorito con cipolla di Cannara su crema di cicerchie al cacao e tartufo nero (Marco Bistarelli)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

160 gr. di cicerchie
30 gr. di carota
30 gr. di sedano
30 gr. di cipolla
30 gr. di scalogno
10 gr. di cacao amaro
½ cucchiaino di concentrato di pomodoro
sale, pepe e olio extravergine q.b

Ingredienti per la pasta:

250 gr. di farina tipo 0
75 gr. di semola di grano duro
3 uova
sale e olio q.b

Ingredienti per la farcia:

2 patate rosse di Colfiorito
1 cipolla rossa di Cannara
olio e sale q.b
120 gr. di tartufo nero scorzone

Procedimento:

Mettere ad ammolare le cicerchie per 48 ore.

Fare un trito con gli odori e soffriggetelo in una casseruola con uno spicchio di aglio, aggiungetevi le cicerchie scolate e tostatele per qualche minuto. Aggiungere acqua a coprire con ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro, portare ad ebollizione e completate la cottura fino a che le cicerchie risulteranno morbide. Frullare il tutto. Bagnate con un po' di brodo se l'acqua restante non fosse sufficiente facendo tuttavia attenzione che la crema non risulti troppo liquida. Per la salsa al cacao, prendere 100 gr. della crema ottenuta ed amalgamarvi il cacao sciolto in acqua fredda. Prendete le patate e avvolgetele singolarmente in un po' di carta stagnola. Fate lo stesso con le cipolle dopo averle prima private della buccia. Infornate a 180°C per 45 minuti. A cottura terminata sfornare e lasciare raffreddare. Per la pasta: formare una fontana con le farine già miscelate e rompetevi al centro le uova, aggiungere sale e olio q.b ed impastare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo. Sbucciate a questo punto le patate e tagliatele a tocchetti dopodichè unitele alle cipolle, passate il tutto al tritacarne e successivamente al passaverdure; salate e pepate ed aggiungete l'olio quanto necessario. Tirare la sfoglia e adagiarvi il composto con l'ausilio di un sac-à-poche a distanza di 4 cm l'uno dall'altro su metà della sua superficie e chiudere a portafoglio la restante metà e con l'aiuto di un coppapasta formate i tortelli. Mettete abbondante olio in una casseruola con uno spicchio di aglio ed una foglia di alloro ponete sul fuoco e portate il tutto alla temperatura di 60°C, spengere ed aggiungere il tartufo nero tagliato a listelle. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, in una padella portare il burro leggermente ad ebollizione con un po' di olio ed emulsionare con un mestolo di acqua di cottura, aggiungervi il tartufo ed unire i tortelli saltando per qualche minuto.

In un piatto da portata formare uno specchio con la crema di cicerchie e adagiarvi sopra i tortelli, irrorate con la crema di cacao e decorate con qualche listella di tartufo

Tortelli di astice con crema di patate (Marco Bistarelli)

Dosi: 4 persone

Ingredienti per la farcia:

1 astice
12 gamberi interi
1 albume
1 rametto di maggiorana
sale e pepe q.b.
olio extravergine

Ingredienti per la pasta:

500 gr. di farina tipo 0
150 gr. di semola di grano duro
6 uova
½ cucchiaino di nero di seppia
sale e olio q.b.

Ingredienti per la salsa bisque:

2 pomodori maturi
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
50 gr. di carota, sedano e porro
1 rametto di timo
3 spicchi di aglio
½ bicchiere tra vino bianco e brandy
carcasse dei crostacei
olio

Ingredienti per la crema al limone:

1 patata
qualche goccia di succo di limone

Ingredienti per la salsa:

1 mestolo di salsa bisque
2 zucchine
2 carote
2 pomodori a concassé
sale, pepe e olio

Procedimento:

Mettere l'astice nel forno a vapore per 6 minuti lasciarlo raffreddare e spolparlo. Sgusciare i gamberi privandoli dell'intestino e mettere da una parte le carcasse di entrambi i crostacei. Passare al mixer le polpe ottenute insieme alla maggiorana, all'albume al sale ed a un filo di olio e frullare fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Fare imbiondire 3 spicchi di aglio in una casseruola capiente ed unirvi le carcasse lasciando tostare fino a che il fondo non risulterà caramellato, sfumare con il ½ bicchiere di vino bianco e brandy ed aggiungere gli odori ed il rametto di timo. Tostare ancora un po' ed aggiungere dell'acqua a coprire ed il concentrato di pomodoro e lasciare sul fuoco fino ad ottenere una riduzione di $\frac{3}{4}$. Filtrare il tutto al cinoise schiacciando le carcasse con un pestello. Mettere da parte la salsa ottenuta. Formare una fontana con 250 gr. di farina miscelata con 75 gr. di semola rompervi al centro 3 uova, aggiungere sale e olio q.b ed impastare energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio, avvolgerlo in una pellicola trasparente e lasciare riposare in frigo. Formare ancora una fontana con le rimanenti farine e rompervi al centro le tre uova alle quali dovrete aggiungere il nero di seppia e procedete come sopra. Nel frattempo cuocere la patata in acqua salata, pelarla e tagliarla a cubetti frullarla con un po' di acqua di cottura e aggiungere alcune gocce di succo di limone in modo da ottenere una crema liquida e omogenea. Tirare entrambe le sfoglie di pasta e con l'aiuto di un coppapasta formare dei cerchi riempirli al centro con il composto e chiuderli a mezzaluna. Tagliare le carote a fette sottili dalla parte della lunghezza, le zucchine in senso longitudinale in modo da utilizzare soltanto la parte verde e ricavarne dei

rombi, tagliare allo stesso modo anche la concassé di pomodoro. Sbollentare le verdure così ottenute in acqua bollente e salata per qualche minuto e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Cuocere i tortelli e saltarli in una padella insieme alle verdure e alla salsa bisque. Posizionare al centro di un piatto da portata i tortelli alternandone i colori decorare con le verdure, la crema di patate al limone e un filo di olio extravergine.

Mezze penne risottate con beccaccini e ricotta fresca (Igles Corelli)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300 g. di mezze penne rigate
100 g. di verdure tritate (sedano, carota e cipolla)
30 g. di pancetta affumicata tagliata a fiammifero
3 pomodori pelati, svuotati e tagliati a pezzi
10 g. di concentrato di pomodoro
200 g. di ricotta di pecora
1 spicchio d'aglio
1 dl. d'olio extra vergine
8 beccaccini
8 foglie di basilico rosso
sale e pepe q.b.
1 carota per brodo
1 cipolla per brodo
1 gamba di sedano per brodo

Procedimento:

Riempire una pentola da 8 l. con acqua fredda. Aggiungere il gambo di sedano, la carota, la cipolla, l'aglio e i beccaccini puliti ed eviscerati ma lasciati interi. Portare a bollore e cuocere, schiumando, per ca. 30 min. Filtrare il brodo e spolpare i beccaccini. Rosolare in padella la pancetta con il trito di sedano, carota e cipolla. Unire la polpa di beccaccino, il concentrato e i pomodoro. Cuocere per ca. 5 min., bagnare con il brodo e continuare la cottura per 20 min. Aggiungere le penne crude all'intingolo (che deve essere piuttosto brodoso) e mescolare continuamente aggiungendo il brodo poco per volta, come si fa con i risotti, fino a completamento della cottura. Mantecare con una noce di burro e una manciata di parmigiano. Disporre le pennette nei piatti e nappare con la ricotta passata al colino. Decorare con le fogliette di basilico rosso.

Gnocchi di patate con fondente di pomodoro (Igles Corelli)

Dosi: 4 persone

Ingredienti per gli gnocchi:

600 g. di patate
50 g. di farina
50 g. di emmenthal
1 tuorlo
sale

Ingredienti per la fondente:

8 pomodori San Marzano molto maturi
2 spicchi d'aglio
4 foglie di basilico
400 g. di vongole veraci
2 cucchiaini da tavola di vino bianco secco
1 dl. di fumetto di pesce (facoltativo)
olio extra vergine d'oliva q.b.
sale q.b.

Procedimento :

Lavare le patate e lessarle, sbucciarle e passarle allo schiaccia-patate. Disporre la purea a fontana su un piano di lavoro, unire il formaggio, il tuorlo, la farina e un pizzico di sale. Impastare velocemente e fare riposare il composto per circa 5 minuti. Formare gli gnocchi, dando loro la forma di fusi lunghi circa 3 centimetri, rigonfi in centro e affusolati alle estremità. Lavare i pomodori, incidere a croce la buccia e gettarli per qualche istante nell'acqua bollente. Scolarli subito, spellarli ed eliminare tutti i semi. Tagliare la polpa a pezzetti e passarla in padella per circa 3 minuti a fuoco vivace con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Sciacquare le vongole a farle aprire in tegame a fiamma vivace con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio per circa 3 minuti. Bagnare con il vino e fare evaporare per non più di un minuto. Sgusciare le vongole, tenendone eventualmente qualcuna con il guscio per la decorazione del piatto. Conservare il liquido di cottura. Unire il pomodoro, il basilico, 2 dl. di liquido di cottura delle vongole (se questo fosse troppo salato ridurne la quantità integrandolo con fumetto di pesce). Frullare e passare al colino fine. Rimettere in casseruola e fare restringere. Gettare gli gnocchi in acqua bollente non salata e scolarli non appena vengono a galla. Velare il fondo di un piatto piano con la fondente di pomodoro, disporre gli gnocchi a raggiera, riempire lo spazio centrale con le vongole sgusciate. Completare con un filo d'olio crudo e guarnire con qualche cimetta di basilico e due vongole con il guscio.

Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata (Alfonso Iaccarino)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

360 gr. di candele
50 gr. di caciotta invecchiata
200 gr. di cipolla
150 gr. di sedano
150 gr. di carote
240 gr. di petto di pollo
7,5 dl. di vino rosso
9 d. di olio extravergine di oliva
20 gr. di erbe miste (rosmarino, timo e maggiorana)
10 gr. di zucchero
sale q.b.

Procedimento:

Tagliare la metà delle carote, sedano e cipolle finemente a julienne; spadellare con poco olio, stendere su una teglia e seccare in forno a 90° fino a farle diventare croccanti. Rosolare il pollo con i restanti ortaggi e le erbe miste, sfumare con 5 dl. di vino rosso e aggiungere dell'acqua fino a copertura, cuocere fino a cottura della carne. Separare il pollo dal resto e tagliarlo finemente, passare il composto restante allo chinois. In una padella unire le verdure essiccate, la salsa ottenuta ed il pollo.

Ridurre il restante vino con lo zucchero fino a raggiungere la salsa densa. Cuocere la pasta al dente e unirla alla preparazione, quindi spadellare. Servire sul piatto aggiungendo la caciottina invecchiata, un filo di riduzione di vino rosso e un tocco di olio extravergine

Paccheri di Gragnano al tonnetto fresco, peperoni verdi e origano (Alfonso Iaccarino)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300 gr. di paccheri
0,5 dl. di olio extravergine di oliva
200 gr. di tonno sfilettato
100 gr. di peperoni verdi
1 spicchio di aglio
5 gr. di origano
sale q.b

Procedimento:

Soffriggere lo spicchio di aglio nell'olio e ritirarlo quando è biondo; aggiungere i peperoni verdi tagliati a julienne e saltarli per 1 minuto, quindi versare il tonno tagliato a cubetti, risaltare per 1 minuto circa e ritirare dal fuoco.

Cuocere i paccheri, scodellarli nella padella e saltare il tutto con olio extravergine e origano. Disporre sul piatto con decorazione a piacere.

N.B. Osservare i tempi di cottura, specialmente per il tonno.

Bucatini al cartoccio con le cozze, pecorino e zucchine (Anna Moroni)

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

150 gr di bucatini
300 gr di cozze
3 pomodori rossi
4 zucchine piccole
50 gr di olive taggiasche
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
peperoncino , timo , maggiorana
pecorino romano grattugiato

Procedimento:

Pulire le cozze e farle aprire ,dentro pentola con il coperchio, a fuoco alto (Anna ha usato il wok)

Incidere i pomodori e farli sbollentare 1 minuto in acqua bollente . Pelarli , togliere i semi e tagliarli a cubetti (concassè). Mettere i bucatini a cuocere in acqua salata bollente. In una ciotola grande mettere lo spicchio d'aglio pelato, i pomodori, olio, peperoncino e un pizzico di pepe. Grattugiare , con la grattugia a fori grossi, le zucchine direttamente nella ciotola, aggiungere le olive , il timo e la maggiorana. Sgusciare le cozze togliendo per bene le barbe "il pelo", tenere da parte alcune delle più belle con il loro mezzo guscio, mettere le altre nella ciotola. Scolare i bucatini ancora un po' indietro di cottura , devono essere ancora un po' duri, unirli agli altri **ingredienti** nella ciotola, aggiungere il pecorino , mi sembra un paio di pugni, e le cozze con il guscio e mescolare bene. Per il cartoccio : preparare una colla con 1 albume , acqua calda e farina, deve venire un composto semiliquido.

Prendere un rettangolo di carta vegetale (che va in forno), con pennello stendere la colla sui bordi della carta e metterla su una teglia larga, versare al centro i bucatini conditi, metterci sopra un altro foglio di carta e chiudere bene i bordi arrotolandoli un po'. Mettere in forno caldo per 5 minuti.

Fusilli di farro alle cipolle (Anna Moroni)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

35 gr di spaghetti
2 cipolle bianche
2 pomodori maturi a dadini
100 gr di latte
origano
sale

Procedimento:

Far cuocere le cipolle con olio e unire i pomodori a dadini unire dopo pochi minuti 1 bicchiere di latte e l'origano, far cuocere unire l'origano, aggiustare di sale e mantecare gli spaghetti volendo formaggio parmigiano

Risotto all' Amarone (Gabriele Ferron)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400 di riso Vialone Nano FERRON
800 gr. di brodo vegetale
4 dl. Di vino Amarone
1 cipolla rossa media
olio extravergine di oliva
noce moscata
peperoncino
formaggio grana
1 noce di burro

Procedimento:

In una casseruola appassire il trito di cipolla con poco olio extravergine di oliva. Tostare il riso per qualche minuto. Versare l'amarone facendo asciugare a fiamma viva. Unire tutto in una volta il brodo, rimestare delicatamente, coprire e porre la fiamma al minimo. A cottura ultimata spegnere la fiamma, mantecare con il burro e il formaggio grana. Servire guarnendo il piatto a piacere

Groppetti di pollo con riso pilaf al rosmarino (Gabriele Ferron)

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

200 gr. Riso Carnaroli FERRON
300 gr. Brodo vegetale
100 gr. farina di riso
1 petto di pollo
2 cipolle sbucciate
3 bicchieri di prosecco Brut
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
2 noci di burro
manciata di rosmarino
chiodi di garofano
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliare il petto di pollo a striscioline. Formare dei nodi, infarinarli e rosolarli in una padella con un cucchiaio di olio extravergine di oliva. Pepare, salare ed unire la cipolla a julienne appassita. Versare il vino Brut e cuocere per sette o otto minuti. In una casseruola imbiondire in poco olio extravergine di oliva una cipolla con chiodi di garofano. Unirvi il riso tostandolo a fiamma moderata. Versare tutto in una volta il brodo bollente, rimestare e porre la fiamma al minimo. Mettere la casseruola in forno ad una temperatura di 230°C per 13 minuti. Disporre il riso su un vassoio d'acciaio per raffreddare. Spadellare il riso pilaf con una noce di burro, un filo d'olio extravergine di oliva e rosmarino tritato. Insaporire, servire in un piatto i nodi di pollo con il timballino di riso.

Ricette di pasta secca

Orecchiette con patate

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr orecchiette
400gr patate
qualche fogliolina di ruta
salsa di pomodoro
pecorino grattugiato
sale

Procedimento:

Pelare le patate e lessatele in poca acqua salata; quando saranno pronte unitevi le orecchiette e le foglie di ruta dal caratteristico sapore amaro. Appena la pasta sarà cotta, scolate il tutto: buttate la ruta e tagliate a pezzi le patate; quindi condite con la salsa di pomodoro e il pecorino.

Spaghetti alla chitarra con scampi e seppie

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

250gr spaghetti alla chitarra
150gr scampi puliti
100gr seppie pulite
1 cipolla piccola
salsa di pomodoro
pecorino grattugiato
sale

Procedimento:

Tagliate gli scampi nel senso della lunghezza e le seppie a listarelle. Fateli cuocere in una padella dove avrete fatto già soffriggere la cipolla con l'olio. Aggiungete il sale ed unite la salsa di pomodoro. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e fatela saltare in padella con il sugo

Penne con radicchio e noci

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr penne
5 scalogni
3 cospi di radicchio
70gr di gherigli di noci
olio d'oliva
60gr parmigiano grattugiato
sale

Procedimento:

Pulite e tagliate a striscioline il radicchio. Tritate sottili gli scalogni e fateli appassire con un po' d'olio in una padella. Aggiungete il radicchio e fatelo stufare. Tritate i gherigli di noci grossolanamente, mentre cuocete le penne in acqua salata. A cottura ultimata, scolate le penne ed insaporitele nella pentola con il radicchio. Aggiungete il parmigiano e le noci

Rigatoni con verdure

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr rigatoni
1 peperone
200gr salsa di pomodoro
100gr prosciutto crudo a pezzetti
olio d'oliva
panna
2 cipolle
1 mela
sale

Procedimento:

Lavate il peperone e frullatelo con la mela pulita e le cipolle. Scaldate dell'olio in una padella ed aggiungetevi la crema ottenuta con la salsa di pomodoro, salate e fate cuocere per 10 minuti. Lessate la pasta in acqua salata, scolatela e mettetela nel sugo con la panna e il prosciutto

Fusilli al salmone

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr fusilli
200gr salmone affumicato
50gr gherigli di noce
olio d'oliva
panna
1 cipolla
sale, pepe

Procedimento:

Soffriggete in una padella la cipolla ed i gherigli di noce tritati. Aggiungete il salmone tagliato a striscioline, salate e pepate e amalgamate la panna. Lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente. Conditela con la salsa preparata.

Fusilli alla birra e radicchio

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr fusilli
1 porro
½ bicchiere di birra
olio d'oliva
1 cospo di radicchio
20gr pinoli
sale, pepe

Procedimento:

Soffriggete il porro tritato con l'olio, poi sfumate con la birra. Unite il radicchio, salate e pepate, lasciando cuocere qualche minuto. Cuocete la pasta in acqua salata, aggiungetela alla salsa e terminate con i pinoli.

Farfalle con scamorza e salmone

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr fusilli
100gr salmone affumicato
70gr scamorza affumicata
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Mettete a lessare le farfalle in abbondante acqua salata. Nel frattempo riducete a cubetti il salmone e la scamorza, unendoli ad un po' d'olio in una terrina. La sciate insaporire finché la pasta non è cotta, dopo di che unite il tutto e ajustate di sale

Rigatoni con granchio e pomodoro

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr rigatoni
1 scalogno
1 confezione di polpa di granchio
salsa di pomodoro
prezzemolo
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Soffriggete lo scalogno tritato con dell'olio, aggiungendo poi 2 cucchiai di salsa di pomodoro. Cuocete la pasta in acqua salata, appena pronta scolatela e rovesciatela nella padella con il condimento, terminate con del prezzemolo tritato.

