



Da
www.ricettegustose.it

**Le migliori
ricette di cucina
facili e gustose,
tutte rigorosamente
provate e fotografate
passo passo per essere
eseguite con più facilità**

Primi
Sughi vari vol.3



**Iscriviti alla NewsLetter per conoscere tutte le nuove ricette
inserite**

<u>Spaghetti alla crema di zucchine</u>	3
<u>Spaghetti alla grappa</u>	4
<u>Spaghetti asparagi e salsiccia</u>	5
<u>Spaghetti asparagi e zucchine</u>	6
<u>Spaghetti broccoli e salsiccia</u>	7
<u>Spaghetti e patate</u>	8
<u>Spaghetti napoletani</u>	9
<u>Spaghetti al capocollo</u>	10
<u>Spaghetti polpa di agnello e zafferano</u>	11
<u>Spaghetti salsiccia e carciofi</u>	12
<u>Tagliatelle al forno</u>	13
<u>Tagliatelle al sugo di noci</u>	14
<u>Tagliatelle e costolette alle erbe</u>	15
<u>Tagliatelle radicchio e zafferano</u>	16
<u>Tagliatelle salsicce piselli e porcini</u>	17
<u>Timballo di maccheroni gratinati</u>	18
<u>Tortiglioni ai fagioli</u>	19
<u>Tortiglioni alle lenticchie</u>	20
<u>Tortiglioni alle zucchine</u>	21
<u>Tortiglioni fagioli e tonno</u>	22
<u>Tortiglioni patate e fagioli</u>	23
<u>Tortiglioni pesto e zucchine</u>	24
<u>Trofie tonno e pesto</u>	25

Spaghetti alla crema di zucchine

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di spaghetti
1 scalogno
1 zuccina
1 salsiccia
2 cucchiaini di panna
olio, sale
brodo di dado

Preparazione:

Spuntare e tagliare a rondelle sottili le zucchine.

Tritare finemente lo scalogno, metterlo a soffriggere con l'olio e la zuccina in una padella antiaderente , aggiungendo un pochino di brodo per far cuocere, ma non far rosolare le zucchine.



Cuocere per 10-15 minuti , poi mettere le zucchine in un mixer con la panna e frullarle. Nella stessa padella rosolare la salsiccia spellata e sbriciolata, poi aggiungere la purea di zucchine e aggiustare di sale.

Se risultasse troppo densa aggiungere un pochino di brodo.



cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella.



Spaghetti alla grappa

Ingredienti x 4 persone:

400 gr. di spaghetti
50 gr. di pancetta affumicata
1 cipolla
olio
300 gr. di polpa di pomodoro macinata
200 ml di panna
mezzo bicchiere di grappa
sale

Preparazione:

In una padella mettere a soffriggere olio pancetta e cipolla, rosolare qualche minuto poi aggiungere la polpa di pomodoro e il sale e far cuocere x una ventina di minuti, e se la pasta non è pronta spegnere il fuoco.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti, e solo qualche minuto prima di scolarli , aggiungere al sughetto la grappa con la panna , riaccendere il gas e far amalgamare bene. scolare gli spaghetti nella padella e mantecarli bene.



velocissimi e gustosi..

Spaghetti asparagi e salsiccia

Ingredienti x 2 persone :

1/2 tazza di Asparagi
2 salsicce grandi
1/2 barattolo di pelati tagliati a pezzetti
spaghetti
olio
cipolla
sale

Preparazione :

Mettere a soffriggere la cipolla con l'olio , aggiungere gli asparagi e lasciar cuocere x circa 20 minuti



o fino a cottura degli asparagi , aggiungere le salsicce sbriciolate e cuocere x altri 10 minuti ,



aggiungere i pelati regolare di sale e finire la cottura x altri 10 15 minuti.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti, scolarli nella padella e mantecare nel sughetto.



Spaghetti asparagi e zucchini

Ingredienti:

180 gr. di spaghetti
2 zucchini
50 gr. di asparagi selvatici
100 gr. di crescenza
1 bicchiere di brodo di dado
1 scalogno
olio
sale

Preparazione:

Tritare finemente lo scalogno , metterlo a soffriggere in una padella con l'olio, aggiungere gli asparagi e le zucchini tagliate a rondelle sottili, far insaporire,aggiungere il brodo e portare a cottura.



cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata , qualche minuti prima di scolare la pasta mettere nella padella la crescenza per farla sciogliere.



scolare la pasta e mantecarla bene.



Spaghetti broccoli e salsiccia

Ingredienti x 4 persone:

360 gr. di spaghetti
800 gr. di broccoli
2-3 salsicce
150 gr. di pangrattato
50 gr. di olive nere
50 gr. di capperi
100 gr. di pomodori secchi sott'olio
1 spicchio di aglio
1 scalogno
olio, sale, pepe

Preparazione:

In una pentola lessare i broccoli.



