



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.1



Indice ricette

Ricetta	Pagina
<u>Bigoli</u>	3
<u>Bucatini a due facce</u>	4
<u>Bucatini verza e patate</u>	5
<u>Chicche di ricotta e spinaci</u>	6
<u>Conchiglie ai fiori di zucca</u>	7
<u>CousCous</u>	8
<u>Farfalle alla crema di piselli</u>	10
<u>Farfalle noci e mascarpone e gorgonzola</u>	11
<u>Farfalle panna e pesto</u>	12
<u>Farfalle ricotta e gorgonzola</u>	13
<u>Fusilli pancetta e fagioli</u>	14
<u>Fusilli patate pancetta e rughetta</u>	15
<u>Fusilli ricotta pesto e olive nere</u>	16
<u>Fusilli salsiccia e patate</u>	17
<u>Fusilli stracchino e crema di zucchine</u>	18
<u>Gnocchi al basilico</u>	19
<u>Gnocchi all'ortica</u>	20
<u>Gnocchi alla rughetta</u>	21
<u>Gnocchi di ricotta</u>	22
<u>Insalata di grano e verdure</u>	23
<u>Linguine patate e rosmarino</u>	24
<u>Linguine super</u>	25

Bigoli

Ingredienti:

250 gr. di farina bianca
20 gr. di burro
2 uova
latte
sale

x il sugo:

macinato
olio
scalogno
polpa di pomodoro

Preparazione:

Mettere nell'impastatrice tutti gli ingredienti ed impastare qualche minuto.

Passare alla sfogliatrice al nu. più largo , in modo di ottenere una sfoglia non troppo sottile.

tagliare a listarelle di circa 5 mm. e poi con le mani arrotolare le listarelle fino ad ottenere tanti cilindri.



Ho preparato un sugo molto veloce , soffriggendo un pò di macinato con uno scalogno e l'olio , ho aggiunto 1 barattolo di polpa di pomodoro e fatto cuocere x circa 30 minuti.



Lessare poi i bigoli in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella.



Bucatini a due facce

Ingredienti :

500 gr. di bucatini
100 gr. di pancetta
12 filetti di acciughe salate
50 gr. di burro
60 gr. di olio extra vergine di oliva
1 tuorlo d'uovo
50 gr. di farina
1/2 lt. di latte
1 cipolla, sale, pepe
noce moscata
100 gr. di pecorino

Preparazione :

Fare una besciamella piuttosto morbida con il burro la farina e il latte, un pizzico di sale e di noce moscata; fuori dal fuoco aggiungere un tuorlo d'uovo e 2 cucchiai di formaggio grattugiato, mescolando bene. In un tegame scaldare 40 grammi di olio con la cipolla tritata, aggiungere i filetti di acciughe, lavati, dissalati e tagliati a pezzetti e la pancetta tagliata a dadini.



Lessare la pasta metterla nella padella con la pancetta, aggiungere la besciamella , mantecare bene a fuoco acceso ,



spegnere e servire.



Bucatini verza e patate

Ingredienti x 4 persone :

320 gr. di bucatini
300 gr. d verza
2 patate
100 gr. di provola affumicata
1 scalogno
70 gr. di pancetta
olio,sale

Preparazione:

Pulire la verza e sbollentarla x circa 10 minuti in acqua bollente , scolare strizzare e tagliare a listarelle sottili. Pelare e tagliare a cubetti le patate, lessarle in acqua bollente per circa 5 minuti.



In una padella mettere lo scalogno tritato la pancetta e l'olio , aggiungere le patate e la verza e far insaporire bene x circa 10 minuti, aggiustando di sale.



Tagliare a cubetti piccoli la scamorza.