Fusilli ai formaggi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr fusilli
150gr mascarpone
150gr gorgonzola
1 mela
30gr gherigli di noce
Sale

Procedimento:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo lasciate sciogliere i due formaggi tagliati a tocchetti in una padella, aggiungendo poi le noci e ½ mela tagliata sottile. A cottura ultimata, fate insaporire la pasta in padella per 2 minuti.

Orecchiette al cavolfiore

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr orecchiette
400gr cavolfiore
olio d'oliva
2 spicchi aglio
pangrattato
sale

Procedimento:

Dopo averlo pulito e lavato, lessate il cavolfiore tagliato a cubetti in acqua salata. Fatelo saltare in padella con un po' d'olio e l'aglio. Nel frattempo lessate la pasta nella stessa acqua e, a cottura ultimata, fate insaporire la pasta in padella per 2 minuti aggiungendo il pangrattato

Pappardelle con pecorino e salvia

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

450gr pappardelle
120gr pecorino in scaglie
olio d'oliva
salvia
sale, pepe

Procedimento:

Lessate la pasta in acqua salata. Appena pronta conditela con il pecorino, la salvia tritata e l'olio d'oliva. Aggiustate di sale e di pepe.

Pennette mediterranee

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr pennette
15 pomodori secchi
1 scalogno
20 olive nere denocciolate
Sale

Procedimento:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo lasciate soffriggere in olio lo scalogno tritato e i pomodori secchi tagliati a tocchetti in una padella. Aggiungete poi le olive tritate grossolanamente. A cottura ultimata, fate insaporire la pasta in padella per 2 minuti.

Paglia e Fieno di primavera

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

450gr tagliatelle paglia e fieno
2 patate
1 cipolla
300gr piselli
1 peperone
200gr prosciutto cotto
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Lessate le patate a cubetti e la pasta in acqua salata. Nel frattempo lasciate soffriggere in olio la cipolla tritata e il peperone tagliato a cubetti in una padella. Aggiungete poi i piselli e il prosciutto cotto tagliato a dadini e lasciate cuocere. A cottura ultimata, fate insaporire la pasta in padella per 2 minuti.

Gnocchetti sardi con ricotta e prosciutto cotto

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr gnocchetti sardi
200gr ricotta di mucca
100gr prosciutto cotto
sale, pepe

Procedimento:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo mescolate in una terrina la ricotta con il prosciutto cotto sminuzzato. Aggiungete se necessario un cucchiaino di acqua salata per ottenere un composto omogeneo. Salate e pepate. A cottura ultimata, versate la pasta nel condimento.

Tagliolini speck e limone

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

450gr tagliolini
200gr speck in un'unica fetta
1 cipolla
1 limone
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo lasciate soffriggere in olio la cipolla tritata. Aggiungete poi lo speck tagliato a dadini. A parte grattugiate la buccia del limone. A cottura ultimata, fate insaporire la pasta in padella per 2 minuti e terminate con la buccia del limone.

Penne alla Norma

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di penne rigate
800gr di pomodori
80gr di pecorino grattugiato
1 melanzana
1 cipolla
2 spicchi aglio
olio d'oliva
basilico
sale e pepe

Procedimento:

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, e tagliate la polpa a dadini. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e soffriggeteli in una casseruola; aggiungete i pomodori, salate e pepate e lasciate restringere. Lavate e tagliate la melanzana a fette, salate e doratela in padella con un po' d'olio. Cuocete le penne al dente in acqua salata, scolatele, e conditele con il sugo. Suddividete la pasta nei piatti e sistematevi sopra le fette di melanzana. Cospargete con le foglie di basilico, abbondante pecorino e servite.

Bucatini alla matricina

Ingredienti:

350gr bucatini
2 fette guanciale
½ cipolla
peperoncino
½ bicchiere vino bianco
salsa di pomodoro
pecorino

Procedimento:

Fate cuocere in acqua salata la pasta e nel frattempo soffriggete in padella il guanciale, la cipolla tritata e il peperoncino. Raggiunta la giusta rosolatura del soffritto, sfumate con il vino, lasciate evaporare e aggiungete la salsa di pomodoro. Lasciate cuocere e aggiustate di sale. Quando la pasta avrà raggiunto il giusto punto di cottura al dente scolatela e versatela nella padella della salsa. Saltate e mantecate con pecorino

Linguine al tonno

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr linguine
aglio
olio d'oliva
peperoncino
250 tonno sott'olio
salsa di pomodoro
vino bianco

Procedimento:

Soffriggete con un po' d'olio l'aglio ed il peperoncino. Appena l'aglio sarà imbondito aggiungete il tonno a tocchi e lasciate cuocere per alcuni minuti. Irrorate con vino ed dopo evaporato versate il pomodoro, aggiustate di sale. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata ed appena cotta versatela in padella per saltarla.

Spaghetti alle zucchine e vongole

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr spaghetti
250gr zucchine
800gr vongole
aglio
prezzemolo
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Fate aprire in padella con aglio e olio le vongole. Sgusciatele e filtrate il loro liquido di cottura. Riducete le zucchine a rondelle e cuocetele in padella con olio, aglio, sale e pepe. Lessate al dente gli spaghetti, poi versateli nella padella delle zucchine e bagnatele con l'acqua di cottura delle vongole. Saltate velocemente la pasta per farla insaporire, unite le vongole e il prezzemolo tritato.

Linguine alle alici

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr linguine
3 alici sfilettate
aglio
olio d'oliva
peperoncino
vino bianco
prezzemolo

Procedimento:

Far cuocere in abbondante acqua salata la pasta e nel frattempo soffriggere in padella le alici con olio, aglio e peperoncino. Sfumate con vino. Quando la pasta avrà raggiunto il giusto punto di cottura scolatela e versatela in padella con le alici. Saltate e aggiungete il prezzemolo tritato.

Linguine con burro, salvia e zafferano

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr linguine
80gr burro
8 foglie di salvia
0,25gr Zafferano
Parmigiano
sale, pepe

Procedimento:

Far cuocere in abbondante acqua salata la pasta e nel frattempo mettete a bagno in poca acqua bollente i pistilli di zafferano. Cuocete a fuoco medio in padella la salvia con il burro. Quando la pasta avrà raggiunto il giusto punto di cottura scolatela e versatela in padella con la salvia e lo zafferano. Saltate e aggiungete il parmigiano.

Spaghetti neri

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr spaghetti
15 olive nere
3 cucchiaini di patè di olive
30gr di burro
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
sale, pepe

Procedimento:

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo tritate le olive, mettetele in una casseruola con l'olio, aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato e lasciatele rosolare per qualche minuto. Aggiungete il patè di olive, aggiustate di sale, pepate e cuocete per 5 minuti. Scolate la pasta al dente e rovesciatela nella casseruola con la salsa. Fatela saltare per qualche momento e spolverizzatela di parmigiano.

Ricette di pasta ripiena

Ravioli di patate ai funghi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

per la pasta:
150gr farina
500gr patate
1 uovo

per il ripieno e il condimento:
500gr funghi
grana in scaglie
noce moscata
olio d'oliva
aglio
prezzemolo
sale, pepe

Procedimento:

Impastate la farina con 500gr di patate lesse passate, del sale, pepe, un uovo ed un pizzico di noce moscata. Da questo impasto ricavate una sfoglia piuttosto sottile da ritagliare in dischi di circa 5cm di diametro. Cospargete i dischi ricavati con del grana in scaglie e, successivamente ripiegatele a mezzaluna premendo sui bordi per chiudere i ravioli. In una padella scaldate l'olio e soffriggete uno spicchio d'aglio, quindi trifolate i funghi. Insaporite con il prezzemolo ed aggiustate di sale. Lessate i ravioli, scolateli e ripassateli nella padella con i funghi trifolati. Guarnite con prezzemolo tritato e scaglie di grana

Ravioloni farciti con carciofi e ricotta

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di pasta all'uovo in sfoglia

per il ripieno e il condimento:
6 carciofi
1 limone
250gr di ricotta
1 uovo
1 cipolla piccola
sale
parmigiano
salvia
burro

Procedimento:

Mondate i carciofi, tuffateli in acqua e limone e tagliate ognuno in 8 pezzi. Cuoceteli in padella con burro e cipolla tagliata a velo. Aggiustate di sale. In una terrina amalgamate ricotta, uovo sbattuto, parmigiano e sale. Stendete la sfoglia e tagliate dei rettangoli 8x8 cm. Al centro mettete uno spicchio di carciofo e un cucchiaino di composto di ricotta. Sigillate i ravioli a

triangolo. Lessate in acqua salata. Scolate e condite con burro fuso, salvia e parmigiano abbondante.

Ravioli di pesce

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr di pasta all'uovo in sfoglia

Per il ripieno e il condimento:

500gr di pesce

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

latte

2 fette di pancarré

olio d'oliva

sale

burro

parmigiano

erba cipollina

Procedimento:

In una padella fate rosolare l'aglio schiacciato in poco olio. Unite il pesce a pezzetti e cuocete per pochi minuti a fuoco vivissimo. Mettete il pancarré a bagno nel latte, strizzatelo, unitelo al pesce tritato e aggiungete un trito di aglio e prezzemolo. Aggiustate di sale e fate un impasto. Stendete la sfoglia e fate dei ravioli della grandezza che volete. Scolate e condite con burro fuso, erba cipollina e parmigiano.

Tortelli estivi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

Per la sfoglia:

500gr di farina

4 uova

acqua

Per il ripieno e il condimento:

150 g di parmigiano

500 g di ricotta

prezzemolo tritato

timo fresco

2 uova

noce moscata, sale, pepe

1 peperone giallo

olive nere

olio d'oliva

Procedimento:

Preparate una pasta fine con la farina, le uova e acqua. Dopo averlo lavorato a lungo lasciatelo riposare per 30 minuti. Intanto preparate il ripieno con la ricotta, le uova, il formaggio grana, il timo, noce moscata, sale e pepe.

Stendete la pasta sottile. Ricavate dal ripieno tante palline grandi come una nocciola e sistematele distanziate tra di loro. Ricoprite con l'altra sfoglia premendo bene fra un ripieno e l'altro, quindi ricavate i tortelli con un tagliapasta tondo. Man mano che sono pronti, disponeteli su di un piano infarinato coprendoli con un canovaccio. Fate cuocere i tortelli in acqua bollente per circa 5 minuti a fuoco basso. Scolateli e conditeli con listarelle di peperone sbucciato precedentemente saltato in padella con olio e olive.

Lasagne alla boscaiola

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

Per la pasta:

400gr farina

3 uova

sale

Per il condimento:

500gr asparagi

500gr funghi champignon

1 spicchio d'aglio

besciamella

olio d'oliva

burro

parmigiano

sale, pepe

Procedimento:

Mettete sulla spianatoia la farina. Disponetela a fontana e riempite il buco con le uova e il sale. Lavorate l'impasto fino a quando sarà liscio e fatelo riposare per 30 minuti. Spianate la pasta e tagliatela in rettangoli. Lessateli in acqua salata con un cucchiaio d'olio, scolate e lasciate asciugare su un telo. Pulite gli asparagi, lessateli e tagliateli a rondelle. Dopo averli puliti ed affettati, rosolate i funghi nell'olio con l'aglio, salate e pepate. Imburrate una teglia da forno quindi distribuitevi uno strato di lasagne, uno di asparagi, uno di funghi, 3 cucchiaini di besciamella e 2 cucchiaini di parmigiano. Continuate con gli strati fino all'esaurimento degli **ingredienti**. Chiudete con la besciamella e il parmigiano. Infornate a 200° per 20 minuti

Ravioli di zucca

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

Per la pasta:

200gr farina

2 uova

olio d'oliva

sale

Per il ripieno e il condimento:

350gr di zucca

150gr salsiccia fresca
100gr burro
50gr crescione
Parmigiano
Prezzemolo
sale, pepe

Procedimento:

Impastate la farina con le uova, il sale e un cucchiaio d'olio, lavorando energicamente l'impasto sulla spianatoia; avvolgetelo quindi in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare per circa mezz'ora. Nel frattempo cuocete la zucca in forno a 200°, chiusa in un foglio di alluminio, per circa 40 minuti, quindi passatela allo schiacciapatate. Lasciate intiepidire, poi amalgamatela con la salsiccia cruda, spellata e sbriciolata, 40gr di parmigiano grattugiato, sale, pepe e prezzemolo tritato. Stendete la pasta tirandola in sfoglia sottile che taglierete in quadrati uguali, di 7cm di lato; appoggiate su ciascuno un cucchiaino di ripieno di zucca poi piegateli a triangolo, ottenendo i ravioli. Lessateli in abbondante acqua bollente salata e, nel frattempo, in una larga padella, fate stufare dolcemente nel burro il crescione mondato e tritato; salate e pepate. Scolate i ravioli al dente, passateli nella padella del condimento e, saltandoli velocemente, fateli insaporire. Spolverizzateli quindi con il parmigiano grattugiato e serviteli

Culurgiones

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

per la pasta:
500gr di semola fine
2 uova
acqua
sale

per il ripieno:

1Kg patate
½ bicchiere di olio d'oliva
6 cucchiari di pecorino grattugiato
4 spicchi d'aglio
sale q.b.

Procedimento:

Fate una montagnetta con la farina allargatela al vertice e versate le uova con un po' di sale. Amalgamate e poi impastate gli **ingredienti** fine ad ottenere una pasta liscia e compatta aggiungendo acqua tiepida. Fate una palla e lasciatela riposare per mezz'ora avvolta in un canovaccio. Nel frattempo cuocete le patate. Scolatele e passatele con lo schiacciapatate, amalgamatele con il formaggio, l'aglio ed il sale. Rilavorate e stendete la pasta. Ricavate dei dischi di circa 8cm, in cui posizionerete un po' di ripieno. Procedete con la tradizionale chiusura a spina di pesce o semplicemente a mezzaluna, passando i bordi con una forchetta di modo da saldare la pasta ed impedire che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Fateli riposare per alcuni minuti su un piano infarinato. Dentro una pentola capiente fatte bollire dell'acqua con del sale grosso e versateci dentro i Culurgiones. Serviteli conditi con ragù di carne e pecorino sardo grattugiato.

Ravioli alle uova

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di farina

2 uova

Per il ripieno e il condimento:

4 uova

50gr di burro

3 pomodori maturi

prezzemolo

2 porri

sale, pepe

Procedimento:

Preparate una pasta soda ma elastica mescolando insieme la farina, 2 uova e acqua quanto basta; lasciate riposare per 30 minuti. Tritate il prezzemolo tenendone da parte un po' intero. Rassodate le uova rimaste, sgusciatele, tagliatele a fettine e salatele. Sbucciate i pomodori, togliete i semi e tagliateli a cubetti; tagliate a striscette i porri. Tirate la pasta sottilmente e tagliatela a rettangoli; disponete su ogni rettangolo 1 fetta d'uovo e sopra 2 foglie di prezzemolo. Chiudete i rettangoli come per i ravioli. Lessateli in acqua salata per 10 minuti, scolateli e metteteli sui piatti irrorandoli con burro sciolto e cospargeteli con il prezzemolo tritato, i pomodori e i porri.

Ravioli ai funghi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

per la sfoglia:

3 uova

500gr di farina

120 ml acqua

per il ripieno e il condimento:

200gr di funghi

olio d'oliva

150gr di ricotta

Parmigiano grattugiato

200 ml panna

prezzemolo

sale, pepe

Procedimento:

Sulla spianatoia mettete la farina a fontana con in mezzo le uova e l'acqua. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti fino a quando sarà diventato liscio e omogeneo. Stendete la pasta in sfoglie sottili. Pulite i funghi, tagliateli a cubetti e fateli saltare in un po' di olio, a fuoco medio, per circa 10 minuti. Conditeli con il sale, il pepe e mescolateli alla ricotta e al prezzemolo. Ricavate dal ripieno tante palline grandi come una nocciola e sistematele sulla sfoglia distanziate tra di loro. Ricoprite con l'altra sfoglia premendo bene fra un ripieno e l'altro, quindi con la rotellina dentata ricavate i ravioli. Tuffate i ravioli in acqua bollente per circa 5 minuti a fuoco basso. Scolateli e versateli in una padella dove avrete fatto riscaldare la panna. Mescolate con delicatezza, agiustate il sale e spolverizzate con il parmigiano grattugiato

Ravioli alla ricotta con speck

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

per la sfoglia:

3 uova

500gr di farina

120 ml acqua

per il ripieno e il condimento:

150gr di parmigiano

300gr di ricotta

Prezzemolo

100gr di speck

50gr di parmigiano

noce moscata

sale, pepe

Procedimento:

Sulla spianatoia mettete la farina a fontana con in mezzo le uova e l'acqua. Lavorate l'impasto per circa 10 minuti fino a quando sarà diventato liscio e omogeneo. Stendete la pasta in sfoglie sottili. Preparate il ripieno mescolando bene i formaggi con il prezzemolo, il sale, il pepe e la noce moscata. Ricavatene poi tante palline grandi come una nocciola e sistematele distanziate tra di loro. Ricoprite con l'altra sfoglia premendo bene fra un ripieno e l'altro, quindi con l'apposita formina ricavate i ravioli. Buttate i ravioli in acqua bollente salata per circa 5 minuti a fuoco basso. In una casseruola soffriggere lo speck, versarvi i ravioli e mantecarli con il parmigiano.

Lasagne alle verdure

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

250gr lasagne fresche

400 ml besciamella

400gr passata di pomodoro

200gr zucchine

200gr melanzane

100gr carote

100gr funghi champignon

1 cipolla

50gr burro

olio d'oliva

sale, pepe

Procedimento:

Mondate e lavate tutte le verdure. Tritate la cipolla, grattugiate le carote, tagliate a pezzetti le zucchine e le melanzane. Pulite e tagliate i funghi a pezzi. Fate appassire la cipolla tritata nell'olio. Unite le verdure a pezzetti, i funghi e infine le carote grattugiate, salate, pepate, aggiungete la passata di pomodoro e cuocete per qualche minuto. Imburrate con 25gr di burro una pirofila. Versate uno strato di besciamella nella pirofila, ponete sopra uno strato di lasagne e uno di verdure. Proseguite fino ad esaurimento degli **ingredienti**, terminando con la besciamella e il burro a fiocchetti. Ponete in forno e cuocete per 20 minuti a 200°.

Lasagne ai frutti di mare

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

per la pasta:

400gr farina

3 uova

sale

per il condimento:

250gr vongole

250gr gamberetti

500gr cozze

2 cipolle fresche

400gr pomodori pelati

olio d'oliva

sale, pepe

prezzemolo

Procedimento:

Mettete sulla spianatoia 400gr di farina. Disponetela a fontana e riempite il buco con le uova e il sale. Lavorate l'impasto fino a quando sarà liscio e poi fatelo riposare per 30 minuti. Spianate la pasta e tagliatela in rettangoli. Lessateli in acqua salata con un cucchiaino d'olio, scolate e lasciate asciugare su un telo. Lavate i gamberi e cuoceteli con un po' d'olio e prezzemolo.

Mettete a bagno per 20 minuti le vongole e le cozze, quindi fatele aprire in un tegame con poca acqua poi sgusciatele. Mettete le cipolle in olio, unite i pomodori pelati e lasciate cuocere per 40 minuti. Incorporate al sugo i frutti di mare e lasciate andare per qualche altro minuto. Salate e pepate.