In una padella antiaderente mettere il pangrattato con qualche cucchiaio di olio e 1 spicchio di aglio, quando il pane inizia a tostare, aggiungere i pomodori secchi tagliuzzati, le olive snocciate e i capperi, continuare la cottura x 5 minuti.



In un'altra padella soffriggere lo scalogno con l'olio e fare rosolare i broccoli sgocciolati, con la salsiccia sbriciolata, aggiustare di sale e pepe.



Cuocere gli spaghetti, versarli nella padella, mantecarli bene, poi mettere nel piatto e ricoprire con il pangrattato.



Mettere nel piatto e ricoprire con abbondante pane tostato.



Spaghetti e patate

Ingredienti : x 2 persone

6 - 8 patate piccole (la quantità può variare secondo il proprio gusto)

250 gr di panna da cucina

olio

sale

180 gr di spaghetti

Preparazione :

Pelare e tagliare a quadretti molto piccoli le patate , metterle a cuocere in una larga padella con olio e sale .



Farle rosolare , nel frattempo cuociamo gli spaghetti



spegnere , poi aggiungere la panna e aggiustare di sale.



2 minuti prima di scolare la pasta allunghiamo con un mestolino di acqua della pasta per rendere il condimento più cremoso e riaccendiamo il fuoco .. solo 1 minuto..
scolare gli spaghetti e amalgamarli nella padella con le patate



ed eccoli pronti .. si devono mangiare caldissimi .. altrimenti di rapprende la panna ..e perdono un pochino...

Spaghetti napoletani

Ingredienti x 4 persone

350 gr. di spaghetti
2 melanzane
2 peperoni , rosso e giallo
4 salsicce
1/2 cipolla
500 gr di pomodoro (io metto una bottiglia di passata)
grana grattugiato
olio, sale, basilico

Preparazione :

Tagliare i peperoni a dadini , sbucciare e tagliare a dadini le melanzane friggerli in olio separatamente.



In una casseruola soffriggere la cipolla , aggiungere la salsiccia sbriciolata , e far rosolare,



aggiungere la passata e far cuocere il sughetto x almeno 30 minuti (anche di più, dipende dalla passata).



10 minuti prima di spegnere aggiungere le melanzane e i peperoni e far amalgamare bene .



cuocere gli spaghetti , scolarli e versarli nella casseruola , mescolare il tutto , aggiungere il basilico spezzettato ,mettere nel piatto e a piacere mettere il formaggio.



Spaghetti piccanti al capocollo

Ingredienti x 4 persone:

360 gr. di spaghetti
200 gr. di capocollo di maiale
1 scalogno
1 peperoncino (io ho usato pomodori piccanti)
400 gr. di polpa di pomodoro
mezzo bicchiere di vino bianco
olio extra vergine
sale

Preparazione:

Mettere a soffriggere lo scalogno tritato nell'olio , aggiungere il capocollo tagliato a cubetti e soffriggere qualche minuto, bagnare con il vino e far evaporare , poi aggiungere il pomodoro e cuocere x 15-20 minuti.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata , scolare , versare nella padella e mantecare.



Spaghetti polpa di agnello e zafferano

Ingredienti x 4 persone:

380 gr. di spaghetti
350 gr. di carne di agnello macinata
200 gr. di polpa di pomodoro
30 gr. di grana grattugiato
1 bustina di zafferano
1 mazzetto di timo
1 cipolla
1 costola di sedano
mezzo bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Preparazione:

Tritare cipolla e sedano e mettere a soffriggere con l'olio unire la carne e far insaporire bene , poi bagnare con il vino e far evaporare unire i pomodori sale e pepe e far cuocere x 30 minuti



qualche minuto prima di togliere dal fuoco unire il timo e lo zafferano
scolare la pasta mantecare in padella e servire con il grana grattugiato (io non l'ho messo)



Spaghetti salsiccia e carciofi

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di spaghetti
2 carciofi
1 salsiccia
1 scatola piccola di polpa di pomodoro
1 scalogno
olio extra vergine
sale, pepe

Preparazione:

In una padella soffriggere lo scalogno tritato con l'olio , aggiungere i carciofi puliti e tagliati a spicchi poi unire la salsiccia e far rosolare.



Aggiungere la polpa di pomodoro , aggiustare di sale e pepe e cuocere x 30 minuti.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella.