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata , scolare e mantecare in padella , aggiungendo la scamorza



Chicche di ricotta e spinaci

Ingredienti per le chicche per 4 persone

500 gr. di ricotta vaccina fresca
150 gr. di farina 00
150 gr. di spinaci lessati e strizzati
100 gr. di patata
3 uova
100 gr. di parmigiano grattugiato
1 grattata di noce moscata ,sale

Per la crema al pomodoro:

400 gr. di pelati
2 spicchi d'aglio , 2 cucchiaini di olio d'oliva
30 gr. di burro , 5-6 foglie di basilico
150 ml. di panna fresca
100 ml. di brodo vegetale ,sale e pepe

Inoltre: 50 g di parmigiano a lamelle (l'ho messo grattugiato) ,1 ciuffo d'erba cipollina .

Preparazione:

Fate lessare la patata in una casseruola con acqua bollente salata, quando è cotta pelatela e passatela con uno schiacciapatate in una terrina. A parte tritate finemente gli spinaci in un robot con le uova, in modo da ottenere una crema fine, e versate il tutto nella terrina con la patata passata, aggiungete infine la ricotta, la farina, il parmigiano grattugiato, una grattata di noce moscata e un po' di sale. Lavorate il composto fino ad ottenere un impasto morbido. Metterlo a riposare in frigo per farlo apprendere altrimenti non si riesce a lavorare)



Sporcatevi le mani di farina, prendete un cucchiaino con questo composto e formate delle palline facendo roteare il composto fra il palmo delle mani, adagiate le chicche su un vassoio leggermente infarinato e quando avrete terminato il composto, mettete le chicche in frigorifero, o addirittura in freezer a rassodare.



Per la crema di pomodoro: Pelate gli spicchi d'aglio, fateli rosolare in padella con il burro e l'olio, eliminate l'aglio e versate i pelati, unite il basilico, il brodo vegetale e la panna fresca, salate e pepate e fate cuocere il sughetto per 10 minuti. Togliete dal fuoco il sugo, frullatelo finemente con un robot, o con un frullatore ad immersione e passate la crema con un setaccio o con un colino fino.



Cuocere le chicche in abbondante acqua salata , scolate e condite con il sughetto



Conchiglie ai fiori di zucca

Ingredienti x 2 persone

200 gr. di conchiglie

200 gr. di fiori di zucca

1 cipolla

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di burro

1/2 bustina di zafferano

1 tazza di latte

1 tuorlo

2 o 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato

sale e pepe

Preparazione:

Lavare i fiori e privarli del gambo, sciacquarli per bene e metterli in un tegame con la cipolla tritata e l'olio.



Salare e pepare, metterli sul fuoco e lasciarli cuocere, molto dolcemente, coperti x 15 20 minuti



A parte, mettere in una larga terrina il tuorlo 1 cucchiaino di formaggio e il latte. Passare al mixer con i fiori di zucca rimettere in padella e aggiungere lo zafferano, aggiustare di sale e pepe.



Lessare le conchiglie in abbondante acqua salata e mantecarle in padella , cospargere con parmigiano grattugiato e servire.



Cous cous

Questo è un piatto molto rivisitato da me , ma ogni volta che lo faccio è un successo!!
le quantità che vedete nelle foto sono x 20 persone..

Ingredienti x 4 persone:

250 gr. di cous cous
3 pomodori maturi
1 carota
1 costola di sedano
1 carciofo
1 cipolla e mezza
1 zucchini
1 peperone piccolo
peperoncino
500 gr di carne mista (maiale, manzo, vitello, salsiccia..)
2 litri di brodo + il brodo per cuocere il cous cous

Preparazione : Condire la farina di couscous con olio e sale , lavorare molto bene con la punta delle dita, e lasciarlo riposare.



Pulire , tagliare a quadretti tutte le verdure e friggerle tutte separatamente (tenere da parte solo 1/2 cipolla)



Soffriggere in una pentola l'olio con mezza cipolla , aggiungere i pomodori e far rosolare un po' , aggiungere la carne e il brodo , far bollire tutto per circa 2 ore.



30 minuti prima della fine della cottura aggiungere tutte le verdure.

Dopo circa due ore il sughetto sarà ristretto (questa è solo una piccola parte ed è più ristretta rispetto a come deve essere!!)