Imburrate una teglia e fate degli strati alternando lasagne e sugo.

Spolverizzate con prezzemolo e infornate a 200° per 20 minuti.

Lasagne ai carciofi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

per la pasta:

400gr farina

3 uova

sale

per il condimento:

8 carciofi

1 spicchio d'aglio

vino bianco

olio d'oliva

parmigiano grattugiato

sale

prezzemolo

Procedimento:

Mettete sulla spianatoia 400gr di farina. Disponetela a fontana e riempite il buco con le uova e il sale. Lavorate l'impasto fino a quando sarà liscio e poi fatelo riposare per 30 minuti. Spianate la pasta e tagliatela in rettangoli. Lessateli in acqua salata con un cucchiaino d'olio, scolate e lasciate asciugare su un telo. Lavate e pulite i carciofi, cuoceteli con un po' d'olio e prezzemolo. Sfumateli con del vino e salate, avendo cura di non farli asciugare troppo.

Imburrate una teglia e fate degli strati alternando lasagne, carciofi e parmigiano. Spolverizzate con prezzemolo e infornate a 200° per 20 minuti.

Lasagne alla Bolognese

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

700gr di pasta fresca per lasagne
parmigiano grattugiato
noce moscata
200ml di besciamella pronta
200gr polpa di manzo macinata
60gr polpa di maiale macinata
60gr pancetta macinata
80gr salsiccia
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
250gr passata di pomodoro
latte
vino bianco
burro
olio d'oliva
brodo
sale, pepe

Procedimento:

Cuocete la pasta in acqua bollente salata e fatela asciugare su un telo. Preparate il ragù: fate soffriggere le verdure tritate con la pancetta, 2 cucchiari di burro e 2 di olio. Aggiungete la carne, la pancetta e la salsiccia e rosolatele. Salate, pepate, bagnate con il vino e fatelo evaporare. Unite il pomodoro e cuocete a fuoco basso per circa 2 ore, aggiungendo qualche mestolo di brodo bollente, se necessario. Scaldate la besciamella e aromatizzatela con la noce moscata. Imburrate una pirofila e formate uno strato di pasta, copritela con un velo di besciamella, il ragù e il parmigiano. Continuate a disporre gli strati, terminando con la besciamella e il ragù. Mettete in forno per circa 40 minuti a 180°

Marubini

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

per la pasta:
300gr farina
3 uovo

per il ripieno:

2 uova
150gr stracotto di manzo
100gr arrosto di vitello
100gr midollo di maiale
100gr midollo di bue
50gr parmigiano grattugiato
20gr pangrattato
noce moscata
brodo

Procedimento:

Setacciate la farina sulla spianatoia con le uova e lavoratela fino ad ottenere un impasto liscio. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare. Passate al tritacarne 2 volte la carne, aggiungete poi le uova, la noce moscata, il parmigiano e il pangrattato e mescolate bene. Stendete la sfoglia sottile e disponete il ripieno in piccoli mucchietti. Ricoprite con un'altra

sfoglia e poi tagliate i tortelli con un tagliapasta rotondo di 4cm di diametro. Assicuratevi che i bordi siano ben chiusi e cuocete in brodo

Ravioli al limone

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr ravioli ricotta e spinaci
olio d'oliva
parmigiano grattugiato
buccia di 1 limone tritata
sale

Procedimento:

Mettete a bollire l'acqua salata per lessare la pasta. Nel frattempo scaldate l'olio con la buccia di limone. Non appena la pasta sarà cotta, insaporitela nell'olio al limone e spolverate di parmigiano.

Lasagne ai gamberi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di lasagne
4 carciofi
1 spicchio aglio
olio d'oliva
200ml besciamella
30 gamberi puliti e precotti
sale
prezzemolo

Procedimento:

Lavate e pulite i carciofi, cuoceteli a fette con un po' d'olio e prezzemolo. Sfumateli con del vino e salate, avendo cura di non farli asciugare troppo. Aggiungete i gamberi e lasciate insaporire. Lessate le lasagne in acqua salata. Imburrate una teglia e fate degli strati alternando le lasagne, il condimento e la besciamella. Spolverizzate con prezzemolo e infornate a 200° per 15 minuti.

Ricette di gnocchi

Ricetta base per gli gnocchi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

2Kg grosse patate farinose
400gr farina
sale

Procedimento:

Lessate le patate, sbucciatele e, ancora calde, schiacciatele con lo schiacciapatate. Fatele raffreddare e, quando saranno fredde, impastatele con la farina. E' difficile dare la giusta dose della farina perchè in realtà dipende dalla qualità delle patate; generalmente se ne calcolano circa 200gr per ogni Kg di patate usate e comunque avrete ottenuto la giusta dose quando la pasta ottenuta non si attaccherà più alle mani. Impastate ed amalgamate bene la farina con le patate e, ottenuta una pasta morbida, formate dei cannelli grossi come un dito che taglierete poi in pezzetti di un paio di centimetri. Per far prendere meglio il sugo agli gnocchi preparati, potete girarli con il dito sui rebbi di una forchetta oppure su una grattugia in modo da renderli leggermente ruvidi. Altrimenti, rotolate bene ogni gnocchetto e imprime con la punta del dito al centro di ognuno una piccola fossetta. Versateli in acqua salata bollente e procedete alla cottura, quindi conditeli con la salsa prescelta. Saranno cotti quando torneranno a galla.

N.B. Se le patate dovessero "fare acqua" aggiungete uno o due uova all'impasto.

Gnocchi agli asparagi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
400gr asparagi
3dl latte
1,5dl crema di latte
parmigiano
15gr farina
65gr burro
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, spuntate gli asparagi eliminando la parte legnosa del gambo, lavateli e legateli a mazzo con spago da cucina. Metteteli in piedi nella pentola a pressione con poca d'acqua e cuoceteli per 5 minuti dall'inizio del sibilo. Scolateli, slegateli. tagliateli a rondelle e rosolateli in 50gr di burro in una padella. Nel frattempo fate spumeggiare in un pentolino il burro rimasto, unite la farina e appena avrà preso colore aggiungete in una sola volta il latte freddo. Portate a bollore mescolando continuamente e cuocete la besciamella a fiamma bassa per 5 minuti. Salate. pepate, aggiungete gli asparagi rosolati, la panna e mescolate. Togliete il composto dal fuoco, mettetelo nel mixer e frullatelo alla massima velocità per un minuto, in modo da ottenere una crema omogenea. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli con un mestolo forato, man mano che affiorano alla superficie. Versate gli gnocchi nei piatti individuali, conditeli con la crema agli asparagi ben calda, cospargeteli con il formaggio grana grattugiato, guarnite a piacere e servite

Gnocchi al tonno

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
600gr passata di pomodoro
250gr tonno sott'olio
2 cucchiaini patè d'olive
aglio
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, scolate il tonno dall'olio di conservazione e sbriciolatelo. Fate soffriggere nell'olio, in un tegame, uno spicchio d'aglio e la pasta d'olive. Unite il tonno e la passata di pomodoro; mescolate bene con un cucchiaio di legno e lasciate sobbollire per una decina di minuti. Nel frattempo lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola man mano che vengono a galla adagiandoli su un piatto da portata tondo preriscaldato. Assaggiate il sugo e regolate di sale e pepe; versatelo sugli gnocchi mescolate con delicatezza e servite immediatamente.

Gnocchi con scamorza ed erbe aromatiche

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
le foglie di un cuore di sedano
12 cucchiari di erbe aromatiche miste tritate
180gr di parmigiano grattugiato
170gr di mandorle
uno spicchio d'aglio
150gr di scamorza affumicata
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, mettete nel mixer le foglie di sedano lavate con le erbe tritate, l'aglio, il parmigiano grattugiato, le mandorle leggermente tostate in una padella antiaderente e una presa di sale; azionate l'apparecchio, unite a filo l'olio (circa 8 cucchiari) e frullate finché avrete ottenuto una salsa omogenea. Eliminate la buccia della scamorza e riducetela a dadini piuttosto piccoli. Portate a ebollizione abbondante acqua in una capace pentola, salatela, tuffatevi gli gnocchi e quando vengono a galla toglieteli dall'acqua con una schiumarola. Trasferite gli gnocchi in una terrina che avrete prima riscaldato, conditeli con il pesto di erbe preparato e i dadini di scamorza affumicata, mescolate delicatamente e servite subito prima che il formaggio cominci a fondere.

Gnocchi con pesto e gamberi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
200gr code di gamberi
un vasetto di pesto
1 scalogno
parmigiano
vino bianco
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, sgusciate le code dei gamberetti, lavatele e sgocciolatele. Mondate e tritate lo scalogno, quindi appassitelo nell'olio in una casseruola. Aggiungete i gamberetti e rosolateli per 2 minuti. Irrorateli con il vino, lasciate evaporare, salate, pepate, unite poca acqua bollente e sobbollite per 5 minuti. Nel frattempo cuocete gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scolateli man mano che vengono a galla e trasferiteli in una zuppiera. Conditeli con il pesto diluito in qualche cucchiaino d'acqua di cottura degli gnocchi, spolverateli con il parmigiano, completate con il sugo ai gamberetti e servite

Gnocchi ai carciofi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
3 carciofi
Limone
30gr burro
3dl crema di latte
parmigiano
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, pulite i carciofi eliminando punte, foglie dure e fieno interno, quindi tagliateli a spicchi e lasciateli a bagno in acqua e succo di limone per 15 minuti. Sgocciolate i carciofi e tuffateli in acqua bollente, poco salata, per 10 minuti. Al termine scolateli e frullateli. Fate fondere il burro, unitevi la purea di carciofi, la di crema di latte, sale e pepe e fate addensare la salsa a fuoco vivace. Lessate gli gnocchi in acqua salata e scolateli man mano che vengono a galla. Uniteli alla salsa e fate insaporire a fuoco vivace per 3 minuti mescolando. Spolverizzate con parmigiano grattugiato e servite.

Gnocchi funghi e gamberi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
450gr funghi coltivati
400gr code di gamberi
aglio
prezzemolo
3 pomodorini
1 bustina di zafferano
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi pulite i funghi, tagliateli a fettine e saltateli in padella con aglio e olio. Salate, coprite e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Nel frattempo pelate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti; uniteli ai funghi e proseguite la cottura per circa un quarto d'ora. Sgusciate i gamberi e uniteli ai funghi, unite lo zafferano diluito in qualche cucchiaino d'acqua calda, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per qualche minuto ancora. Lessate gli gnocchi, raccogliendoli con la schiumarola man mano che vengono a galla; versateli nella padella con il condimento, spolverizzate con prezzemolo tritato e fateli saltare per un minuto a fuoco vivo.

Gnocchi mozzarella e patè d'olive

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
400gr passata di pomodoro
150gr mozzarella
50gr patè d'olive
30gr capperi sott'aceto
2 filetti d'acciuga
prezzemolo
aglio
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, tritate i filetti d'acciuga con i capperi. Sbucciate l'aglio e imbianchitelo in un tegame con l'olio. Eliminatelo e aggiungete il trito di acciughe e capperi, il patè d'olive, la passata di pomodoro; salate, pepate e cuocete a fiamma bassa per 10 minuti. Nel frattempo mondate, lavate e tritate il prezzemolo. Tagliate a dadini la mozzarella. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli con un mestolo forato man mano che vengono a galla. Versateli in un piatto da portata, conditeli con il sugo, la mozzarella, il prezzemolo e serviteli subito.

Gnocchi in salsa di noci

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
300gr gherigli di noce
75gr pinoli
45gr burro
un pugno di mollica di pane
uno spicchio d'aglio
olio d'oliva
parmigiano
sale

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, ammorbidite la mollica di pane nel latte, poi scolatela e strizzatela. Sbollentate, scolate e poi pelate i gherigli di noce. Mettete nel frullatore le noci appena pelate con la mollica, i pinoli, l'aglio e un pizzico di sale; frullate fino a quando otterrete una crema, diluitela con l'olio e mescolate bene. Lessate gli gnocchi, raccogliendoli con la schiumarola man mano che vengono a galla; versateli in una terrina e conditeli con la salsa preparata, il burro fuso e il parmigiano. Decorate con qualche gheriglio di noce non pelato e servite

Gnocchi con peperoni e capperi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
160gr passata di pomodoro
100gr peperoni
2 scalogni
30gr capperi
erba cipollina
vino bianco
parmigiano
farina
burro
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, mondate e lavate le verdure e l'erba cipollina. Tagliate a fette sottili gli scalogni, a strisce sottili il peperone e tagliuzzate l'erba cipollina. Sciacquate bene i capperi sotto l'acqua corrente. Imbiondite gli scalogni nell'olio, unite i capperi, i peperoni a dadini e cuocete per 10 minuti a casseruola coperta. Salate, irrorate con il vino e lasciate evaporare. Unite la passata di pomodoro, mescolate e cuocete per un paio di minuti. Nel frattempo cuocete gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Scolateli con una schiumarola man mano che vengono a galla e metteteli nella casseruola con il sugo. Aggiungete l'erba cipollina, un pezzetto di burro e il parmigiano; mescolate delicatamente e servite.

Gnocchi con spinaci, pinoli e speck

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
700gr spinaci lessati e tritati
300gr speck in cubetti
60gr pinoli
60gr burro
Parmigiano
sale, pepe

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi saltate lo speck in una padella con il burro; dopo qualche minuto unite gli spinaci ben strizzati e i pinoli. Lessate gli gnocchi, raccogliendoli con la schiumarola man mano che vengono a galla; versateli nella padella con il condimento e fateli saltare per un paio di minuti spolverando con parmigiano.

Gnocchi con zucchine ed olive

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

gnocchi di patate
4 zucchine
aglio
olio d'oliva
4 filetti d'acciuga
capperi
60gr olive nere
parmigiano
sale

Procedimento:

Dopo aver preparato gli gnocchi, sciacquate 4 zucchine, spuntatele e tagliatele a rondelle. Fate imbiondire 2 spicchi di aglio in 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Aggiungetevi 4 filetti di acciuga sott'olio ben scolati e fateli sciogliere del tutto, quindi unite le zucchine. Fate rosolare per 5 minuti poi aggiungete un cucchiaino di capperi sotto sale ben sciacquati e 60gr di olive nere sminuzzate. Fate cuocere, coperto e a fuoco dolce, per 20 minuti. Lessate gli gnocchi, scolateli appena vengono a galla e conditeli con la salsa alle zucchine e 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Gnocchi rosa con gamberi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1 kg. di patate
350 gr. di farina
1 uovo
1/2 bicchiere di pomodoro passato
300 gr. di gamberetti
2 spicchi d'aglio
burro
sale e pepe

Procedimento:

Lavate e lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate, unite la farina, l'uovo, il pomodoro e impastate. Fate dei salamini e tagliateli a tocchetti di 2 cm. Passateli sui rebbi di una forchetta facendo una leggera pressione e avrete così un buco all'interno e delle righe all'esterno. Gli gnocchi devono essere lessati subito in abbondante acqua salata. Mettetene nell'acqua pochi alla volta e quando vengono a galla toglieteli con una schiumarola. Fate saltare in abbondante burro, per un minuto i gamberetti con l'aglio schiacciato. Salate e pepate. Versate sugli gnocchi rosa bollenti e servite subito.

Gnocchi con salsa di champignon

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1 kg. di patate
350 gr. di farina
1 uovo
200 gr. di champignon
1 scatola di pomodori pelati
uno spicchio d'aglio
mezzo bicchiere di vino bianco
prezzemolo
5 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Procedimento:

Lavate e lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate, unite la farina, l'uovo e impastate. Fate dei salamini e tagliateli a tocchetti di 2 cm. Passateli sui rebbi di una forchetta con una leggera pressione e avrete così un buco all'interno e delle righe all'esterno. Gli gnocchi devono essere lessati subito in abbondante acqua salata. Mettetene nell'acqua pochi alla volta e quando vengono a galla toglieteli con una schiumarola.

Pulite e affettate i funghi, poi fateli soffriggere con aglio e olio extra vergine di oliva. Salate e pepate. Unite il vino, fate evaporare, unite i pomodori e fate cuocere per circa 15 minuti. Condite gli gnocchi, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

Gnocchi verdi alle erbe

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1 kg. di patate
300 gr. di spinaci
350 gr. di farina 00
2 uova
erba cipollina
timo
maggiorana
salvia
rosmarino
burro
parmigiano
sale

Procedimento:

Lessate gli spinaci, scolateli, strizzateli bene, tritateli e frullateli. Lavate e lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate, unite la farina, l'uovo, gli spinaci frullati e impastate. Fate dei salamini e tagliateli a tocchetti di 2 cm. Passateli sui rebbi di una forchetta facendo una leggera pressione e avrete così un buco all'interno e delle righe all'esterno. Gli

gnocchi devono essere lessati subito in abbondante acqua salata. Mettetene nell'acqua pochi alla volta e quando vengono a galla toglieteli con una schiumarola e conditeli con burro fuso, un trito finissimo di tutte le erbe e parmigiano grattugiato.

Gnocchi saraceni al tartufo

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

4 uova
300 g farina bianca
150 g farina di grano saraceno
300 g latte
sale q.b.
Per la salsa
150 g tartufo nero
1 filetto di acciuga
1/4 di spicchio di aglio
sale q.b.
100 g olio di oliva, 150 g panna

Procedimento:

Battere le uova con le farine in modo da ottenere un impasto sostenuto. Ammorbidire l'impasto con il latte e salare. Con l'aiuto di un coltellino o con l'apposito attrezzo far cadere nell'acqua bollente l'impasto dandogli la forma di gnocchetti. Cuocere per 5 minuti. Scolare e scodellare con la salsa preparata a parte. Per la salsa: Frullare il tartufo con l'acciuga il sale l'aglio e l'olio. Riscaldare con poco burro la salsa in padella, unire i gnocchetti e mantecarli con la panna ed il parmigiano

Gnocchi integrali con cozze e broccoli

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400 g farina integrale
1 rosso d'uovo
400 g di broccoli
400 g di cozze
100 g di olio extra vergine d'oliva
1 porro
1 spicchio d'aglio

Procedimento:

Impastare la farina col rosso d'uovo, lavorarla bene fino a renderla compatta e omogenea e fare dei piccoli gnocchi. Nell'olio imbiondire l'aglio e far saltare le cozze coprendole con il coperchio perché si aprano e finita la cottura ritirare dal fuoco. Frullare il porro, tagliare i broccoli a quartini e sbollentarli, saltarli in padella con il porro finché sono quasi cotti. Cuocere in acqua abbondante gli gnocchi, scolarli. Amalgamare in padella cozze, broccoli e gnocchi, aggiungere il sale necessario e servire.

Gnocchi verdi al gorgonzola

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

per gli gnocchi:

100gr di spinaci

30gr di prezzemolo

200gr di erbe

250gr di farina 00

noce moscata grattugiata

1 uovo

1 dl di latte

1 cipolla piccola tritata

sale, pepe

per la salsa:

200gr di gorgonzola a piccoli pezzi

100gr di parmigiano grattugiato

200 ml di panna

sale e pepe q.b.