Tagliatelle al forno

Ingredienti x 4 ciotoline :

300 gr. di farina di grano duro

1 uovo, acqua fredda , sale

Besciamella , preparata con mezzo litro di latte 2 cucchiaini colmi di farina , burro e sale

400 gr di carne macinata

100 gr di piselli

olio extravergine d'oliva

parmigiano grattugiato

sale, pepe

Preparazione:

Prima di tutto ho fatto la pasta e la besciamella



Ho cotto in due padelle separate il macinato e i piselli con cipolla e olio e poi li ho uniti insieme



Mettere due cucchiaini di besciamella nel fondo delle ciotoline



Mescolare la restante besciamella con la carne , lasciandone un pò da parte (sia la carne che la besciamella) per mettere sopra . Ho cotto le fettuccine solo x 2 minuti e le ho scolate nella padella insieme alla besciamella unita alla carne. Ho messo le tagliatelle nelle ciotoline , messo sopra la carne e la besciamella tenuta da parte , cospargere con il parmigiano



Infornare a 200° x circa 20 minuti.

Tagliatelle al sugo di noci

Ingredienti x 4 persone

350 gr. di tagliatelle fresche
20 gherigli di noci
40 gr. di funghi porcini secchi
4 foglie di salvia
prezzemolo
1 spicchio di aglio
30 gr. di grana grattugiato
1 pacchetto di panna da cucina
Olio, sale , pepe

Preparazione:

Mettere a bagno i funghi poi tagliarli grossolanamente. Tritare le noci nel mixer

In una padella scaldare 4 cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio , unire i funghi e qualche cucchiaino di acqua dei funghi filtrata, cuocere x 10 minuti a fuoco basso.



Nel frattempo cuocere le fettuccine e solo un minuti prima di scolarle, aggiungere nella padella dei funghi ,le noci tritate al mixer ,la panna sale pepe e qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta ,



scolare la pasta e mantecare bene



Tagliatelle e costolette alle erbe

Ingredienti x 4 persone:

4 uova di tagliatelle (o 380 gr. di tagliatelle già pronte)
100 gr. di pancetta affumicata
5 - 6 costolette di maiale
mezza cipolla, maggiorana, erba cipollina, basilico, origano, prezzemolo
2 cucchiai di brandy
grana grattugiato
olio, sale, pepe

Preparazione:

In una padella soffriggere la cipolla con olio e la pancetta , aggiungere le costolette , rosolare qualche minuto aggiungere il brandy e continuare la cottura x 10 15 minuti , fino a che sono cotte le costolette.



Togliere l'osso e tagliare a pezzetti le costolette , aggiungere tutti gli odori e far insaporire per qualche minuto.



Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella



Tagliatelle radicchio e zafferano

Ingredienti x 4 persone:

400 gr. di tagliatelle
300 gr. di radicchio rosso
zafferano , 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale , prezzemolo
150 ml. di panna liquida
pepe nero
30 gr. di parmigiano
200 gr. di porcini freschi
60 gr. di pancetta affumicata

Preparazione:

Pulite i funghi, eliminando la parte inferiore del gambo, lavateli rapidamente sotto l'acqua fredda, asciugateli ed infine affettateli. Pulite il radicchio, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a listarelle. Affettate a striscioline anche la pancetta. Scaldate l'olio in una padella, versatevi i funghi e fateli rosolare per un paio di minuti a fuoco vivace, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete la pancetta ed infine il radicchio. Insaporite con sale e pepe, continuando la cottura fino a far appassire il radicchio, ci vorranno circa 5 minuti.



Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, portate ad ebollizione e cuocete la pasta, scolandola al dente. Nel frattempo stemperate una bustina di zafferano in una ciotola con la panna.



Versate le tagliatelle, ben scolate, nella padella con il radicchio, unite la panna aromatizzata e mescolate.



Aggiungete il formaggio grattugiato, del prezzemolo tritato e servite subito.



Tagliatelle salsiccia piselli e porcini

Ingredienti x 3 persone:

3 uova di tagliatelle (o 300 - 350 gr. di tagliatelle pronte)
200 gr. di funghi porcini congelati
150 gr. di piselli
3-4 cucchiaini di panna
1 scalogno
2 spicchi di aglio
olio
sale, pepe

Preparazione:

Cuocere i funghi in una padella con un pochino di olio uno spicchio di aglio.



In un'altra padellina cuocere i piselli con olio e un pezzetto di scalogno , sale e pepe
Mettere a soffriggere lo scalogno tritato con l'olio , aggiungere le salsicce sbriciolate , i funghi già cotti e i piselli passati al mizer con la panna



Aggiungere se necessario qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.



Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella.



Timballo di maccheroni gratinati

Ingredienti x 4 persone:

400 gr. di pasta
400 gr di funghi (ho usato i misti congelati)
3 tazze di passata di pomodoro
200 gr. di scamorza
1 scalogno
olio, sale
parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mettere a cuocere i funghi con un pochino di olio e lo scalogno , soffriggere un pochino poi aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere per circa mezz'ora, aggiustando di sale e aggiungendo acqua calda o brodo se dovesse restringere troppo.