Sopra la pentola mettere il colapasta con il cuscus (prima condito con 2 cucchiaini di olio ,sale e passato con le mani per almeno 20 minuti) e coprire , si deve cuocere insieme al brodo.

Io il passaggio sopra non lo posso fare , perchè ne faccio sempre molto e quindi la cottura la faccio così:

Metto in una padella molto grande la farina di e la cuocio con il brodo , mescolando velocemente e aggiungendo brodo appena si restringe



il tutto va fatto molto velocemente, serve solo qualche minuto di cottura , quindi aggiungo qualche cucchiaino di condimento per insaporire meglio



e sempre velocemente metto nei piatti con altro condimento (va fatto velocemente, perchè il cous cous tende subito a rapprendersi!!)



Farfalle alla crema di piselli

Ingredienti :

400 gr di pasta
250 gr di pisellini surgelati
150 gr di carne macinata mista (maiale, manzo, vitello)
1 cipolla
6 cucchiaini di olio
30 gr di burro
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 dado
200 gr di panna
1/2 bicchiere di vino bianco secco
4 cucchiaini di formaggio grattugiato

Preparazione :

Tritate finemente la cipolla , fatela appassire con 3 cucchiaini di olio e 15 gr di burro , unite al soffritto la carne macinata , fate rosolare x qualche minuto poi bagnate con il vino bianco e fate evaporare , versare 4 cucchiaini di acqua , coprite e fate stufare x 10 minuti , aggiungere ancora qualche cucchiaino di acqua se dovesse stringere troppo .



In un'altra casseruola soffriggere i piselli con la cipolla, il burro rimasto e il dado sbriciolato , aggiungere qualche cucchiaino di acqua , coprite e lasciate stufare circa 20 di minuti .



Nel frattempo che si cuoce la pasta , passate i piselli al mixer , insieme alla panna , (Di solito uso il miniper ad immersione , viene molto meglio , una bella crema verde..) incorporare il passato alla carne



Lasciar riscaldare x pochi minuti , scolare la pasta nella stessa pentola , servire con parmigiano grattugiato



Farfalle noci mascarpone e gorgonzola

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di farfalle
50 gr. di mascarpone
100 gr. di gorgonzola dolce
40 gr. di parmigiano
30 gr. di burro
30 gr. gherigli di noce
sale pepe
una tazzina di latte

Preparazione :

Tritare le noci nel mixer



Cuocere le farfalle e solo qualche minuto prima di scolarle, mettere tutti i formaggi in una padella (tranne il parmigiano) e farli fondere, aggiungere le noci tritate sale e pepe.



Scolare la pasta e mantecarla in padella, mettere nel piatto e cospargere con abbondante parmigiano grattugiato.



Farfalle panna e pesto

Ingredienti per 2 persone:

200 gr. di farfalle
2 cucchiaini di pesto
2 cucchiaini di panna
sale
acqua della pasta
olio

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata, nel frattempo in una padella antiaderente mettere il pesto con due cucchiaini di olio e farlo riscaldare , unire la panna e qualche cucchiaino di acqua della pasta , quanto basta per ottenere una bella crema fluida e aggiustare di sale .



Scolare la pasta e mantecare in padella



Farfalle ricotta e gorgonzola

Ingredienti x 4 persone

350 gr. di pasta
200 gr. di ricotta
100 gr. di gorgonzola
1 confezione di panna da cucina
3 pomodori rossi
1 scalogno
parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mettere a soffriggere olio e scalogno tritato finissimo, aggiungere il pomodoro coprire e far cuocere 10 minuti e spegnere il fuoco , (se la pasta non è pronta).



in un piatto mescolare ricotta gorgonzola e panna.



Nel frattempo cuocere la pasta, solo prima di scolarla , unire la crema di formaggi al pomodoro



riaccendere il fuoco e far amalgamare bene, scolare la pasta e far amalgamare bene in padella. a piacere servire con parmigiano grattugiato.