Procedimento:

Mondate e lavate bene le erbe, sbollentatele in abbondante acqua salata nella quale avrete aggiunto un pizzico di bicarbonato. Scolatele, quindi rosolatele insieme al burro e alla cipolla tritata. Passate il tutto al frullatore aggiungendo il latte, quindi incorporate la farina, le uova, la noce moscata, sale e pepe; amalgamate bene il tutto mescolando con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. In una pentola di acqua bollente salata buttate gli gnocchetti formati con l'aiuto di un cucchiaino; appena questi vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato e metteteli in acqua fredda. Alla fine, terminato l'impasto, immergeteli ancora in acqua bollente salata per 2 minuti, scolateli in una padella dove avrete fatto fondere a fuoco basso i formaggi nella panna. Fate bene amalgamare il tutto, aggiustate il sale, aggiungete il pepe e se necessario, un po' di latte in modo da ottenere una bella salsa cremosa ma fluida

Gnocchi alle alici

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1 kg. di patate

350gr di farina

1 uovo

uno spicchio d'aglio

60gr di burro

alici sotto sale

prezzemolo

sale

Procedimento:

schiacciate le patate, unite la farina, l'uovo e impastate. Fate dei salamini e tagliateli a tocchetti di 2 cm. Passateli sui rebbi di una forchetta con una leggera pressione e avrete così un buco all'interno e delle righe all'esterno. Gli gnocchi devono essere lessati subito in abbondante acqua salata. Mettetene nell'acqua pochi alla volta e quando vengono a galla toglieteli con una schiumarola. In una piccola casseruola fate sciogliere il burro con l'aglio schiacciato a fuoco bassissimo. Stemperate le alici e unitele al burro. Condite gli gnocchi con questa salsa e servite cospargendo la superficie di prezzemolo tritato.

Gnocchi alla romana con prosciutto cotto

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1 litro di latte
250 g semolino
60 g di burro
2 tuorli d' uovo
150 g prosciutto cotto
100 g parmigiano grattugiato
sugo di pomodoro
sale e pepe

Procedimento:

Scaldate il latte in una pentola dal fondo spesso e quando sta per bollire fate cadere a pioggia il semolino mescolando vigorosamente. Continuate a cuocere, sempre mescolando, a calore basso per circa 10 minuti fino a quando si forma una polenta abbastanza densa. Togliete dal fuoco, aggiungete il burro, il sale, i tuorli, il prosciutto finemente tritato e metà del parmigiano. Mescolate vigorosamente, assaggiate per regolare il sale e rovesciate l'impasto su un piano inumidito con dell'acqua. Con l'aiuto di una spatola di metallo la cui lama bagnerete in acqua all'occorrenza, livellate il semolino che deve risultare alto non più di 1 cm. Usando una formina del diametro di 4 cm tagliate gli gnocchi e disponeteli in una pirofila imburrata di circa 30 cm. Cospargeteli con il resto del parmigiano, fiocchetti di burro e metteteli in forno caldo a 200 gradi fin quando gli gnocchi non saranno caldi ed il formaggio fuso. A questo punto spegnete il forno ed accendete il grill e gratinate gli gnocchi per 2 minuti finché non sono bene dorati. Servite subito, accompagnandoli col sugo di pomodoro ben caldo.

gnocchi di ricotta

Dosi: per 4 persone

Ingredienti:

250 gr ricotta
150 gr farina
90 gr parmigiano grattugiato
50 gr burro
1 uovo ed 1 tuorlo
sale q.b.

Sulla spianatoia, impastate la ricotta con 90 gr di formaggio grattugiato, la farina, l'uovo, il tuorlo e un pizzico di sale. Formate un rotolo abbastanza sottile e tagliatelo a pezzetti lunghi 2-3 cm. Fate bollire i gnocchi di ricotta in abbondante acqua salata e, non appena verranno a galla, scolateli.

Ricette vegetarianiane

Fusilli con cavolfiore

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr fusilli
400gr pomodori pelati
800gr cavolfiore
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
½ bicchiere olio d'oliva
pecorino grattugiato
sale, pepe

Procedimento:

Lavate, mondate il cavolfiore e tagliatele. Lessatelo in abbondante acqua salata bollente e a metà cottura aggiungete la pasta. A parte preparate la salsa con l'olio, l'aglio schiacciato, il prezzemolo tritato e i pomodori passati, sale e pepe. Scolate insieme con il cavolfiore la pasta al dente, conditela con il sugo e cospargetela di pecorino grattugiato.

Penne al limone

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr penne
sale
olio
1 limone
1 cipollotto fresco
prezzemolo
pepe

Procedimento:

Mentre cuocete la pasta, mescolate olio crudo, cipollotto tritato finemente, sale e pepe. Quando la pasta è al dente, scolatela e lasciatela raffreddare. Conditela con la salsa precedentemente preparata e aggiungetevi un trito di prezzemolo fresco e il succo del limone.

Orzo e carciofi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr orzo integrale
brodo vegetale
8 carciofi
olio d'oliva
sale
aglio
prezzemolo
zafferano
salsa di soia

Procedimento:

Pulite, lavate e dividete in 8 i carciofi, e cuoceteli in poco olio con l'aglio. Aggiungete l'orzo, tenuto a bagno per una notte e cotto versando a poco a poco il brodo vegetale fino alla cottura. Condite con la salsa di soia e spolverizzare con il prezzemolo.

Zuppa di farro

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

100 g di farro
2 carote
2 cipolle
1 gambo di sedano
2 porri
prezzemolo
2 foglie d'alloro
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Lavate, lasciate in ammollo e cuocete il farro in abbondante acqua per 1 ora circa. Dopo circa 30 minuti aggiungete le verdure pulite e tagliate a pezzetti, assieme alle foglie di alloro. Portate quindi a termine la cottura a fuoco moderato e, al momento di servire, arricchite la zuppa con del prezzemolo tritato

Sformato di patate e funghi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

800gr patate
350gr funghi champignons
aglio
prezzemolo
olio d'oliva
50gr farina
2 uova
pangrattato
sale

Procedimento:

Lavate le patate e passatele allo schiacciapatate dopo averle lessate. Nel frattempo lavate e tagliate a fette i funghi, facendoli cuocere con un po' d'olio ed aglio, salate ed aggiungete il prezzemolo. Riprendete le patate ed aggiungete le uova e la farina amalgamando bene il tutto, dopo di che aggiustate di sale. Prendete una pirofila, imburrate e cospargete di pangrattato. Fate uno strato di patate con circa metà del composto, stendete i funghi e ricoprite con il restante composto. Lasciatelo cuocere in forno a 200° gradi per 35 minuti.

Orecchiette con le patate

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr orecchiette
400gr patate
qualche fogliolina di ruta
salsa di pomodoro
pecorino grattugiato
sale

Procedimento:

Pelare le patate e lessatele in poca acqua salata; quando saranno pronte unitevi le orecchiette e le foglie di ruta dal caratteristico sapore amaro.
Appena la pasta sarà cotta, scolate il tutto: buttate la ruta e tagliate a pezzi le patate; quindi condite con la salsa di pomodoro e il pecorino

Penne alla Carrettiera

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400gr penne
2 cucchiaini di pane grattugiato
2 spicchi d'aglio
Prezzemolo
1 cipolla
½ bicchiere di olio d'oliva
origano
sale, pepe

Procedimento:

Affettate la cipolla, tritate l'aglio e il prezzemolo e soffriggeteli in una padella con l'olio d'oliva; non appena la cipolla è cotta, spolverizzate di pepe e origano. Tostate a parte il pane grattugiato con un po' d'olio e un pizzico di sale.
Lessate la pasta, scolatela al dente e mettetela a insaporire nella padella del condimento.

Minestra di riso e zucca

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1.5Kg zucca gialla
200gr riso da minestra
1 cipolla grossa
brodo vegetale
olio d'oliva

0.5l latte
parmigiano grattugiato
sale

Procedimento:

Tagliate la zucca in piccoli pezzi e cuocetela per 10 minuti con il latte, salatela. Passate la zucca al passaverdura lasciate asciugare la zucca a fuoco bassissimo mescolando per 5 minuti. Tritate la cipolla e fatela appassire con l'olio, aggiungete poi la zucca e fate insaporire. Aggiungete del brodo caldo ed il riso, e portatelo a cottura. Servite con del parmigiano grattugiato.

Timballo di carciofi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

6 carciofi
120gr di pecorino in scaglie
prezzemolo
olio d'oliva
aglio
pangrattato
sale

Procedimento:

Pulite i carciofi, tagliateli a fette e metteteli a bagno con acqua ed uno spicchio di limone. Scolateli e cuoceteli in padella con aglio, olio e sale, al termine aggiungete il prezzemolo tritato. Non appena cotti, imburrate e cospargete di pangrattato uno stampo per timballo, dopo di che stendete strati di carciofi alternati con strati di scaglie di pecorino. Cuocete in forno a 200° per 10 minuti.

Penne vegetariane

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr penne
50gr lenticchie
2 cipolle
2 carote
olio d'oliva
vino bianco
sale

Procedimento:

Tritate sottilmente le cipolle e le carote, fatele soffriggere in una padella con un po' d'olio. Dopo che la cipolla si sarà imbriondita, aggiungete le lenticchie ed il vino e fate evaporare; lasciate cuocere aggiungendo un po' di acqua salata per la pasta, che nel frattempo avrete messo a bollire per circa 50 minuti. Mettete a lessare la pasta, dopo il tempo previsto scolatela e conditela con la salsa preparata.

Penne con radicchio e noci

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr penne
5 scalogni
3 cospi di radicchio
70gr di gherigli di noci
olio d'oliva
60gr parmigiano grattugiato
sale

Procedimento:

Pulite e tagliate a striscioline il radicchio. Tritate sottili gli scalogni e fateli appassire con un po' d'olio in una padella. Aggiungete il radicchio e fatelo stufare. Tritate i gherigli di noci grossolanamente, mentre cuocete le penne in acqua salata. A cottura ultimata, scolate le penne ed insaporitele nella pentola con il radicchio. Aggiungete il parmigiano e le noci

Ravioli al limone

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr ravioli ricotta e spinaci
olio d'oliva
parmigiano grattugiato
buccia di 1 limone tritata
sale

Procedimento:

Mettete a bollire l'acqua salata per lessare la pasta. Nel frattempo scaldate l'olio con la buccia di limone. Non appena la pasta sarà cotta, insaporitela nell'olio al limone e spolverate di parmigiano.

Fusilli alle carote

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr fusilli
4 carote piccole
90gr stracchino
½ dado
olio d'oliva
panna
50gr pinoli
sale

Procedimento:

Lavate, pulite e tagliate a julienne le carote, fatele insaporire in padella con l'olio. Aggiungete il dado e la panna, continuando a mescolare, ed infine il formaggio fintanto che si sarà sciolto. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata, rovesciatela nella salsa e fatela insaporire. Terminate con i pinoli sbriciolati.

Pennette mediterranee

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350gr pennette
15 pomodori secchi
1 scalogno
20 olive nere denocciolate
sale

Procedimento:

Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo lasciate soffriggere in olio lo scalogno tritato e i pomodori secchi tagliati a tocchetti in una padella. Aggiungete poi le olive tritate grossolanamente. A cottura ultimata, fate insaporire la pasta in padella per 2 minuti.

Penne Fantasia

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr penne
200gr piselli
200gr ricotta
80gr parmigiano
½ cipolla
1 noce burro
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Soffriggete la cipolla tritata in una padella grande con l'olio. Aggiungete i piselli, salate, pepate e portate a termine la cottura. Fate cuocere le penne in abbondante acqua salata. Nel frattempo amalgamate la ricotta con il parmigiano ed il burro aiutandovi con due cucchiari di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con i piselli, mescolate accuratamente unendo la ricotta e un pizzico di pepe.

Farfalle ai legumi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

200gr farfalle
300gr piselli
300gr fave
100gr parmigiano
50gr noci tritate
1 uovo
1 cucchiaino senape
1 cucchiaio aceto
1 vasetto yogurt naturale
sale, pepe

Procedimento:

Portate ad ebollizione dell'acqua salata. Fate cuocere i piselli per 5 minuti a vapore. Unite al rosso d'uovo la senape, lo yogurt e l'aceto, salate e pepate. Fate cuocere la pasta al dente e scolatela. Sbucciate le fave, mettetele in una insalatiera, unite la pasta, il parmigiano, i piselli e la salsa ottenuta. Mescolate e decorate con le noci.

Fusilli Primavera

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

20gr burro

50gr rucola

100gr funghi champignon

400gr fusilli

100gr gamberetti

1 vasetto yogurt magro

Procedimento:

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Fate cuocere in una padella con del burro i funghi tagliati a fettine. A cottura quasi ultimata aggiungete i gamberetti e la rucola tritata. Alla fine unite lo yogurt e portate ad ebollizione. Scolate la pasta ed unite il tutto facendo saltare la pasta sul fuoco per un minuto.

Ricette di polenta

Polenta ai porcini

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di farina di mais

1,5 l acqua

500gr di funghi porcini

1 cucchiaio di prezzemolo

1 cucchiaio di burro

100gr di parmigiano grattugiato

250ml di crema di latte

pepe, sale

Procedimento:

Portate a ebollizione l'acqua con un poco di sale e versatevi a pioggia la farina, mescolando con un cucchiaio di legno. Fate cuocere per circa mezz'ora la polenta, sempre mescolando, quindi versatela in una terrina bagnata d'acqua fredda e lasciatela raffreddare. Scaldate il burro in un tegame, unite i funghi, puliti e affettati, e fateli saltare per dieci minuti, a fiamma vivace. Salateli, pepateli, cospargeteli di prezzemolo tritato e levateli dal fuoco. Sformate la polenta e tagliatela orizzontalmente a metà. Versate un po' di panna sul fondo di una pirofila e accomodatevi la metà inferiore della polenta. Spargetevi sopra i funghi, tenendone quattro cucchiainate da parte. Versatevi sopra metà della panna mescolata a metà del parmigiano grattugiato. Chiudete con il resto della polenta e cospargete con i funghi e il resto della panna, mescolata al parmigiano. Mettete la pirofila in forno a 180° per circa mezz'ora

Polenta con fagioli e cipolla

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di farina gialla a grana grossa

2 dadi per brodo vegetale

3 grosse cipolle bianche

250gr di fagioli borlotti in scatola

80gr di burro

olio d'oliva

sale

Procedimento:

Portate all'ebollizione un litro e mezzo di acqua salata, unite i dadi e aggiungete, adagio, la farina gialla mescolando in continuazione con un bastone di legno. Dopo un quarto d'ora unite 30gr di burro e proseguite la cottura, rigirando spesso. A parte fate soffriggere con il rimanente burro e qualche cucchiainata di olio le cipolle tagliate a fettine, lasciatele rosolare per un quarto d'ora e aggiungete i fagioli scolati dall'acqua di conservazione e ben lavati; fate soffriggere per quindici minuti ancora. Dopo tre quarti d'ora di cottura della polenta, unitevi il soffritto di cipolle e fagioli; mescolate e lasciatela sul fuoco ancora per un quarto d'ora circa. Versate la polenta così condita in un piatto largo e fondo e servitela ben calda.

Polenta con sepioline

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

700gr sepioline pulite
200gr di cipolla
½ bicchiere di vino bianco secco
paprica dolce
8 fette di polenta
olio d'oliva
sale
olio per friggere

Procedimento:

Lavate accuratamente le sepioline sotto l'acqua corrente, asciugatele e tagliate sia le sacche sia le teste a listerelle di circa 1 cm. Mondate la cipolla, affettatela molto finemente e mettetela ad appassire nell'olio d'oliva in un tegame. Unite le sepioline, salatele, insaporitele con una cucchiata di paprica dolce, mescolate, mettete il coperchio e cuocete a fiamma moderata per una ventina di minuti, in modo che i molluschi perdano la loro acqua. Nel frattempo in una padella scaldate abbondante olio per friggere e fatevi dorare le fette di polenta da entrambi i lati. Sgocciolatele, mettetele su un piatto da portata e tenetele in caldo. Irrorate le sepioline con il vino bianco, lasciatene evaporare metà, regolate di sale, togliete dal fuoco. Versate le sepie con il loro intingolo sui crostoni di polenta e servite.

Polenta con zucca

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

150gr di farina di mais a grana grossa
100gr di farina bianca
300gr di polpa di zucca
250ml di crema di latte
1.75 l di acqua
sale grosso

Procedimento:

Mettete sul fuoco l'acqua con mezza cucchiata di sale e portatela all'ebollizione; aggiungetevi a pioggia le due farine e fate cuocere mescolando in continuazione. Intanto cuocete in acqua(o, meglio ancora in forno) la zucca, scolatela ben cotta e passatela al setaccio. A tre quarti circa di cottura della polenta aggiungetevi la polpa della zucca e portate a termine la cottura mescolando. Versate la polenta nelle fondine e passate a parte la crema di latte fredda

Polenta pasticciata ai carciofi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

600gr di polenta soda pronta
3 carciofi
70gr di burro
50gr di farina bianca
100gr di fontina affettata
100gr di parmigiano grattugiato
½ l di latte intero
noce moscata
sale

Procedimento:

Fate sciogliere 50gr di burro, incorporandovi la farina mescolando con un cucchiaio di legno e diluite con il latte caldo aggiunto poco alla volta. Fate cuocere la besciamella mescolando, fino a quando si sarà ben addensata. Toglietela dal fuoco, salatela e aggiungete qualche pizzico di noce moscata grattugiata. Pulite i carciofi eliminando le foglie dure esterne, lavateli, tagliateli a spicchi e fateli cuocere nel burro rimasto; salateli, e fateli cuocere a fiamma bassa per circa un quarto d'ora (se volete, pepateli). Se necessario aggiungete un po' di brodo. Tagliate a fette piuttosto sottili la polenta già pronta, disponete le fette su una pirofila imburrata formando uno strato, sistematevi sopra gli spicchi di carciofi, un po' di besciamella, parmigiano grattugiato e fettine di fontina. Procedete formando altri strati e terminate con besciamella, parmigiano e fontina. Mettete la teglia in forno a 200° per circa un'ora. Sfornate e servite subito.

Polenta alle acciughe

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di farina di mais
1,5 l acqua
4 formaggini cremosi
8 filetti d'acciuga
70gr di burro
2 cucchiai
di parmigiano
pepe, sale grosso

Procedimento:

Portate l'acqua ad ebollizione, aggiungetevi un poco di sale e versatevi, a pioggia, la farina sempre mescolando. Fate cuocere la polenta, rigirando spesso, per circa quaranta minuti, versatela sul tavolo di marmo e stendetela all'altezza di circa un centimetro. Lasciatela raffreddare e, con l'aiuto di un bicchiere, tagliatela a dischi. Ungete di burro una pirofila (oppure una vaschetta per alimenti) e disponetevi i dischi di polenta un po' accavallati. Affettate i formaggini, metteteli sulla polenta, decorate con i filetti d'acciuga, spolverizzate con il parmigiano grattugiato e pepate. Prima di servire in tavola, distribuite sulla polenta il burro a fiocchetti e mettetela, in forno moderato (150°) per circa un quarto d'ora; dopo di che alzate la temperatura a 200° per far gratinare la superficie della polenta

Polenta con salsicce e costine

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr di farina gialla
1 litro di acqua
400gr di costine di maiale 300gr di salsiccia
50gr di pancetta
25gr di burro
1 spicchio di aglio
prezzemolo
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 cipolla
alloro
vino bianco secco
olio d'oliva
pepe, sale

Procedimento:

Mettete al fuoco l'acqua con una manciata di sale, versatevi a pioggia la farina gialla e cuocete, mescolando continuamente. Tritate insieme l'aglio, il prezzemolo, la pancetta e metteteli a rosolare in un tegame insieme al burro, a qualche cucchiaino di olio e alla cipolla affettata. Dopo pochi minuti aggiungete la carne di maiale, salate, pepate e lasciate rosolare. Dopo dieci minuti di cottura, bagnate con un bicchiere di vino bianco e, quando sarà evaporato, unite la salsa di pomodoro, dopo averla stemperata con un po' di acqua tiepida. Proseguite la cottura per una mezz'oretta, poi aggiungete alla carne anche la salsiccia tagliata a pezzi. Versate la polenta, ancora fumante, su un largo piatto da portata un po' concavo (oppure in piccole ciotole di terracotta), formate al centro della polenta una cavità profonda, collocatevi le costine con le salsicce e il loro sugo e servite in tavola.

