

# *La Pasta*

*(volume 1)*



**CURATO DA I SAPORI DI CASA**

<http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/>

## INDICE

**Bigoli con sarde di lago**

**Pennette con funghi e bacon croccante**

**Sedanini alla contadina**

**Maccheroncini alla boscaiola**

**Orecchiette ai tre colori**

**Lasagnette al ragù leggero**

**Pennette spadellate con scamorza affumicata**

**Fricelli con funghi e pancetta**

**Garganelli alla cubana**

**Tortiglioni con salsiccia e zafferano**

**Spaghetti al profumo di mare**

**Lasagnette gustose ai carciofi**

**Fettuccine ricotta noci e rucola**

Lasagna verde con ragù e funghi porcini

Caserecce con crema di porcini light

Spaghetti con code di gambero e brandy

Orecchiette con bastardo arraminatu

Farfalle Arlecchino

Strangolotti con crema di funghi e speck

\*\*\*\*\*

## Bigoli con sarde di lago

### INGREDIENTI PER 4 PERS. :

300 gr di sarde di lago

400 gr di bigoli

uno picchio d'aglio

3-4 pomodorini

sale,pepe

olio q.b.

prezzemolo

### PREPARAZIONE:

Per prima cosa pulisco le sarde tirando via squame e lische e le taglio a piccoli pezzetti,metto in una padella olio le sarde i pomodorini tagliati e cubetti e le faccio andare finchè le sarde si saranno sciolte,miracomando non rosolate,dopo spengo la fiamma ad aggiungoun trito di aglio e prezzemolo aggiusto di sale e pepe.Cuocio i nostri bigoli e li scolo nella padella facendoli mantecare con il sugo e aggiungendo il prezzemolo tritato fresco.



## **Pennette con funghi e bacon croccante**

*Ingredienti per 4 persone :*

350 gr di penne rigate (le preferisco)

250 gr di champignon freschi

50 gr di bacon a fettine

1 spicchio d'aglio

prezzemolo tritato q.b.

sale e e pepe q.b.

olio evo



### **Preparazione:**

Come prima cosa ho fatto imbiondare l'aglio in padella con 2 cucchiari d'olio, ho aggiunto i funghi tagliati a fettine sottili e ho fatto cuocere per 10 minuti, o comunque fino a quando non si sono rosolati,aggiustando di sale e pepe e condendo con un po' di prezzemolo tritato.

In un'altra padella ho tagliato il bacon a striscioline,io l'ho un po' battuto prima di tagliarlo per renderlo più sottile,in modo tale che a fine cottura possa risultare più croccante.Ho passato le striscioline in padella senza niente per qualche minuto fino a quando non sono diventate croccanti.

Quando la pasta è stata pronta l'ho scolata nella padella dei funghi, ho aggiunto il bacon croccante e ho spadellato per un minuto con abbondante parmigiano grattugiato.

## **Sedanini alla contadina**

### **ingredienti per 4 persone:**

350 gr di sedanini

1 scalogno

180 gr di pancetta affumicata

4 -5 pomodori medi

100 gr di pomodori secchi sotto olio

[\(http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/pomodori-secchi-sotto-olio-di-casa-mia/\)](http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/pomodori-secchi-sotto-olio-di-casa-mia/)

olio evo q.b.



peperoncino q.b.

sale q.b.

origano q.b.



**Preparazione:**

Come prima cosa ho preparato il sugo, quindi ho preso una padella larga e vi ho messo lo scalogno tagliato finemente con 2 cucchiari d'olio e la pancetta affumicata.

Ho fatto imbiondire per un paio di minuti ed ho messo i pomodori freschi tagliati a pezzettini, li ho cotti fino a quando la loro acqua è evaporata.

Poi ho tritato i pomodori secchi e li ho aggiunti al sugo con una bella spolverata di peperoncino e origano, ho aggiustato di sale, non molto visto che già i pomodori e la pancetta sono salati.