Fusilli pancetta e fagioli

Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di fusilli
100 gr. di pancetta
1 scalogno
150 - 200 gr. di fagioli in scatola
olio
sale
pepe

Preparazione:

Mettere a soffriggere in una padella antiaderente , la pancetta con l'olio e lo scalogno tritato, aggiungere i fagioli scolati del loro sughetto, aggiungere sale e pepe , coprire e far cuocere a fuoco basso fino a che diventano molto molli e formano una crema , se la crema dovesse risultare troppo densa allungare con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.



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



Fusilli patate pancetta e rughetta

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di pasta
1 grossa patata
80 gr. di pancetta
20 gr. di rughetta
1 spicchio di aglio
olio
sale
pepe

Preparazione:

Sbucciare e tagliare a listarelle sottili le patate, metterle a cuocere in una padella con l'olio fino a che saranno leggermente rosolate.



In un'altra padellina soffriggere olio e uno spicchio di aglio , aggiungere la pancetta e farla rosolare.



unire la pancetta alle patate , unire la rughetta mescolare bene e mantecare la pasta.



a piacere servire con scaglie di parmigiano.
anche questo è un piatto semplice ma molto molto gustoso.

Fusilli ricotta pesto e olive nere

Ingredienti x 2 persone:

180/200 gr. di pasta
2 cucchiaini di pesto
50 gr. di ricotta
50 gr. di olive nere tritate
olio, sale

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta , nel frattempo mettere in una padellina , olio pesto ricotta e olive e far sciogliere la ricotta se il sughetto risulta troppo denso aggiungere qualche cucchiaino di latte o panna



scolare la pasta e mantecarla nella padella



Fusilli salsiccia e patate

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di fusilli
1 salsiccia
250 gr. di patate
1 bicchiere di passata
1 bicchiere di brodo
sale
olio

Preparazione:

Mettere a soffriggere la salsiccia sbriciolata nell'olio , aggiungere le patate tagliate a cubetti piccolini ,



lasciar rosolare qualche minuto, poi aggiungere la passata e il brodo poco alla volta solo quando il sughetto asciuga.



Cuocere per almeno 30 minuti .

Cuocere la pasta scolarla nella padella mantecare bene .



Fusilli stracchino e crema di zucchine

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di fusilli
4 zucchine medie
100 gr. di stracchino
olio
qualche foglia di menta
1 scalogno
sale, pepe

Preparazione:

Pulire e spuntare le zucchine , tagliarne 2 e mezza a rondelle e una e mezza a bastoncini.
Mettere in una padella l'olio, lo scalogno tritato, le foglie di menta e le zucchine a rondelle , farle rosolare qualche minuto poi aggiungere sale, pepe e un bicchiere di acqua e far cuocere per circa mezz'ora. Poi passare al mixer per ottenere una crema.



In un'altra padellina friggere le zucchine a bastoncini.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata , scolarla nella crema di zucchine e mescolare bene.
Prima di servire aggiungere lo stracchino e le zucchine fritte.



Gnocchi al basilico

Ingredienti 4 persone:

800 gr. di patate
farina
abbondante basilico
x il sugo
1 barattolo di pomodori pelati
1 cucchiaio di panna
olio
scalogno

Preparazione:

Lessare e passare le patate.



Preparare il sugo , mettendo a cuocere i pomodori in un soffritto di olio e scalogno, e qualche foglia di basilico. Appena cotto ho passato tutto al miniper ed ho aggiunto un cucchiaio abbondante di panna



Tritare il basilico finissimo. aggiungerlo alle patate (si può abbondare di basilico rispetto alla foto!!)



Impastare formare tanti cilindri piccoli poi tagliare i cilindri lunghi a 1 cm circa.



Cuocere gli gnocchi e mantecarli nel tegame



Gnocchi all'ortica

Ingredienti x 4 persone

600 gr. di patate lessate

200 gr. di ortica lessata e strizzata

1 uovo

farina

Per condire :

ho usato il sughetto delle [chicche](#)

Preparazione :

Lessate e passate le patate, lessare l'ortica , scolarla e strizzarla molto bene , (io l'ho pressata con il passapatate, dopo aver passato le patate.)