Polenta di miglio

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

100gr di semolino di miglio
100gr di miglio intero
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
70gr di burro
1 rametto di salvia
1.5l di acqua
sale grosso

Procedimento:

Mettete il miglio intero in una terrina, ricopritelo con acqua tiepida e lasciatelo a bagno per una mezz'oretta. Mettete al fuoco, nel paiolo, l'acqua fredda, aggiungendo una manciata di sale grosso; fate prendere l'ebollizione, quindi versate, a pioggia, il semolino di miglio, sempre mescolando e, dopo qualche minuto, il miglio intero, ben sgocciolato dall'acqua. Fate cuocere la polenta per circa tre quarti d'ora, sempre mescolando con un cucchiaino di legno. Alla fine della cottura la polenta dovrà staccarsi dalle pareti del paiolo. Fate soffriggere in un tegame il burro con le foglioline di salvia. Distribuite la polenta nelle fondine individuali, conditela con il burro fuso, il parmigiano e servite.

Polenta nera

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di farina di grano saraceno
1.5l di acqua
½ l di latte
sale grosso

Procedimento:

Mettete al fuoco il paiolo con l'acqua e il sale grosso: appena l'acqua comincia a bollire, versatevi a pioggia la farina e mescolate energicamente con l'apposito bastone. Lasciatela cuocere almeno per un'oretta mescolando quasi continuamente. Sarà giunta a completa cottura quando comincerà a staccarsi dalle pareti del paiolo. Versatela allora nelle scodelle, copritela con il latte freddo e servite.

Polenta verde al burro e gorgonzola

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

150gr farina di mais a grana grossa
100gr di farina bianca
400gr circa di spinaci surgelati
150gr di burro
100gr di gorgonzola dolce cremoso
2 spicchi di aglio
pepe, sale grosso

Procedimento:

Lessate gli spinaci in un litro e mezzo di acqua leggermente salata, scolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli (conservando l'acqua di cottura che userete per preparare la polenta) e tritateli finemente. Fate soffriggere gli spicchi di aglio interi in un etto di burro, quando sono leggermente dorati, eliminateli e incorporate al burro la farina bianca, mescolando subito con un cucchiaio di legno; lasciate tostare. A questo punto aggiungete gli spinaci, fateli insaporire a calore moderato, poi unite la loro acqua di cottura; salate e pepate. Appena comincia l'ebollizione versatevi pian piano, mescolando, la quantità di farina gialla necessaria per ottenere un composto piuttosto sodo. Cuocete la polenta per circa mezz'ora, mescolando spesso. Versatela nelle fondine precedentemente riscaldate e conditela con il rimanente burro e il gorgonzola.

Rotolo di polenta e spinaci

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di farina di mais
50gr di burro
1,5 l di acqua
prezzemolo
250gr spinaci
1 spicchio d'aglio
1 confezione di besciamella da 200 ml
1 cucchiaio di sale grosso
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Sbollentate gli spinaci in acqua salata per qualche minuto, scolateli e strizzateli. Tritate molto finemente l'aglio e unitelo al prezzemolo; passateli per alcuni minuti in padella con burro, pepe, sale e gli spinaci. Mettete l'acqua in una casseruola alta e portatela a ebollizione. Aggiungete il sale grosso e la farina a pioggia (aiutandovi con un colino) e mischiate energicamente con una frusta per i primi minuti. Continuate a cuocere per circa 40 minuti a fiamma bassa, mescolando ogni tanto. Versate la polenta su un tavolo precedentemente inumidito d'acqua e lasciatela raffreddare, poi ricavate due lunghe fette rettangolari uguali. Su quella inferiore mettete gli spinaci, una spolverata del trito di aglio e prezzemolo e uno strato di besciamella, chiudete con la fetta superiore e arrotolate il tutto in un foglio d'alluminio, chiudetelo con cura e mettetelo in forno caldo a 180° per circa 15 minuti. Dopo averlo levato dal forno, liberate il rotolo dall'alluminio e servite ben caldo

Polenta alla friulana

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

160gr di farina gialla a grana piuttosto grossa

160gr di farina bianca

160gr grammi di polpa di zucca lessata

2 cucchiari di parmigiano grattugiato

1 l d'acqua

1 l di latte

sale

Procedimento:

Mescolate insieme i due tipi di farina; portate a ebollizione, nel paiolo, l'acqua leggermente salata; versatevi, a pioggia, le farine mescolate e cuocete, sempre mescolando, fino a ottenere una polenta scorrevole. A cottura ultimata unite la polpa di zucca lessata e passata al setaccio e il parmigiano grattugiato, mescolate bene e ripetutamente. Distribuite la polenta nelle fondine e servite accompagnandola con il latte freddo.

Torta di polenta

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

200gr di farina gialla

200gr di salsiccia

100gr di pancetta affumicata

1 noce di burro

4 uova

sale, pepe in grani

Procedimento:

Versate 8dl d'acqua in una casseruola, salatela, portate a ebollizione e versatevi la farina, sempre mescolando. Fatela cuocere per circa quaranta minuti, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno. Tagliate a pezzettini la pancetta, fatela soffriggere a fiamma bassa fino a quando il grasso si è sciolto, alzate un po' la fiamma e fatela dorare. Sbriciolate la salsiccia. Unite alla polenta, fuori dal fuoco, la pancetta e la salsiccia. Versate le uova in una ciotola, salatele un poco, pepatele e aggiungetele alla polenta, incorporandole bene. Versate il composto in una pirofila unta di burro e mettetelo a cuocere in forno a 180°, per circa quaranta minuti, fino a quando sulla superficie si formerà una sottile crosta dorata. Servite la torta caldissima

Polenta pasticciata

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di farina gialla
sugo di pomodoro
100gr di mozzarella
100gr di fontina
100gr di gorgonzola
parmigiano grattugiato
burro q.b.

Procedimento:

Cuocete la polenta e quando è pronta fatela intiepidire un attimo. Ricoprite una pirofila leggermente imburata con un po' di sugo di pomodoro, poi spalmateci, con l'aiuto di una spatola, la polenta che sormonterete con i formaggi tagliati a pezzetti e una abbondante spolverata di parmigiano. Continuate seguendo questo ordine finché tutti gli ingredienti non saranno esauriti. Completate con uno strato di sugo di pomodoro e rifinite con il parmigiano. Infornate a 180° per circa mezzora. Quando la superficie vi apparirà rosolata, sfornate la polenta e lasciatela riposare per circa 10 minuti prima di portarla a tavola

Soufflè di polenta con salsa al parmigiano

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

100gr di farina di mais
400 ml di acqua
sale q.b.
2 tuorli
6 albumi
200gr di parmigiano grattato grattugiato
burro e pane pangrattato per ungere lo stampo

per la salsa:

300gr parmigiano, grattugiato
100 ml latte

Procedimento:

Per prima cosa si cuoce la polenta versandola a pioggia in una casseruola con l'acqua bollente salata. Mescolate energicamente con la frusta facendo attenzione a non fare grumi; cuocete a fuoco medio per 30 minuti. Lasciate intiepidire e unite prima i tuorli poi gli albumi montati a neve ben ferma. Ungete col burro lo stampo da soufflè e cospargetelo poi col pane grattugiato. Versatevi 1/4 della polenta, cospargete col parmigiano e ripetete così per 3 strati: l'ultimo deve risultare di polenta. Cospargete con dell'altro parmigiano ma grattugiato molto finemente e infornate in forno caldo a 200 gradi per circa 20 minuti. Servite con la salsa di parmigiano che avrete ottenuto sciogliendolo a bagnomaria con il latte e quando ben disciolto, frullato in modo da ottenere una crema omogenea, deliziosa da versare sul soufflè appena sformato.

Polenta alle erbe

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

1 kg polenta macinata grossa
6 foglie salvia tritate
1 cucchiaio di rosmarino tritato
1 foglia di alloro tritata
20 chicchi di pepe verde
200gr burro, di ottima qualità
150gr parmigiano
sale q.b.

Procedimento:

Mettete in una pentola capiente di alluminio circa 4 litri di acqua, salatela e portatela a ebollizione; nel frattempo avrete mischiato alla farina gialla la salvia, il rosmarino e l'alloro finemente tritati ed i chicchi di pepe lasciati interi. Mettete tra la fiamma ed il fondo della pentola uno spargifiamma in modo da rendere il calore uniforme su tutta la superficie, aspettate che l'acqua bolla, munitevi di una frusta di acciaio abbastanza lunga, e, con una mano cominciate a girare mentre con l'altra versate la polenta a pioggia; continuate a girare per mezzo minuto dopo che la polenta sarà tutta nella pentola, a questo punto regolate il fornello al minimo e lasciate stare per una buona mezz'ora. La polenta dovrà cuocere tra i 45 minuti e l'ora, a seconda della qualità della farina, ma passata la prima mezz'ora è bene assaggiarla per valutare il sale, perchè più difficilmente riuscirete a correggere la salatura a cottura ultimata. Quando girate la polenta con un mestolo di legno, fate attenzione a non grattare il fondo della pentola, dove si sarà formato uno strato compatto, al di sotto del quale, è molto probabile che ci sia del bruciato, non dovrete quindi sollevarlo. Fate sciogliere il burro a bagnomaria e utilizzatelo per condire abbondantemente la polenta, e altrettanto abbondantemente cospargetela di parmigiano appena grattato.

Cestini di polenta con salsiccia

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr di farina gialla oppure polenta a cottura rapida
50gr parmigiano grattugiato
olio d'oliva
500gr pasta di salsiccia
vino bianco secco q.b.
100 ml passata di pomodoro
prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Per prima cosa cuocete la polenta e quando è pronta uniteci il parmigiano e amalgamate bene. Fatela raffreddare, stendetela ad uno spessore di circa 5 cm ed, aiutandovi con una formina rotonda (7cm di diametro), ritagliate tanti cerchi che poi, con l'aiuto di un cucchiaio, scaverete in modo da ottenere un incavo abbastanza capiente. Nel frattempo in una padella fate rosolare in un po' di olio la pasta di salsiccia sminuzzata. Quando è cotta, bagnatela con il vino e, una volta evaporato, unite la passata di pomodoro. Fate cuocere per qualche minuto e poi aggiustate di sale e di pepe. Riempite i vostri cestini di polenta con questo ripieno, aggiungete il prezzemolo tritato e passateli in forno ben caldo per qualche minuto

Polenta Concia

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

600gr di farina di mais
1,8 l di acqua
200gr di formaggio a pasta molle
80gr di gorgonzola
80gr di fontina
120gr di burro
1 cipolla
sale, pepe

Procedimento:

Preparate la polenta. A parte, tagliate a pezzetti i formaggi e mescolateli insieme. Fate soffriggere la cipolla tritata nel burro, salate e pepate. Versate la polenta su di un tagliere, lasciatela raffreddare, quindi tagliatela e fette. Fate uno strato di polenta e uno strato di formaggi a pezzetti, un altro strato di polenta e un altro di formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con la polenta. Sopra la polenta versate il burro fuso e la cipolla e con una forchetta forate la polenta affinché penetri negli strati sottostanti. Mettete in forno a 200° per 10 minuti circa.

Polenta con formaggi e pomodoro

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1kg di polenta già pronta
sugo di pomodoro
150gr di taleggio
150gr di fontina
30gr di burro
Parmigiano

Procedimento:

Tagliate la polenta a fette sottili. In una teglia unta adagiate uno strato di polenta e, successivamente, uno di sugo, uno di polenta, uno di taleggio, uno di polenta, uno di fontina e così via sino alla fine. terminate con il sugo, cospargete di parmigiano e fiocchetti di burro. Mettete al forno a 200° per 20 minuti. Servite caldo.

Polenta Taragna

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr di farina di grano saraceno
200gr di burro
200gr di fontina affettata
sale grosso

Procedimento:

Versate nel paiolo un litro di acqua leggermente salata e la metà del burro. Fate prendere l'ebollizione e aggiungete pian piano, a pioggia, la farina. Cuocete, continuando a mescolare e aggiungendo, man mano che è necessario, altra acqua bollente salata. A 2/3 di cottura togliete la polenta dal fuoco, aggiungete il rimanente burro e il formaggio a fettine. Rimettete sul fuoco e completate la cottura, sempre mescolando. Versate nelle fondine calde e servite.

Ricette di risotti

Risotto al gorgonzola

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Carnaroli
200gr gorgonzola
cognac
olio d'oliva
brodo
burro
crema di latte
aglio
sale, pepe
parmigiano

Procedimento:

Sbriciolate la gorgonzola in un pentolino insieme ad una confezione di crema di latte e ponete sul fuoco a fuoco basso fino a che il formaggio non sia sciolto. In una casseruola, tostate il riso con aglio e olio, togliete l'aglio e sfumate con mezzo bicchiere di cognac. Cuocete il risotto aiutandovi con brodo vegetale bollente (va bene anche di dado). A circa metà cottura aggiungete la crema di gorgonzola. A cottura ultimata mantecate fuori dal fuoco con burro e parmigiano. Servite caldissimo.

N.B. Se preferite i sapori meno forti usate la gorgonzola mascarponeata.

Risotto del marinaio

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

550gr riso Carnaroli
550gr scampi
700gr cozze
2 scalogni
2 spicchi d'aglio
2 foglie di alloro
vino bianco secco
1 cipollotto
70 g di burro
olio d'oliva
prezzemolo
parmigiano grattugiato
1 cucchiaino colmo di conserva di pomodoro
sale, pepe

Procedimento:

Lavate gli scampi e fateli bollire per 5 minuti in un litro di acqua leggermente salata, con l'alloro spezzettato e uno spicchio d'aglio; poi estraeteli e sgusciateli, mettetene da parte la polpa e rimettete nell'acqua i gusci, lasciandoli bollire lentamente per circa 20 minuti. Raschiate nel frattempo le cozze, lavatele ripetutamente, poi ponetele in una padella sul fuoco insieme a un pezzetto di cipolla; una volta che i gusci si saranno aperti, estraetene i molluschi

e mettete da parte il liquido di cottura. Ponete ora in un tegame mezza dose abbondante di burro, l'olio e un trito fine di aglio, scalogno, cipollotto e lasciate imbiondire. Unite il riso e mescolate con cura per fare assorbire bene il condimento; aggiungete allora alcune cozze tritate (6 o 7), mescolate, irrorate con il vino e lasciatelo evaporare. Proseguite unendo poco per volta, sempre mescolando, il brodo degli scampi, alternandolo con il liquido delle cozze che avrete filtrato attraverso un passino fine. Condite il riso, a metà cottura, con una presa di sale e un po' di pepe macinato al momento, e, dopo pochi minuti, unitevi le altre cozze tenute da parte e la polpa degli scampi. Portate il risotto a giusta cottura(dovrà risultare morbido al dente) poi completatelo con l'aggiunta della conserva di pomodoro diluita in un dito di acqua tiepida, il rimanente burro tagliato a pezzetti, il prezzemolo tritato fine e il parmigiano grattugiato. Mescolate, coprite il recipiente e lasciatelo riposare 2 minuti prima di servire

Risotto con mirtilli e salsiccia

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

480gr riso Carnaroli
300gr lonza di maiale
300gr salsiccia
150gr mirtilli
salvia
cipolla
parmigiano
brodo vegetale o di dado
vino bianco secco
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Riducete la polpa di maiale a bocconcini minuscoli; sbriciolate la salsiccia quindi fate rosolare il tutto, in un velo d'olio caldo, aromatizzato con un ciuffo di salvia. Affettate a velo una piccola cipolla, soffriggetela in un filo d'olio, unite il riso, tostatelo a fuoco vivo, sfumatelo con un dito di vino e proseguite la cottura, mescolando spesso, unendo il brodo caldo poco per volta. Dopo 15' aggiungete i mirtilli, il sugo di salsiccia, sale e pepe; mantecate con abbondante formaggio grattugiato e servite subito

Risotto prosciutto cotto e verdure

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr riso Carnaroli
400gr prosciutto cotto
250gr ortaggi misti (carota, piselli, fave, zucchine)
cipolla
pomodoro
burro
parmigiano grattugiato
salvia
vino bianco
brodo vegetale
olio d'oliva
sale, pepe

Procedimento:

Soffriggete insieme, in un filo d'olio, la carota e la cipolla tritate; unite il riso, tostatelo a fuoco vivo, sfumatelo con un dito di vino, quindi proseguite a fuoco medio, bagnando con il brodo caldo, aggiunto poco alla volta. A metà cottura del risotto, unite le zucchine affettate a rondelle, le fave, i piselli e, alla fine, mantecate con una grossa noce di burro, sale, pepe e abbondante parmigiano. Mentre il risotto starà cuocendo, riducete a dadoni il prosciutto cotto e rosolatelo nel burro spumeggiante aromatizzato con salvia fresca. Servite il risotto nel piatto da portata, guarnito con il prosciutto rosolato, la salvia e dadini di pomodoro

Risotto rucola e provolone

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Carnaroli
150gr provolone dolce
70gr rucola già pulita
20gr cipolla
burro
brodo vegetale o di dado
vino bianco secco
olio d'oliva
sale

Procedimento:

Tritate la cipolla, soffriggetela in un filo d'olio, quindi unite il riso, fatelo rosolare, quindi sfumatelo con mezzo bicchiere di vino e, non appena questo sarà evaporato, versate il brodo caldo, poco alla volta, mescolando spesso; qualche minuto prima di terminare la cottura unite la rucola tritata grossolanamente e spegnete tenendo il riso al dente, leggermente all'onda. Mantecatelo con una noce di burro e parte del provolone grattugiato a julienne, quindi trasferite il risotto nel piatto da portata, cospargetelo con il resto del provolone e servitelo subito.