Ho fatto andare ancora per qualche minuto, quando la pasta è stata cotta l'ho fatta saltare per un minuto aggiungendo tre cucchiari di pecorino romano.

## Maccheroncini alla boscaiola



### *Ingredienti per 4-5 persone:*

500 gr di maccheroncini freschi

200 gr di funghi freschi misti

30 gr di porcini secchi



200 gr di speck a cubetti

1 piccola carota

1 spicchio d'aglio

1 piccolo scalogno

prezzemolo tritato q.b.

olio evo

sale e pepe q.b.

peperoncino q.b.

parmigiano reggiano q.b.

**Preparazione:**

Come prima cosa ho preparato il sugo: ho messo i funghi secchi in una ciotolina con dell'acqua calda poi ho preso una padella molto capiente ed al suo interno ho messo lo spicchio d'aglio, con lo scalogno tritato finemente e la carota a julienne con un goccio d'olio, ho fatto imbiondire quindi ho aggiunto i funghi freschi ed ho fatto cuocere per una decina di minuti.

A questo punto ho aggiunto lo speck a cubetti con i porcini secchi ben strizzati e sminuzzati ed ho lasciato cuocere per ancora qualche minuto.

Nel frattempo ho cotto i maccheroncini e quando sono stati pronti li ho spadellati nel sugo aggiungendo il prezzemolo tritato con del parmigiano e un po' di peperoncino.



## Orecchiette ai tre colori

*ingredienti per 4 persone:*

500 gr di orecchiette fresche

1kg circa di zucchine

100 gr di pancetta dolce

peperoncino a scaglie

1 spicchio d'aglio

100 gr di pecorino romano

prezzemolo tritato q.b.

sale e pepe q.b.

olio evo q.b.



*I sapori di casa*

***preparazione:***

Ho iniziato tagliando a julienne le zucchine,le ho messe in una padella molto capiente e le ho cotte con la pancetta dolce,uno spicchio d'aglio,per un'oretta e mezza aggiustando di sale e aggiungendo del peperoncino.

Quando il sugo è risultato omogeneo,con le zucchine ben cotte e la pancetta cotta a puntino,ho spento la fiamma.



Ho cotto le orecchiette in acqua salata,ed infine le ho spadellate con il nostro sugo mantecando con abbondante pecorino romano ed ancora un po' di peperoncino e del prezzemolo tritato



## **Lasagnette fatte in casa al ragù leggero**

*ingredienti per 4 persone:*  
300 gr di farina 00



100 gr di farina di semola di grano duro

un pizzico di sale

***ingredienti per il ragù:***

500 gr di macinato misto (manzo-maiale-vitello)

1 cipolla piccola

1 carota

1 costa di sedano (io non lo metto perchè non lo amo particolarmente)

passata di pomodoro q.b.

sale e pepe q.b.

brodo q.b.

1 sacchettino di porcini secchi

***preparazione:***

Per prima cosa metto i porcini a bagno ad ammolare, poi in una casseruola la carne con le verdure sminuzzate, la faccio rosolare così fuoriesce il grasso dalla carne, poi aggiungo la passata di pomodoro ed il brodo e lo faccio andare a fuoco lento per 4 ore. A metà cottura metto i funghi strizzati e tritati e aggiusto di sale e pepe.

Per le lasagnette invece mescolo le due farine sulla spianatoia, creo la classica fontana e all'interno metto le 4 uova. Impasto creando una palla, poi prendo la mitica Imperia e prima faccio le strisce, le faccio un po' asciugare su dei canovacci e poi le passo nel rullo delle lasagne.

Vanno cotte in acqua salata e scolate appena salgono in superficie.