Lessare la pasta in abbondante acqua salata, molto al dente, scolarla e condirla con un pochino di sugo. metterne metà in una pirofila da forno , aggiungere metà del sugo rimasto e metà scamorza tagliata a cubetti piccoli.



mettere l'altra pasta il sugo e la scamorza rimasta, e abbondante parmigiano grattugiato. Infornare in forno caldo a 180° per almeno 30 minuti.(o comunque secondo come vi piace la crosticina croccante, io non l'ho fatta cuocere molto)



Tortiglioni ai fagioli

Ingredienti:

400 gr. di tortiglioni
200 gr. di borlotti (io ho usato borlotti congelati)
1 scalogno
2 rametti di rosmarino
vino bianco
80 gr. di lardo (io ho messo la pancetta)
1 ciuffo di prezzemolo
olio
sale e pepe

Preparazione:

Cuocere i fagioli in acqua salata insieme ad un rametto di rosmarino e lo scalogno.



In una padella rosolare la pancetta con l'olio e un rametto di rosmarino, bagnare con il vino bianco e far evaporare.



Frullare i fagioli già cotti nel mixer , aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta .
Versare la passata di fagioli nella padella con la pancetta mescolare con un cucchiaio fino ad ottenere una bella crema fluida , aiutandosi con l'acqua di cottura della pasta (io ho messo 4 o 5 cucchiai)



scolare la pasta e mantecarla in padella



è un piatto proprio gustoso.

Tortiglioni alle lenticchie

Ingredienti x 4 persone:

400 gr. di tortiglioni

150 gr. di lenticchie

4 pomodori

1 cipolla, 1 spicchio di aglio

Paprika, prezzemolo, 1 foglia di alloro

Sale , olio

Preparazione:

Lavare le lenticchie e cuocerle in acqua salata x circa 1 ora(o comunque fino a cottura), e scolarle del liquido di cottura.



In una padella soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungere l'aglio la paprika, i pomodori, il sale e cuocere x 15 20 minuti.



aggiungere le lenticchie scolate il prezzemolo l'alloro e mantecare a fuoco acceso x qualche minuto



scolare la pasta nella padella mantecarla bene



Tortiglioni alle zucchini

Ingredienti x 4 persone

400 gr. di tortiglioni
40 gr. di burro, 2 cucchiai d'olio
parmigiano grattugiato
una cipolla
6 o 7 zucchine di media grandezza
2 uova, sale

Preparazione :

Lavate bene le zucchine raschiatele con un coltellino e poi tagliatele a fettine sottili; tritate finemente la cipolla e ponetela in una casseruola con la cipolla e l'olio; quando incomincia ad imbiondire unite le zucchine e fatele rosolare a fiamma abbastanza forte.



Cuocete i tortiglioni in abbondante acqua salata, mentre cuociono sbattete in una terrina le uova ,salatele leggermente e aggiungete abbondante formaggio grattugiato,



scolate i tortiglioni nella padella con le zucchine , unire l'uovo mantecare bene e spegnete il fuoco.



servite ben caldo.



molto gustosa !!

Tortiglioni fagioli e tonno

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di tortiglioni
1 scatola piccola di borlotti
1 scatola piccola di tonno
1 tazza di passata di pomodoro
1 piccolo scalogno
olio
sale

Preparazione:

Mettere a soffriggere lo scalogno con l'olio , aggiungere i fagioli sgocciolati e il tonno, far insaporire qualche minuto poi aggiungere la passata , far cuocere x circa 30 minuti.



Lessare la pasta , scolarla e passarla nel condimento , mantecarla bene e servire.



Tortiglioni patate e fagioli

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di tortiglioni
2 patate medie
2 -3 cucchiaini fagioli in scatola
olio
sale

Preparazione:

Lessare le patate in acqua bollente , sbucciarle e tagliarle a cubetti.

Mettere le patate in una padella antiaderente con olio e sale , far insaporire bene poi unire i fagioli con un pò di liquido di conservazione.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella.



Tortiglioni pesto e zucchine

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di tortiglioni
2 cucchiai di pesto
olio
1 zuccina
2 cucchiari di panna
olio per friggere

Preparazione:

Tagliare la zuccina a listarelle sottili e friggerle in olio bollente, poi mettere a scolare su carta assorbente da cucina. (Queste nella foto sono anche troppo cotte.)



In una padella scaldare il pesto con la panna , aggiustare di sale e aggiungere le zucchine.



Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla nella padella e mantecare bene, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiario di acqua di cottura della pasta.



Trofie tonno e pesto

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di pasta
1 scatola di tonno da 80 gr.
3 cucchiai di pesto
olio, sale

Preparazione:

Sgocciolare il tonno sbriciolarlo e metterlo in una padella antiaderente con un pochino di olio , aggiungere il pesto , aggiustare di sale, se necessario aggiungere qualche cucchiaio di acqua della pasta.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata , scolarla, rovesciarla nella padella e mantecare bene