Mescolare bene farina patate ortica e l'uovo ,



dall'impasto ottenuto formare gli gnocchi , fare prima i salamini poi tagliare e incavare.



Lessarli in abbondante acqua salata e versarla nel sughetto x mantecare.



Gnocchi alla rughetta

Ingredienti x 2 persone

300 gr. di patate pesate già lessate

50 gr. di rucola (può essere anche di più)

1 uovo

farina 00, quanto basta ma comunque ne assorbe molta

Per il sugo :

100 gr. di prosciutto a cubetti

100 gr. di macinato

1 scatola di passata di pomodoro

aglio

olio

sale

Preparazione:

Lessare le patate , farle raffreddare sbucciarle e passarle al passapatate

Lessare la rughetta in acqua bollente x 10 minuti , poi frullarla e unirla alle patate.



Iniziare ad unire la farina , fino a che si ottiene un impasto omogeneo , prelevare pezzetti di impasto , formare dei cilindri e tagliare a circa 1 cm e mezzo di lunghezza.



Preparare un sughetto semplice , facendo soffriggere ii cubetti di prosciutto crudo ,e il macinato con olio e aglio , poi aggiungere il pomodoro il sale e portare a cottura. (nella foto non c'è il macinato ho dimenticato la foto)



Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata mantecarli nella padella con il sugo e servire. a piacere mettere il parmigiano grattugiato



Gnocchi di ricotta

Ingredienti x 2 persone:

250 gr. di farina (o comunque quella che serve x ottenere un impasto lavorabile)

250 gr. di ricotta

1 uova

abbondante parmigiano reggiano

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti , formare tanti cilindri non troppo grandi , e poi tagliare a circa 1 cm. di lunghezza.



Per questi gnocchi ho preparato un sugo con olio, scalogno , macinato, asparagi e pomodori



Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata , e condirli con il sugo preparato.



Insalata di grano e verdure

Ingredienti x 2 persone:

150 gr. di grano
mezza melanzana
1 piccolo peperone
1 piccola zucchini
2 salsicce
olio
sale

Preparazione:

Mettere a cuocere il grano in un tegame in abbondante acqua salata per circa 20 minuti (x la cottura controllare i tempi di cottura sulla confezione), poi scolare e tenere da parte.



Pulire le verdure, tagliarle a cubetti e metterle a rosolare in una padella insieme alle salsicce sbriciolate un pochino di olio e sale.

quando le verdure sono belle rosolate, aggiungere il grano, mescolare bene per far condire tutto e servire.



Linguine patate e rosmarino

Ingredienti :

350 gr linguine
2 patate
80 gr pancetta a dadini
rosmarino
1/2 cipolla
olio extra vergine d'oliva
1 dl. di panna
sale ,formaggio grattugiato

Preparazione:

Lessare i tagliolini, nel frattempo far rosolare la cipolla con la pancetta



aggiungere la patata tagliata a striscioline sottilissime,



salare e far cuocere x 15 - 20 minuti, aggiungere il rosmarino tritato finissimo



unire la panna solo prima di scolare la pasta. Scolare la pasta e mantecare



mettere il formaggio grattugiato e servire.



Linguine super

Ingredienti:

450 gr. di linguine
100 gr. di piselli
3 cuori di carciofi (io ne messi 7 piccolini)
mezzo scalogno
1 spicchio d'aglio
2 steli di prezzemolo
2 cucchiaini di grappa
3 cucchiaini di grana
6 cucchiaini di panna
brodo,olio
sale,pepe

Preparazione :

Cuocere separatamente i piselli e i cuori di carciofo , aggiungendo brodo per non lasciarli asciutti.
Passarli al mixer e ottenere una crema



Sbucciate e tritate lo scalogno e l'aglio e fateli soffriggere nell'olio, aggiungere la passata di verdure la grappa,la panna,il dado sbriciolato, il sale, e il pepe.



Mescolate e fate cuocere a fuoco basso x 15 minuti, verso la fine aggiungere il prezzemolo tritato finissimo.

Scolare la pasta e mantecarla nella padella.