N.B. Se volete un sapore più deciso prendete il provolone piccante

Risotto ai porcini

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300 gr. Riso varietà Carnaroli
20 gr. burro
3 cucchiaini di olio d'oliva
½ bicchiere di vin bianco secco
20 gr. Scalogno mondato e lavato
2 cucchiaini di grana grattugiato
1, 2 litri di brodo di verdure (cipolla, carota e sedano)
200 gr. porcini freschi
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
pepe e formaggio grana da grattugiare in tavola

Procedimento:

Mondare, lavare (preferibilmente passandoli con un panno umido, se invece sono molto sporchi sotto l'acqua corrente) e tagliare a fettine sottili i funghi porcini. In una casseruola aggiungere olio e burro e farli saltare velocemente. Aggiustare di sale. Fare sobbollire il brodo di verdure. Tritare finemente lo scalogno e metterlo con l'olio in un tegame da risotto, facendolo appassire a fuoco dolce. Aggiungere il riso, mescolare con il cucchiaino di legno facendolo tostare

leggermente, spruzzare con il vino bianco. Fare evaporare completamente il vino, unire 4 mestoli di brodo bollente. Cuocere a fuoco medio, aggiungendo brodo man mano che il riso si asciuga. A metà cottura aggiungere i funghi. Dopo 16-18 minuti il riso dovrebbe essere al dente. Aggiustare di sale, togliere dal fuoco il risotto ancora all'onda e mantecare con il burro, grana ed il prezzemolo tritato.

Risotto al gorgonzola e noci

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Arborio o Carnaroli

200gr gorgonzola

150gr noci già sgusciate

cognac

olio d'oliva

brodo

burro

crema di latte

aglio

sale, pepe

parmigiano

Procedimento:

Sbriciolate la gorgonzola in un pentolino insieme ad una confezione di crema di latte e ponete sul fuoco a fuoco basso fino a che il formaggio non sia sciolto. In una casseruola, tostate il riso con aglio e olio, togliete l'aglio e sfumate con mezzo bicchiere di cognac. Cuocete il risotto aiutandovi con brodo vegetale bollente(va bene anche di dado). A circa metà cottura aggiungete la crema di gorgonzola e quando ormai quasi pronto aggiungete le noci tritate finemente. A cottura ultimata mantecate fuori dal fuoco con burro e parmigiano. Servite caldissimo guarnendo ogni singolo piatto con qualche gheriglio lasciato intero

Risotto alla milanese

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso arborio o carnaroli

60gr burro

20gr midollo di bue

1 cucchiaio di cipolla tritata

parmigiano

brodo

2 bustine di zafferano

Sale

Procedimento:

Spezzettate il midollo e fondetelo in una casseruola con metà del burro. Aggiungete la cipolla e lasciatela appassire, quindi unite il riso e tostatelo per qualche minuto a fiamma viva, rimastando con un cucchiaio di legno. Quando il riso comincia ad attaccare sul fondo bagnatelo con il brodo bollente. Mescolate e cuocete il risotto a fiamma viva. Sciogliete lo zafferano in un po' di brodo e aggiungetelo al risotto in cottura. A cottura ultimata mantecate con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato.

Risotto con porcini e persico

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Arborio o Carnaroli
200gr porcini
150gr filetti di pesce persico
100gr piselli sgranati
50gr cipolla
30gr burro
olio d'oliva
vino bianco
brodo di pollo
prezzemolo
sale

Procedimento:

Mondate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un cucchiaio di burro e 2 di olio. Unitevi i piselli e i funghi a pezzi. Unite il riso e fatelo tostare, quindi sfumatelo con mezzo bicchiere di vino bianco. Iniziate a cuocere il risotto, unendo poco a poco 900gr di brodo bollente. Tagliate a pezzetti il pesce. Unitelo al risotto a metà cottura. Completate la cottura, salando se necessario. Mantecate con il burro e completate con prezzemolo tritato

Risotto verde taleggio e prosciutto cotto

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Arborio o Carnaroli
100gr prosciutto cotto in una sola fetta
100gr taleggio, 60gr spinaci in foglia
30gr cipolla
brodo di carne
vino bianco
olio d'oliva
sale, pepe nero in grani

Procedimento:

Soffriggete la cipolla tritata in un filo d'olio; unite il riso, tostatelo, bagnatelo con un dito di vino, quindi proseguite la cottura aggiungendo il brodo caldo. Quando il risotto sarà quasi cotto, unite gli spinaci crudi e, infine, mantecatelo con il prosciutto cotto e il taleggio a dadini, sale e pepe macinato.

Risotto allo champagne

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Arborio o Carnaroli
1 bicchiere di champagne o spumante
olio d'oliva
burro
1 cipollotto
parmigiano
brodo vegetale
sale, pepe bianco

Procedimento:

In una casseruola tostate il riso in un soffritto di olio e cipollotto, sfumate con un quarto di bicchiere di champagne e proseguite la cottura aiutandovi con il brodo vegetale. A metà cottura aggiungete lo champagne rimasto. Aspettate qualche minuto, quindi salate e pepate. A cottura ultimata, mantecate fuori dal fuoco con una noce di burro e il parmigiano.

Risotto con ceci e gamberi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

320gr riso Arborio o Carnaroli
240gr code di gamberi sgusciate
140gr ceci secchi
olio d'oliva
scalogno
rosmarino
vino bianco
sale, pepe

Procedimento:

Lasciate i ceci a bagno per una notte, quindi lessateli. Tritate finemente un rametto di rosmarino e uno scalogno; fate appassire il trito nell'olio d'oliva, unite il riso e tostatelo a fuoco vivo. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare, quindi proseguite la cottura del riso bagnandolo con un brodo ottenuto da 300gr ceci lessi frullati con l'acqua della loro cottura. A cottura del riso quasi ultimata, unite i gamberi, spegnete e mantecate con olio, sale e pepe. Lasciate riposare per qualche minuto prima di servire.

Risotto ai fiori di zucca

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

360gr riso Arborio o Carnaroli
500gr fiori di zucca
1 uovo
1 bustina di zafferano
2 cucchiaini di farina
parmigiano
brodo vegetale
1 cipolla
Olio d'oliva
burro
sale

Procedimento:

Soffriggete la cipolla tritata e 2-3 dei fiori di zucca a pezzetti. Unite il riso e portate a cottura aiutandovi con il brodo. Poco prima di togliere dal fuoco unite lo zafferano e, a cottura ultimata, mantecate con il burro e il parmigiano. Nel frattempo fate una pastella con l'uovo, la farina e l'acqua. Passate i rimanenti fiori di zucca nella pastella, frigeteli e serviteli con il risotto

Riso con cozze e patate

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

300gr di riso
250gr di patate
600gr di cozze
2 cipolle
prezzemolo
pecorino
4 pomodori maturi
olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Procedimento:

Pulite le cozze, mettetele in una pentola sul fuoco e fatele aprire. Togliete i molluschi dai gusci, passate il liquido al setaccio e conservatelo. In una teglia da forno versate un filo d'olio, fate uno strato di cipolla affettata sottilmente, uno di patate affettate, uno strato di cozze, ricoprite con parte del riso, bagnate con l'acqua delle cozze, regolate di sale e pepe, unite prezzemolo tritato e pecorino grattugiato, condite con un filo d'olio e ripetete l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminate con i pomodori spellati spezzettati. Fate cuocere in forno a 180° per 45 minuti circa. Se necessario durante la cottura aggiungete un po' d'acqua

Riso con pere e formaggio

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di riso
2 pere
50gr di gorgonzola
100gr di robiola fresca
1 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
parmigiano
brodo
100gr di burro
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Procedimento:

Soffriggete la cipolla tagliata sottile nell'olio extra vergine di oliva, aggiungete 1/2 bicchiere di vino e fate asciugare. Aggiungete il riso e il rimanente vino. Fate asciugare e continuate la cottura versando poco alla volta il brodo. Dopo 7/8 minuti mettete le pere sbucciate e tagliate a fettine e dopo 3 minuti i formaggi a pezzetti. A cottura terminata spegnete il fuoco e mantecate con burro e parmigiano.

Paella mista

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

600gr di riso che non scuoce
500gr di pollo
500gr di salsiccia
500gr di costine di maiale
500gr di seppie
300gr di piselli
2 peperoni
cipolla
aglio
cozze
vongole
500gr di gamberi
mezzo bicchiere di vino bianco
brodo
zafferano
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Procedimento:

Tagliate le carni e le seppie a pezzetti e fateli cuocere separatamente in padella con aglio, cipolla, olio extra vergine di oliva e vino. I peperoni vanno invece scottati sulla fiamma, spellati e tagliati a listarelle. Sistemate sul fondo della padella da paella il pollo e il maiale e sopra distribuite il riso. Coprite di brodo bollente e iniziate la cottura. A metà cottura unite gli altri ingredienti e lo zafferano. Quando il riso sarà asciutto infornate sotto il grill per 3/4 minuti

Riso alla Cantonese

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

600gr di riso pilaf
3 uova
1 cipolla
100 gr. di prosciutto cotto
1 petto di pollo bollito
200 gr. di piselli
100 gr. di peperoni sottaceto
soia
olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Procedimento:

Mettete in una grande padella 3-4 cucchiai di olio extra vergine di oliva, la cipolla tagliata a velo, il prosciutto, il pollo e i peperoni a listelline e i piselli. Preparate delle frittatine e tagliatele a listelline. Mettete in una zuppiera il riso e gli altri ingredienti, condite con olio extra vergine di oliva, sale, pepe e soia liquida. Decorate con un po' di listelle di peperoni e frittatine.

Riso Pilaf con pesto

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di riso
2 manciate di foglie di basilico fresco
aglio
pecorino
parmigiano
pinoli
olio extra vergine di oliva

Procedimento:

Preparate il pesto frullando insieme il basilico, l'aglio, l'olio, i pinoli e 2 cucchiari di pecorino e parmigiano grattugiati. Mettete il riso in una casseruola con poco olio, fate rosolare, unite l'acqua bollente fino a coprire di 3 cm la superficie. Coprite con un canovaccio e poi con il coperchio e fate cuocere per 15 minuti. Sistemate il riso su di una placca da forno unta e fate cuocere in forno a 220° per 5 minuti separando di tanto in tanto i chicchi con una forchetta. Lasciate raffreddare e condite con il pesto.

Riso con radicchio rosso

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr di riso
500gr di radicchio rosso di Treviso
1 cipolla
brodo
parmigiano grattugiato
olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Procedimento:

Lavate il radicchio di Treviso foglia per foglia e tritatelo finemente. Tritate altrettanto finemente la cipolla e mettetela a insaporire in una casseruola con il radicchio e poco olio extra vergine di oliva. Quando saranno ammorbiditi unite il riso e mescolate. Bagnate con il brodo caldo e portate lentamente a cottura mescolando. Aggiustate di sale. Cospargete di parmigiano grattugiato e pepe, e servite.

Riso primavera

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

200gr di piselli freschi sgucciati
200gr di carciofi
200gr di asparagi
200gr di zucchine
1 cipolla piccola
1 carota
1 gambo di sedano
400gr di riso arborio superfino
1 bicchiere di vino bianco
brodo
parmigiano
25gr di burro

olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Procedimento:

Pulite e tagliate a pezzetti i carciofi, gli asparagi e le zucchine e fatele saltare con i piselli in una padella con un po' di olio extra vergine di oliva. Tritate la cipolla, la carota e il sedano e fateli soffriggere in 3 cucchiai di olio. Aggiungete il sale e poi il riso, fatelo tostare per qualche minuto mescolando, unite il vino e lasciate evaporare. Aggiungete un po' di brodo e poi le verdure. Portate a cottura continuando ad aggiungere il brodo. Togliete dal fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato, il burro, una spolverata di pepe macinato al momento e servite.

Ricette di zuppe e minestre

Zuppa del frantoio

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

250gr di fagioli borlotti secchi(da ammolare la notte precedente)
olio d'oliva
sedano
carota
cipolla
120gr di lardo o rigatino(pancetta) pestato
1 cavolo nero tritato grossolanamente
120gr di zucca a dadini
1/2 cavolo verza tritato grossolanamente
radicchio di campo tritato
1 mazzetto di foglie di borragine tritate
serri di finocchio selvatico
1 pomodoro, pelato e nettato dei semi a dadini
2 patate a cubetti
fette di pane raffermo, sottili
sale e pepe di mulinello

Procedimento:

Mettete a lessare i fagioli in abbondante acqua(non salata, perchè s'indurirebbe la buccia, prolungandone la cottura), scolateli e passatene poco più della metà al passaverdure: conservate i fagioli interi, a parte. Nella pignatta grande, di coccio, fate rosolare in un bicchiere di olio il pesto di lardo o di rigatino, il trito di sedano, carota e cipolla, poi versatevi la crema dei fagioli passati e 2 litri e mezzo della loro acqua di cottura. Incoperchiate e attendete il primo bollore. Adesso potete unirvi le verdure tritate grossolanamente, i dadini di pomodoro, di patata e di zucca; regolate di sale e pepe e profumate con semi di finocchio(senza esagerare). Lasciate che il tutto bolla per un'ora circa, e che il brodo sia piuttosto liquido; 10 minuti prima di togliere dal fuoco aggiungete i fagioli interi, mescolate più volte con un cucchiaio di legno, regolate ancora di sale e pepe e preparatevi a servire la zuppa frantoiana, alternando nella zuppiera le fette di pane, bagnate con l'olio e ricoperte del brodo vegetale. Terminate con olio e abbondante spolvero di pepe appena macinato. Solitamente la zuppa si serve calda, ma molti la preferiscono tiepida, quasi fredda

Zuppa di orzo ricca

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

300gr di orzo
80gr di fagioli borlotti secchi
un pizzico di bicarbonato
300gr di caldarroste
200gr di patate
1 cipolla tritata
1 costa di sedano tritata
1 pomodoro privato della pelle, dei semi e dell'acqua di vegetazione
1spicchio di aglio tritato
1 zampetto di maiale
100gr di cotiche di maiale
30gr di burro
sale e pepe di mulinello

Procedimento:

Già la sera precedente mettete a bagno i fagioli e l'orzo in acqua fredda, con un pizzico di bicarbonato. Pelate le patate e tagliatele a dadini. In una pentola (preferibilmente di terracotta), soffriggete nel burro il trito di aglio e cipolla; appena rosolano aggiungete il sedano, la polpa di pomodoro frantumata, poi lo zampetto e le cotiche. Infine aggiungete i fagioli, appena scolati dall'ammollo. Versate circa 3 litri di acqua, incoperchiate e lasciate cuocere adagio, per almeno 2 ore. Ora unite l'orzo e le castagne, regolate di sale e pepe e terminate la cottura, a tegame scoperto, perché così la zuppa asciuga parzialmente. Servitela caldissima.

Zuppa di ceci e prosciutto

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

1 tazza di ceci
50gr di prosciutto cotto affumicato tagliato in una sola fetta
50gr di pancetta tagliata in un pezzo solo
50gr di salsiccia piccante napoletana
2 pomodori pelati
1 spicchio di aglio
2 patate di media grandezza
1 cespo piccolo di lattuga
1 litro e mezzo di brodo
sale, pepe

Procedimento:

Mettete a bagno i ceci, dalla sera precedente, in una ciotola coperti a filo d'acqua fredda. Il giorno dopo, scolateli, metteteli in una casseruola, copriteli d'acqua leggermente salata e portateli a lenta ebollizione. Fateli cuocere per circa un'ora e mezza; scolateli e teneteli da parte. Tagliate a dadini la pancetta e fatela soffriggere a fiamma bassa in una casseruola, finché parte del grasso si sarà sciolto. Scolatela dal grasso di cottura, aggiungete i pomodori pelati, l'aglio intero e fate insaporire tutto assieme per qualche minuto. Spegnete la fiamma e mettete la salsa da parte fino al momento di servire. Venti minuti prima di andare in tavola, versate nella casseruola il brodo, aggiungete i ceci, il prosciutto cotto tagliato a dadini, la pancetta rosolata tenuta da parte e la salsiccia spellata e affettata fine. Portate all'ebollizione, salate e pepate. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a dadini. Aggiungetele al brodo e cuocetele per circa un quarto d'ora. Tagliate fine la lattuga, dopo averla mondata e lavata, quindi unite anche questa alla zuppa. Fate riprendere l'ebollizione e cuocete per altri cinque minuti. Versate in una zuppiera e servite accompagnando con crostini di pane dorati in forno o fritti leggermente in olio d'oliva

Zuppa di cavolini

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di cavolini di Bruxelles
100gr di bacon
1/2 litro di besciamella
1 carota lessata
olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Procedimento:

Lessare i cavolini, conservate l'acqua di cottura e tenetene da parte 10. Frullate i cavolini nel mixer con la besciamella. Mettete sul fuoco e aggiustate di sale e pepe. Versate un po' d'acqua di cottura e portate ad ebollizione. Fate rosolare il bacon con un po' d'olio, unite i 10 cavolini avanzati e fateli rosolare. Versate la crema e i cavolini con il bacon in una zuppiera e decorate con la carota tagliata a rondelle.

Zuppa di cipolle

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1,5kg di cipolle bianche
brodo
emmenthal
pane casereccio
olio extra vergine di oliva
pepe

Procedimento:

Tagliate sottilmente le cipolle e fatele rosolare in olio extra vergine d'oliva, lentamente in una pentola aggiungendo un po' di brodo alla volta. Quando saranno cotte unite ancora altro brodo (1 tazza a testa) e continuate la cottura per mezz'ora. In una pirofila versate le cipolle con il brodo e sopra mettete il pane casereccio tostato e coprite di emmenthal grattugiato. Gratinare in forno per 10 minuti con il grill e servite calda con pepe macinato al momento.

Zuppa dei Santi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

120gr di ceci
60gr di fagioli borlotti
1 cucchiaio di farina
olio d'oliva
1 ciuffetto di salvia
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
1 mazzetto di gambi di prezzemolo
1 patata pelata
mezza costa di sedano
1 cipolla steccata con chiodi di garofano
sale e pepe nero di mulinello.

Per il brodo: 3 pezzi di coda di vitello, un osso di prosciutto

Per il soffritto: 80gr di lardo pestato, uno spicchio di aglio, rosmarino e salvia, olio d'oliva
2 cucchiari di salsa di pomodoro
grana padano grattugiato

Procedimento:

Già la sera precedente mettete a bagno i ceci in acqua fredda insieme ad una puntina di bicarbonato. Anche con i fagioli fate così, ma in un altro contenitore. L'indomani, sgocciolate i ceci, versateli nella pentola (ideale se di terracotta), unite l'olio e la farina, quindi saltateli appena, mescolandoli di continuo. Aggiungete circa 2 litri di acqua salata, i tocchi di coda e l'osso del prosciutto, poi le erbe profumate, la cipolla e la patata. Incoperchiate e fate cuocere.

Dopo circa 2 ore calate i fagioli (precedentemente scolati), e lasciateli cuocere assieme. Volendo ottenere una zuppa cremosa, potete scolare parte dei ceci, la cipolla e la patata e passare tutto al setaccio o nel passaverdure. Intanto preparate il soffritto, rosolando in una padellina il lardo pestato insieme all'aglio, al rosmarino e alla salvia, con l'aggiunta di poco olio e della salsa di pomodoro. Questo soffritto unitelo al brodo, regolate di sale e pepe, togliete l'osso del prosciutto e i pezzetti di coda, quindi servite la zuppa in tavola, accompagnata dal bricco dell'olio, dal macinino del pepe nero e dal formaggio grattugiato.

Zuppa di ceci e vongole

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

2 scatole di ceci
1 cipolla
1 confezione di vongole surgelate
1 pomodoro
sedano
aglio
peperoncino
brodo
olio extra vergine di oliva
sale

Procedimento:

Sciacquate e fate soffriggere i ceci con olio, cipolla e sedano. A parte in una padella con olio, aglio e peperoncino mettete la tavoletta di vongole surgelata e quando è sciolta, il pomodoro a pezzetti. Lasciate cuocere per 2/3 minuti e unite il tutto ai ceci. Coprite con del brodo e fate cuocere per 30 minuti.

Zuppa di porcini e patate

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

300gr di funghi porcini
500gr di patate
2 cipolle
aglio
brodo
prezzemolo
½ bicchiere di vino bianco
olio extra vergine di oliva
sale, pepe

Procedimento:

Soffriggete la cipolla e i funghi ben puliti e tagliati sottili. Bagnate con il vino, fate evaporare, unite il brodo e le patate tagliate a rondelle sottili e fate cuocere per mezz'ora. Schiacciate alcune patate e cuocete ancora per 10 minuti. Aggiustate di sale. Servite con prezzemolo tritato finemente e pepe.

Zuppa di gamberi e lenticchie

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

250gr di lenticchie
250gr di gamberi sgucciati
1 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
peperoncino
brodo
olio extra vergine di oliva
sale

Procedimento:

La sera precedente mettete a bagno le lenticchie. Fate soffriggere nell'olio la cipolla, la carota e il sedano tritati e un po' di peperoncino. Unite le lenticchie, il brodo e fate cuocere per 1 ora. Aggiustate di sale. Unite i gamberi, fate cuocere per qualche minuto e servite.

Zuppa di mare

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

2kg di frutti di mare misti
2 pomodori
aglio
peperoncino
prezzemolo
crostini di pane
olio extra vergine di oliva
sale

Procedimento:

Fate spurgare i frutti di mare e lavateli con cura. Mettete in una casseruola l'olio extra vergine di oliva, l'aglio tagliato a pezzi e il peperoncino, quando l'olio sarà caldo unite i frutti di mare. Aggiungete i pomodori e cuocete per pochi minuti. Strofinare un po' d'aglio sui crostini di pane e sistemarne uno per piatto. Versate sopra il pane la zuppa e servite ben calda con prezzemolo tritato.

Zuppa ai porcini

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

300gr di porcini
aglio
½ bicchiere di vino bianco
½ litro di brodo
pane casereccio
parmigiano
prezzemolo
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

Procedimento:

In una pentola fate soffriggere l'aglio nell'olio extra vergine di oliva. Quando sarà dorato toglietelo e unite i porcini, ben puliti e tagliati sottilmente. Salate e pepate.

Bagnate con un po' di vino. Dopo pochi minuti aggiungete il brodo. Continuate la cottura per 15 minuti. Servite con un trito di prezzemolo e aglio fresco. Cospargete di parmigiano. A parte servite dei crostini di pane casereccio passati in padella con olio extra vergine di oliva e aglio.

Zuppa di pesce

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1,8kg di pesce misto da zuppa

1 cipolla

aglio

sedano

1 scatola di pomodori pelati

½ bicchiere di vino bianco

crostini abbrustolito

6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

sale, pepe

Procedimento:

Mettete in una casseruola la cipolla tagliata a velo, l'aglio, il sedano tagliato finemente, l'olio extra vergine di oliva. Unite il vino e lasciate evaporare. Quando la cipolla è appassita mettete il pesce pulito e tagliato a pezzi. Fate rosolare e aggiungete i pomodori. Aggiustate di sale e pepe e servite su crostini di pane con aglio e prezzemolo tritati

Zuppa di zucca

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

2kg di zucca

1 cipolla

brodo

peperoncino

aglio

parmigiano

crostini di pane

olio extra vergine di oliva

sale

Procedimento:

Tagliate a pezzetti la zucca e mettetela a soffriggere con aglio e olio extra vergine di oliva. Coprite con brodo e unite un po' di peperoncino. Salate. Mettete il coperchio e fate cuocere. Frullate con il mixer e servite con crostini passati in padella con aglio, olio extra vergine di oliva e parmigiano grattugiato.

Zuppa di patate e porri

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di patate
300gr di porri
750 ml di brodo di dado
3 foglie di alloro
prezzemolo
maggiorana
250 ml di latte
1 noce di burro
sale, pepe

Procedimento:

Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate. Pulite i porri e tagliate la parte bianca ad anelli molto sottili. Fateli poi cuocere nel brodo, a cui avrete aggiunto gli odori legati a mazzetto. Lasciate bollire per circa un ora a fuoco basso. Si otterrà una minestra densa che passerete al frullatore ad immersione e per renderla delicata in ultimo aggiungerete il latte con una noce di burro. Aggiustate con sale e pepe e servitela ben calda.

Zuppa di orzo e gamberi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

350gr orzo perlato
500gr code di gambero sgucciate
2l brodo vegetale
1 carota a dadini
½ cipolla, a dadini
1 gambo di sedano a dadini
3 cucchiari olio extravergine di oliva
½ bicchiere vino bianco secco
un rametto di finocchietto
sale e pepe

Procedimento:

Lavate accuratamente l'orzo sotto l'acqua corrente e poi cuocetelo in una casseruola con il brodo per circa un'ora. In una padella, scaldate a fuoco basso l'olio, unite le verdure a dadini e fatele appassire mescolandole spesso e, se ce ne fosse bisogno, aggiungendo un po' di acqua. Unite poi le code di gamberi tagliate a pezzetti e fatele rosolare a fiamma vivace. Salate, pepate, unite il finocchietto spezzettato, bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e togliete il tutto dal fuoco. Quando l'orzo è cotto, incorporateci i gamberi con il loro sugo, mescolate con delicatezza, aggiustate il sale ed il pepe e fate intiepidire

Zuppa di farro e pescatrice

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

100gr farro
500gr fagioli borlotti freschi
200gr pescatrice
200gr pomodori maturi
1 cipolla di media grandezza
½ bicchiere olio extravergine di oliva
3 spicchi d'aglio
1 rametto di salvia
1 costa di sedano
1 piccola carota
sale q. b.

Procedimento:

Lasciare in ammollo per un'ora il farro. Lessare i fagioli con uno spicchio di aglio e delle foglioline di salvia. Soffriggere in una casseruola con un po' di olio, aglio, salvia, cipolla sedano e carota tritati, aggiungere quindi i pomodori tagliati a dadini, passare il tutto compreso i fagioli e portare ad ebollizione. Salare, aggiungere il farro ammollato e lasciare cuocere per 35-40 minuti aggiungendo ogni tanto il brodo dei fagioli. Dieci minuti prima di terminare la cottura aggiungere la pescatrice a dadini e finire di cuocere aggiustando il sale ed il pepe.

Zuppa Canavesana

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1,5Kg verza
150gr pancetta a fette
150gr lardo a fette
12 fette di pane casereccio tostato in forno
300gr di fontina a lamelle
100gr parmigiano grattugiato
1,5l brodo

Procedimento:

A fuoco basso, rosolate il lardo e la pancetta tagliati a listarelle mescolando di tanto in tanto per non farli attaccare al fondo. Quando incominciano a prendere un po' di colore aggiungete le foglie di verza ben lavate e tagliate a listoni, fatele insaporire bene e per ultimo versate sopra il brodo. Fate cuocere per 25-30 minuti. Nel frattempo ricoprite il fondo di una pirofila ovale con 4 fette di pane tostato, versate tre mestoli della minestra di verza, cospargete con la fontina a lamelle ed il parmigiano e ripetete per tre volte questa operazione. Sull'ultimo strato aggiungete una bella manciata di parmigiano ed il resto della fontina. Infornate a 200° per circa mezz'ora fino a quando si sarà formata una crosticina dorata. Va mangiata molto calda.

Zuppa di mais

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

2 fette di pancetta affumicata tagliata a cubetti
½ cipolla tagliata a fette sottili
2 patate tagliate a fette sottili
1 tazza d'acqua
1 tazza di mais sgranato
sale q. b.
paprika

Procedimento:

Dorate in un po' d'olio la pancetta. Aggiungete la cipolla e fate dorare a fuoco basso e per ultimo incorporate le patate con l'acqua. Continuate a cuocere fin quando le patate sono tenere, aggiungete poi il mais, il sale e la paprika. Fate cuocere ancora per 8-10 minuti a fuoco basso. E' ottima anche servita fredda.

Zuppa di fagioli e gamberi

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

24 gamberi
rosmarino
1 spicco d'aglio
200gr di fagioli
½ carota
½ cipolla
1 patata
1 gambo di sedano
3 pomodori
1l fumetto di pesce
vino bianco
sale
olio extravergine
peperoncino

Procedimento:

Bollire in pentola il fumetto di pesce, i fagioli, il peperoncino, 1/2 carota, 1/2 cipolla, 1 gambo di sedano, i pomodori, la patata. Far bollire fino a cottura ultimata dei fagioli. Separare alcuni fagioli interi e lasciarli a parte. Passare il rimanente con il mixer. Rimettere i fagioli interi, porre sul fuoco a bollire, aggiustare di sale. Preparare un soffritto fino a doratura, colare l'olio del soffritto e aggiungerlo al minestrone. Tritare finemente rosmarino e aglio, rosolare con un po' di olio, aggiungendo i gamberi per 1-2 minuti di cottura, e bagnando il tutto con una spruzzata di vino bianco. Aggiungere infine i gamberi al minestrone.

Zuppa di farro e carciofi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

300gr di farro

6 carciofi

1 scalogno

2 rametti di menta fresca

un litro circa di brodo vegetale, anche di dado

olio extravergine di oliva

sale e pepe

Procedimento:

Preparate il brodo e quando bolle fatevi cuocere, a fuoco lento, il farro. Nel frattempo preparate i carciofi, eliminando le foglie più dure e le spine, tagliandoli a metà e privandoli del fieno. Affettateli poi sottilmente e fateli soffriggere nell'olio caldo per qualche minuto e poi teneteli da parte. Dopo circa 40 minuti, il farro dovrebbe essere cotto quindi aggiungete le foglie di menta, i carciofi, una macinata di pepe, un pizzico di sale e un filo d'olio extravergine.

Minestra di quadrucci con ceci e zafferano

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

300gr di ceci

450gr quadrucci all'uovo

aglio

0,25gr zafferano

rosmarino

olio extravergine di oliva

sale

Procedimento:

Mettete a bagno in poca acqua bollente lo zafferano e lasciate stemperare. Nel frattempo fate lessare i ceci con aglio e rosmarino. A cottura avanzata aggiungete i quadrucci e lo zafferano. Lasciate cuocere bene a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. A fine cottura aggiungere un filo d'olio extravergine e servire ben calda

Ricette per intolleranti al glutine

Fusilli alle verdure

Dosi: **6 persone**

Ingredienti:

500 g di fusilli senza glutine
300 g di melanzane a cubetti
1 peperone giallo a cubetti
1 cipolla tritata
1 pomodoro sbucciato e a cubetti
1 spicchio di aglio
prezzemolo e basilico
passata di pomodoro
brodo
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Mentre aspettate che l'acqua prenda il bollore, soffriggete la cipolla in un po' di olio, unite poi i cubetti di melanzana, il peperone ed il pomodoro. Aggiungete 2 mestoli di brodo e 3 cucchiari di passata di pomodoro, salate e pepate e fate insaporire il tutto con prezzemolo, basilico e aglio finemente tritati. Fate cuocere per circa 10 minuti poi trasferite nella casseruola i fusilli scolati al dente e fateli saltare nel sugo in modo che si insaporiscano bene. Servite subito

Conchiglie al salmone

Dosi: **2 persone**

Ingredienti:

500 g di conchigliette senza glutine
400 g di zucca lessata
olio extravergine di oliva
2 cipolline fresche tritate
150 g salmone affumicato sminuzzato
prezzemolo tritato q.b.
sale e pepe q.b.

Procedimento:

In una padella fate imbiondire le cipolline nell'olio, dopo un poco aggiungete la zucca lessa e con una forchetta di legno schiacciatela facendola rosolare bene per qualche minuto. Aggiungete il salmone e fate cuocere per circa 7-8 minuti. Cuocete poi in abbondante acqua salata la pasta, scolatela molto al dente e fatela saltare nella padella con il salmone e mantecate bene.
Per ultimi aggiungete il prezzemolo, aggiustate il sale e il pepe e servite

Ditali alla ricotta, menta e zucchine

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

200 gr farfalle senza glutine
2 zucchine a dadini
50 ml olio di oliva
1 mazzetto menta fresca
1 spicchio d'aglio
100 g ricotta fresca
sale q.b.

Procedimento:

Mentre lessate - seguendo i tempi di cottura riportati nella confezione - la pasta, riscaldare l'olio in una padella capiente e fatevi imbiondire l'aglio. Aggiungete le zucchine, coprite e fate cuocere a fuoco vivace per 5 minuti mescolando di tanto in tanto. Togliete ora il coperchio, aggiungete la menta tritata e continuate la cottura.

Scolate al dente le farfalle e fatele saltare nella padella con le zucchine in modo di amalgamare bene il tutto. Per ultimo aggiungete la ricotta a pezzetti, aggiustate il sale, e decorate con qualche fogliolina di menta che avrete tenuto da parte.

Fusilli rossi

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

200 gr di fusilli senza glutine
300 ml passata di pomodoro
1 spicchio di aglio fresco
3 cucchiaini olio extravergine di oliva
200 gr mozzarella
origano
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Mentre cuocete i fusilli, seguendo i tempi di cottura riportati nella confezione, scaldare in una padella 3 cucchiaini d'olio, uniteci la salsa di pomodoro, un pizzico di origano, l'aglio, il sale, il pepe e fate cuocere per qualche minuto mescolando continuamente. Aggiungete la mozzarella tagliata a listarelle sottilissime, date ancora qualche mescolata e condite i fusilli scolati al dente, con questa salsa dal sapore delicato.

Riso in forma con verdure

Dosi:
4 persone

Ingredienti:
240gr di riso
100 gr di cime di broccoletti
100 gr di cimette di cavolfiore
20 gr olio extra vergine
8 dl di brodo
3 carote
3 zucchine
1 pezzetto di cipolla
1 bustina di zafferano
1 porro
1 spicchio di aglio
sale qb

Procedimento:

Pulire e preparare a cubetti per la cottura carote, zucchine, broccoletti, cavolfiore e porro. Allinearli in una teglia da forno e condirli con sale e olio; unire 1 cucchiaio di acqua e l'aglio affettato, coprire con della stagnola e far cuocere in forno caldo per 45 minuti. muovendo le verdure ogni tanto.

Tritare la cipolla, farla appassire in 2 cucchiai di brodo, unire il riso e portare a cottura, bagnando poco alla volta con il brodo e girando in continuazione per 5' prima del termine di cottura aggiungere lo zafferano.

A cottura ultimata, sistemare il riso in uno stampo rivestito di pellicola trasparente, pressare bene il riso, sfornarlo su un piatto da portata e rimuovere la pellicola.

Sistemare intorno le verdure disposte a corona e servire subito.

Fusilli alla Barbabietola

Dosi: 2 persone

Ingredienti:
200gr fusilli senza glutine
1/2 cipolla, a fettine sottili
2 cucchiai olio extravergine di oliva
1 barbabietola, tritata finemente
3 cucchiai panna
sale qb

Procedimento:

Mentre fate cuocere in abbondante acqua salata i fusilli, soffriggete in una padella la cipolla con l'olio, dopo 2 minuti aggiungete la barbabietola e fate cuocere a fuoco basso, girando di tanto in tanto. Scolate i fusilli bene al dente, fateli saltare nella padella assieme alla barbabietola, aggiungete la panna, aggiustate il sale, date una bella mescolata e servite subito.

Spaghetti con melanzane

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di spaghetti senza glutine
500gr melanzane
50gr di cipolla
100ml di olio di oliva
peperoncino
1 spicchio di aglio
1 pomodoro
50 ml vino bianco
basilico
sale q.b.

Procedimento:

Tagliate le melanzane a quadrucci, spolveratele con il sale e lasciatele spurgare. Tritate l'aglio, la cipolla ed il peperoncino e fateli rosolare in un tegame con 50 ml di olio di oliva, aggiungete le melanzane, precedentemente sciacquate in acqua corrente ed asciugate con un panno da cucina. Lasciatele rosolare per bene, bagnatele con il vino bianco, appena il vino evapora aggiungete il pomodoro tagliato a quadrucci e lasciate cuocere per 20 minuti; aggiustate di sale e fate attenzione: se occorre aggiungere del brodo vegetale. Appena la salsa e' pronta passatela nel frullatore, rimettetela nel tegame ed aggiungete il rimanente olio ed il basilico tritato. Ora cuocete la pasta, scolatela al dente e fatela saltare in padella con questa ottima salsa e servite subito

Pasta rasta

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

linguine di farina di riso o riso a chicco lungo
400gr di gamberetti
3/4 porri
3 carote
3/4 coste di sedano
curry
2 peperoni gialli
prezzemolo
sale

Procedimento:

Mettere su il tegame per la pasta. Tagliare i porri a fette sottili e farli soffriggere in acqua con aggiunta di un po' d'olio, aggiungere carote, sedano e peperoni; salare e a metà cottura aggiungere parte del prezzemolo già tritato. Intanto che si cuociono le verdure impanare con la farina di riso i gamberetti e passarli in padella, aggiungere una buona manciata di curry e dopo circa un paio di minuti spegnere la fiamma. Scolare un po' al dente le linguine o il riso e aggiungere nel tegame della verdura con il fornello acceso e poi unire anche i gamberetti. Spegnere il fornello e spolverare con prezzemolo e olio crudo

Risotto porro e monte

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

400gr di riso

1 porro piccolo

100gr di formaggio "Monte Veronese" mezzano o stagionato

1/4 bicchiere di vino bianco

1 scalogno

1 dado consentito

1 pizzico di sale grosso

pepe

olio extra vergine d'oliva

Procedimento:

Prima di tutto far rosolare lo scalogno tritato nell'olio, aggiungere il dado, il vino e lasciare consumare per qualche istante. Quando lo scalogno è pronto, aggiungere il sale, il porro tagliato a rondelle sottili e lasciare stufare con un po' di acqua per circa 5 min. Poi aggiungere il riso e far rosolare per qualche min, unendo gradatamente acqua bollente e mescolare di tanto in tanto (come per un normale risotto). Terminata la cottura del riso e dopo averlo aggiustato di sale e pepe, aggiungere il formaggio tagliato a dadini. Mescolare e chiudere la pentola con il coperchio in modo che il formaggio si sciolga, indi servire.

Pasta ai broccoli

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

2 mazzi di broccoli

aglio

prezzemolo

peperoncino

olio d'oliva

200 gr linguine di riso

Procedimento:

Lavare i broccoli e tagliarli in quattro parti; farli cuocere a vapore lasciandoli un po' al dente e nel frattempo preparare un trito di aglio e prezzemolo e farlo rosolare in un dito di acqua (eventualmente utilizzare anche quella usata per la cottura dei broccoli) ed un goccio d'olio d'oliva. Salare, aggiungere un pizzico di peperoncino ed aggiungere i broccoli tagliati ulteriormente a pezzettini. A questo punto il condimento è pronto e si può aggiungere la pasta, scolata al dente, e portata a cottura nel tegame stesso dei broccoli. Spolverare, in fine, con prezzemolo tritato e olio crudo.

Tagliatelle Pepita

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr tagliatelle di farina di riso
3 peperoni colorati (rosso, giallo e verde)
100gr pomodorini ciliegia
1 peperoncino tritato
brodo vegetale
1 cipolla
aglio
prezzemolo tritato
1 rametto di rosmarino

Procedimento:

Spaccare uno spicchio d'aglio, privarlo del germoglio interno e schiacciare con un coltello il rimanente (questo serve per rendere più digeribile l'aglio!); farlo poi soffriggere in un dito d'acqua con qualche goccia d'olio. Aggiungere la cipolla tagliata sottile, salare e aggiungere un pizzico di peperoncino tritato; far cuocere un attimo e aggiungere anche i peperoni tagliati a listarelle sottili e i pomodorini sminuzzati. Preparare, a parte, del brodo vegetale ed aggiungere un mestolo, se serve, anche alle verdure per cuocere. A metà cottura aggiungere parte del prezzemolo tritato e il rametto di rosmarino; quando le verdure sono ancora un po' croccanti, aggiungere, direttamente nel tegame, le tagliatelle di riso e qualche mestolo di brodo necessario alla cottura di quest'ultime; mescolare più volte per amalgamare le verdure alla pasta. Portare a cottura, spegnere il fuoco ed arricchire con prezzemolo crudo ed olio d'oliva.

Torta di riso e zucca

Dosi: 8 persone

Ingredienti:

600 g di zucca
400 g di spinaci
200g di riso
½ cipolla
3 uova
4-5 cucchiaini di grana grattugiato
150 g di ricotta
3-4 cucchiai di olio extravergine
maggiorana
noce moscata q.b.

Per la pasta:

200 g di farina senza glutine
2-3 cucchiai di olio extravergine
sale q.b.

Procedimento:

Spelate la zucca, eliminate i semi, grattugiatela e salatela. Mettetela in uno strofinaccio pulito, chiudetelo e lasciate riposare la zucca, appesa sopra il lavello per una mezz'ora. Intanto preparate la pasta matta mescolando la farina con l'olio, un pizzico di sale e acqua fredda quanto basta per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Cuocete il riso in acqua salata, per 5-6 minuti. Scolatelo e versatelo in una ciotola. Tritate la cipolla fatela ammorbidire in due cucchiai di acqua. Aggiungete gli spinaci ben lavati, un pizzico di sale e fate cuocere. Scolate gli spinaci, eliminate bene tutta l'acqua e tritateli con un coltello. Uniteli al riso. Aggiungete la zucca, la ricotta stemperata in 2-3 cucchiai di latte, 2 uova intere e 1 tuorlo, l'olio, un pizzico di noce moscata, due prese di maggiorana, il formaggio grattugiato e

mescolate con cura, aggiustate di sale. Dividete la pasta matta in due parti, di cui una più grande e stendete entrambe in uno strato di circa 28 cm precedentemente unta e infarinata. Riempite con il composto di riso e zucca. Chiudete la torta con la restante pasta e sigillate bene i bordi premendo con le dita. Punzecchiate con una forchetta la superficie, spennellando con l'albume messo da parte e infornate, a 180° per 1 ora. Servite la torta calda

Gnocchi di riso

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

180gr farina di riso
90gr fecola di patate
300gr di acqua
sale q.b.

Procedimento:

Mettere sul fuoco l'acqua salata, quando comincia a bollire togliere dal fuoco e versarci le farine setacciate a pioggia, mescolando vigorosamente. Quando la farina ha assorbito tutta l'acqua mettere sul tavolo ed impastare fin quando non diventa elastica. Staccare dei pezzetti di pasta e farne dei rotolini, e tagliare gli gnocchi. Far cuocere in acqua bollente salata, e scolarli con un mestolo forato appena vengono a galla. Condire a piacere

Crêpes di farina di grano saraceno

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

250gr Farina di grano saraceno
birra GF q.b.
1 noce di burro
1 uovo

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti, aggiungendo la birra poco alla volta, fino ad ottenere un impasto liscio e semi-liquido. Tenere presente che, nel periodo di riposto dell'impasto, buona parte del liquido viene assorbito dalla farina che si gonfia, quindi conservate un po'di birra per eventualmente allungarlo poi. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora almeno, meglio se tutta la notte. Utilizzare come la normale pasta da crêpes. Poiché la farina di saraceno è naturalmente amarognola, se intendete fare delle crêpes dolci suggerisco di sostituire il latte alla birra, anche se la ricetta originale delle crêpes bretonnes è per un piatto salato e viene fatta con la birra. Una noce di burro è sufficiente: serve solo a non far attaccare la pasta alla pentola in fase di cottura

Minestra di zucchine e patate

Dosi: 2 persone

Ingredienti:

2 zucchine di media grandezza
2 patate di media grandezza
1 cipolla grande
2 cucchiaini d'olio
1 dado per brodo concesso

Procedimento:

Tagliare alla julienne le zucchine, le carote e la cipolla.

Mettere a rosolare in una pentola a pressione, con due cucchiaini d'olio, la cipolla, evitando di farla dorare troppo; aggiungerci poi le zucchine, le patate, circa tre quarti di litro di acqua ed il dado. Far cucinare quattro cinque minuti ed è pronta da servire

Sartù di riso

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

1 kg. di riso
500gr carne macinata
misto carote sedano e cipolle q.b.
300gr piselli surgelati
300gr funghi champignon
300gr mozzarella fiordilatte
parmigiano grattugiato q.b.
olio d'oliva

Procedimento:

Preparare, con la carne macinata ed un trito di carote sedano e cipolle, un ragù alla bolognese molto denso. Per ottenere il ragù della densità adatta occorre farlo cuocere molto a lungo, circa 3 ore. Soffriggere un po' di cipolla e mettere a stufare i piselli. A parte far soffriggere, con un po' d'olio, i funghi. Nel frattempo lessare il riso, scolarlo 2 o 3 minuti prima del normale tempo di cottura e condirlo con il ragù. Condire il riso scolato con il ragù. Foderare uno stampo con carta da forno bagnata e strizzata, versarci metà del riso condito, coprire con uno strato di parmigiano, uno di funghi, uno di fiordilatte tagliato a dadini ed infine uno di piselli. Coprire il tutto con la parte del riso condito rimasto pressando un poco. Infornare a 150° per 30 - 40 minuti. Sformare e servire subito.

Pomodori ripieni di riso

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

18 pomodori rotondi di misura media oppure 6 pomodori grossi
6 cucchiaini di olio di oliva
8 pugni di riso Parboiled
basilico fresco
origano
sale, pepe

Procedimento:

Togliete la calotta ai pomodori, tenetela da parte, e svuotateli stando attenti a non romperli. Conservate la polpa che mescolerete al riso, alle erbe tritate e ad abbondante sale e pepe. Disponete i pomodori su una teglia unta di olio e poi riempiteli con il riso condito avendo cura di non uscire dal bordo. Coprite ogni pomodoro con la sua calotta e fate cuocere in forno a 200 gradi per 45 minuti. Possono essere mangiati sia caldi che freddi.

Riso e Bisi

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

400 g di pisellini surgelati
6 pugni di riso Arborio
2 litri di brodo bollente
4 fette di prosciutto crudo tritato
2 cucchiaini di burro
1 cipolla tritata
sale q.b.
prezzemolo, tritato
grana padano

Procedimento:

In una pentola capiente fate rosolare nel burro la cipolla e il prosciutto. Quando la cipolla avrà preso un bel colore dorato aggiungete i pisellini, bagnate con un mestolo di brodo e fate cuocere per 10 minuti. Aggiungete ora il brodo rimasto, aggiustate il sale e quando avrà ripreso il bollore buttate il riso che dovrà cuocere per circa 20 minuti. A cottura ultimata aggiungete il prezzemolo tritato. Questa minestra va mangiata con abbondante grana padano

Gnocchetti di ricotta

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

350 g di ricotta
280 g di farina senza glutine
70 g di farina di riso glutinoso
50 g di parmigiano grattugiato
2 uova, noce moscata
sale
burro, salvia e parmigiano per condire

Procedimento:

Si mescolano vigorosamente la ricotta, le uova, le farine premescolate, il parmigiano, un pizzico di noce moscata e un pizzico di sale. Quando il tutto sia diventato una pasta compatta, si formano con questa dei cilindri di 1-1,5 cm di diametro, si tagliano a pezzetti e si lasciano riposare un po'. Si lessano in acqua bollente salata per circa 3 minuti. Quando vengono a galla sono pronti per essere scolati e conditi con burro, salvia e parmigiano.

Riso al melograno

Dosi: 6 persone

Ingredienti:

500gr di riso Carnaroli o Arborio
1 cipolla tritata
1 melograno
succo di 1 melograno
1,5 litri di brodo vegetale
1/2 bicchiere di vino bianco secco
olio di oliva
4 cucchiaini di grana padano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento:

In una capiente padella fate imbiondire nell'olio e a fuoco basso la cipolla tritata. Poi tostateci il riso e sfumate con il vino bianco.

Versate il sugo di melograno e poi cominciate ad aggiungere, poco per volta, il brodo.

Procedete come per fare il risotto e, dopo circa 15 minuti di cottura, salate, pepate, aggiungete i chicchi del melograno e continuate la cottura mescolando di tanto in tanto.

Quando il riso è cotto mantecatelo fuori dal fuoco con una bella noce di burro e il grana padano. Servite subito.

Pennette gratinate

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

300gr di penne senza glutine

50gr speck

50gr prosciutto cotto

500gr besciamella

olio di oliva

parmigiano grattugiato

sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliare lo speck ed il prosciutto cotto a dadini e soffriggere leggermente con l'olio d'oliva. Nel frattempo portare a metà cottura le penne. Scolare e versare nel condimento precedentemente preparato unendo successivamente un po' di parmigiano e metà besciamella. Versate il tutto in una pirofila da forno leggermente imburrata, coprire il tutto con la restante besciamella e spolverare con il restante formaggio. Mettere in forno a gratinare per qualche minuto

Gnocchi alla romana di mais giallo

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

240gr di farina gialla a cottura rapida

150gr Parmigiano grattugiato

$\frac{3}{4}$ l di latte

$\frac{1}{4}$ l di acqua

2 tuorli d'uovo

Noce moscata

sale q.b.

Procedimento:

Portare ad ebollizione acqua e latte mescolati a 50gr di burro, sale e noce moscata. Versare a pioggia la farina gialla continuando a mescolare, e cuocere per 5 minuti. Togliere il composto dal fuoco ed unire metà del parmigiano. Unire i 2 tuorli mescolati ad un bicchiere di latte.

Versare la polenta su un piano unto e appiattire fino ad uno spessore di circa 1cm. Tagliare dei dischi servendosi di un bicchiere e disporli in una teglia imburrata, sovrapponendoli leggermente. Cospargerli con burro e parmigiano ed infornare per circa 25 minuti, finché saranno dorati

Gnocchi di spinaci

Dosi: 4 persone

Ingredienti:

250gr di ricotta

150gr spinaci lessati

100gr burro

100gr parmigiano grattugiato

100gr maizena

1 uovo

Noce moscata

Sale, pepe q.b.

Procedimento:

Passare gli spinaci nel burro e strizzarli bene, poi tritarli finemente ed unire la ricotta.

Aggiungere l'uovo amalgamando bene il tutto, salare, pepare e mettere la noce moscata.

Aggiungere il parmigiano e la maizena, fino ad ottenere un impasto ben sodo. Fare gli gnocchi e cuocerli in acqua bollente, finché non vengono a galla. Condire con burro fuso e abbondante parmigiano.

Ricette degli chef _____ 2

Tortelli di patate rosse di Colfiorito con cipolla di Cannara su crema di cicerchie al cacao e tartufo nero (Marco Bistarelli) _____ 2

Tortelli di astice con crema di patate (Marco Bistarelli) _____ 3

Mezze penne risottate con beccaccini e ricotta fresca (Igles Corelli) _____ 4

Gnocchi di patate con fondente di pomodoro (Igles Corelli) _____ 4

**Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata _____ 5
(Alfonso Iaccarino) _____ 5**

**Paccheri di Gragnano al tonnetto fresco, peperoni verdi e origano _____ 6
(Alfonso Iaccarino) _____ 6**

Bucatini al cartoccio con le cozze, pecorino e zucchine (Anna Moroni) _____ 6

Fusilli di farro alle cipolle (Anna Moroni) _____ 7

Risotto all' Amarone (Gabriele Ferron) _____ 7

Groppetti di pollo con riso pilaf al rosmarino (Gabriele Ferron) _____ 7

Ricette di pasta secca _____ 9

Orecchiette con patate _____ 9

Spaghetti alla chitarra con scampi e seppie _____ 9

Penne con radicchio e noci _____ 9

Rigatoni con verdure _____ 10

Fusilli al salmone _____ 10

Fusilli alla birra e radicchio _____ 11

Farfalle con scamorza e salmone _____ 11

Rigatoni con granchio e pomodoro _____ 11

Fusilli ai formaggi _____ 12

Orecchiette al cavolfiore _____ 12

Pappardelle con pecorino e salvia _____ 12

Pennette mediterranee _____ 13

Paglia e Fieno di primavera _____ 13

Gnocchetti sardi con ricotta e prosciutto cotto _____ 13

Tagliolini speck e limone _____ 14

Penne alla Norma _____ 14

Bucatini alla matricina _____ 14

Linguine al tonno _____ 15

Spaghetti alle zucchine e vongole _____ 15

Linguine alle alici _____	15
Linguine con burro, salvia e zafferano _____	16
Spaghetti neri _____	16
Ricette di pasta ripiena _____	17
Ravioli di patate ai funghi _____	17
Ravioloni farciti con carciofi e ricotta _____	17
Ravioli di pesce _____	18
Tortelli estivi _____	18
Lasagne alla boscaiola _____	19
Ravioli di zucca _____	19
Culurgiones _____	20
Ravioli alle uova _____	21
Ravioli ai funghi _____	21
Ravioli alla ricotta con speck _____	22
Lasagne alle verdure _____	22
Lasagne ai frutti di mare _____	23
Lasagne ai carciofi _____	23
Lasagne alla Bolognese _____	24
Marubini _____	24
Ravioli al limone _____	25
Lasagne ai gamberi _____	25
Ricette di gnocchi _____	26
Ricetta base per gli gnocchi _____	26
Gnocchi agli asparagi _____	26
Gnocchi al tonno _____	27
Gnocchi con scamorza ed erbe aromatiche _____	27
Gnocchi con pesto e gamberi _____	28
Gnocchi ai carciofi _____	28
Gnocchi funghi e gamberi _____	29
Gnocchi mozzarella e patè d'olive _____	29
Gnocchi in salsa di noci _____	30
Gnocchi con peperoni e capperi _____	30
Gnocchi con spinaci, pinoli e speck _____	31

Gnocchi con zucchine ed olive _____	31
Gnocchi rosa con gamberi _____	31
Gnocchi con salsa di champignon _____	32
Gnocchi verdi alle erbe _____	32
Gnocchi saraceni al tartufo _____	33
Gnocchi integrali con cozze e broccoli _____	33
Gnocchi verdi al gorgonzola _____	34
Gnocchi alle alici _____	34
Gnocchi alla romana con prosciutto cotto _____	35
Ricette vegetariane _____	36
Fusilli con cavolfiore _____	36
Penne al limone _____	36
Orzo e carciofi _____	37
Zuppa di farro _____	37
Sformato di patate e funghi _____	37
Orecchiette con le patate _____	38
Penne alla Carrettiera _____	38
Minestra di riso e zucca _____	38
Timballo di carciofi _____	39
Penne vegetariane _____	39
Penne con radicchio e noci _____	40
Ravioli al limone _____	40
Fusilli alle carote _____	40
Pennette mediterranee _____	41
Penne Fantasia _____	41
Farfalle ai legumi _____	41
Fusilli Primavera _____	42
Ricette di polenta _____	43
Polenta ai porcini _____	43
Polenta con fagioli e cipolla _____	43
Polenta con seppioline _____	44
Polenta con zucca _____	44
Polenta pasticciata ai carciofi _____	45

Polenta alle acciughe _____	45
Polenta con salsicce e costine _____	46
Polenta di miglio _____	46
Polenta nera _____	47
Polenta verde al burro e gorgonzola _____	47
Rotolo di polenta e spinaci _____	47
Polenta alla friulana _____	48
Torta di polenta _____	48
Polenta pasticciata _____	49
Soufflè di polenta con salsa al parmigiano _____	49
Polenta alle erbe _____	50
Cestini di polenta con salsiccia _____	50
Polenta Concia _____	51
Polenta con formaggi e pomodoro _____	51
Polenta Taragna _____	51
Ricette di risotti _____	52
Risotto al gorgonzola _____	52
Risotto del marinaio _____	52
Risotto con mirtilli e salsiccia _____	53
Risotto prosciutto cotto e verdure _____	53
Risotto rucola e provolone _____	54
Risotto ai porcini _____	54
Risotto al gorgonzola e noci _____	55
Risotto alla milanese _____	55
Risotto con porcini e persico _____	56
Risotto verde taleggio e prosciutto cotto _____	56
Risotto allo champagne _____	56
Risotto con ceci e gamberi _____	57
Risotto ai fiori di zucca _____	57
Riso con cozze e patate _____	58
Riso con pere e formaggio _____	58
Paella mista _____	59
Riso alla Cantonese _____	59
Riso Pilaf con pesto _____	60

Riso con radicchio rosso _____	60
Riso primavera _____	60
Ricette di zuppe e minestre _____	62
Zuppa del frantoio _____	62
Zuppa di orzo ricca _____	62
Zuppa di ceci e prosciutto _____	63
Zuppa di cavolini _____	63
Zuppa di cipolle _____	64
Zuppa dei Santi _____	64
Zuppa di ceci e vongole _____	65
Zuppa di porcini e patate _____	65
Zuppa di gamberi e lenticchie _____	66
Zuppa di mare _____	66
Zuppa ai porcini _____	66
Zuppa di pesce _____	67
Zuppa di zucca _____	67
Zuppa di patate e porri _____	68
Zuppa di orzo e gamberi _____	68
Zuppa di farro e pescatrice _____	69
Zuppa Canavesana _____	69
Zuppa di mais _____	70
Zuppa di fagioli e gamberi _____	70
Zuppa di farro e carciofi _____	71
Minestra di quadrucci con ceci e zafferano _____	71
Ricette per intolleranti al glutine _____	72
Fusilli alle verdure _____	72
Conchiglie al salmone _____	72
Ditali alla ricotta, menta e zucchine _____	73
Fusilli rossi _____	73
Riso in forma con verdure _____	74
Fusilli alla Barbabietola _____	74
Spaghetti con melanzane _____	75
Pasta rasta _____	75

Risotto porro e monte	76
Pasta ai broccoli	76
Tagliatelle Pepita	77
Torta di riso e zucca	77
Gnocchi di riso	78
Crêpes di farina di grano saraceno	78
Minestra di zucchine e patate	78
Sartù di riso	79
Pomodori ripieni di riso	79
Riso e Bisi	80
Gnocchetti di ricotta	80
Riso al melograno	80
Pennette gratinate	81
Gnocchi alla romana di mais giallo	81
Gnocchi di spinaci	82