\*\*\*\*\*

## Pennette spadellate con scamorza affumicata

*ingredienti per 4 persone affamate:*

400 gr abbondanti di penne rigate

100 gr di pomodorini

un bel po' di olive nere kalamata  
denocciolate

1 spicchio d'aglio

origano

peperoncino a scaglie

8 fette (tipo quelle da toast) di  
scamorzaaffumicata

olio e.v.o.

sale e pepe q.b.

pecorino romano



*preparazione:*

la preparazione di questo piatto è semplicissima, ho messo in una padella molto larga i pomodori a pezzetti, li ho fatti saltare con olio, lo spicchio d'aglio, un po' di sale, origano..passati 10 minuti in cui ho fatto saltare i pomodori ho aggiunto le olive kalamata ed il peperoncino.

Ho tagliato la scamorza a striscioline, ho cotto la pasta. Appena la pasta è cotta l'ho scolata nella padella aggiungendo la scamorza affumicata e una bella presa di pecorino romano.

\*\*\*\*\*

## Fricelli con funghi e pancetta

*Ingredienti:*

500 gr di fricelli di semola i grano duro



300 gr di funghi freschi misti

pecorino romano q.b.

100 gr di pancetta dolce

1 sacchettino di porcini secchi

peperoncino a scaglie

1 spicchio d'aglio

sale e pepe q.b.

olio evo

prezzemolo tritato q.b.

***Preparazione:***

Per prima cosa ho preparato il sugo mettendo in una padella molto capiente uno spicchio d'aglio, un cucchiaino d'olio, con i funghi freschi tagliati a fettine e i funghi secchi ammollati in precedenza e sminuzzati.

Li ho cotti aggiustando di sale e pepe mettendo anche un po' di

peperoncino, verso fine cottura ho aggiunto la pancetta e ho fatto cuocere per pochi minuti in modo tale che la pancetta rimanga morbida!!!!

Ho cotto la pasta in acqua salata e l'ho spadellata con il sugo spolverizzando con prezzemolo fresco tritato e pecorino romano



## **Garganelli alla cubana**



**Ingredienti per 4 – 5 persone:**

400 gr di garganelli freschi

400 gr di passata di pomodoro

300 gr di champignon surgelati

1 confezione di prosciutto cotto in cubetti

1 spicchio d'aglio

tabasco q.b.

1 confezione di panna da cucina

peperoncino (facoltativo)

olio evo q.b.

sale q.b.



**Preparazione:**

La preparazione di questo buonissimo sugo è molto semplice: ho preso una casseruola dove al suo interno ho messo lo spicchio d'aglio con un goccio d'olio, ho lasciato lievemente imbiondire, quindi ho aggiunto la passata.

Ho fatto andare il pomodoro con un goccio d'acqua per una mezz'oretta.

Passato il periodo ho messo i funghi, ho mescolato con cura ed ho lasciato cuocere fino a quando non si sono ammorbiti.

Infine ho aggiunto il prosciutto ed ho cotto per ancora qualche minuto. Ho aggiustato di sale e quando il sugo è stato pronto ho messo del tabasco e panna da cucina.

Ho mescolato con cura fino a quando il sugo non è risultato una bella crema rosacea.

\* \* \* \* \*

**Tortiglioni con salsiccia e zafferano**



***Ingredienti per 4 persone:***

350 gr di tortiglioni

1,5 dl di panna da cucina

2 bustine di zafferano in polvere

250 gr di salsiccia

1 bicchiere di vino bianco secco

mezza cipolla ramata

grana padano grattugiato

erba cipollina q.b.

olio evo

sale e pepe q.b.

### **Preparazione:**

1) Ho inciso la salsiccia per il senso della lunghezza, l'ho spellata e sgranata a piccoli pezzi.

2) Ho scaldato una padella grande antiaderente e vi ho rosolato la salsiccia per circa 3-4 minuti, ho sfumato quindi con il vino bianco e ho proseguito la cottura per altri 10 minuti.



3) Ho spento la fiamma, ho raccolto la salsiccia (e messa in una ciotola) con un mestolo forato in modo da lasciare il fondo di cottura nella padella, se il fondo di cottura risultasse abbondante buttatene via un po', la padella infatti deve risultare appena appena unta.



4) Ho riacceso la fiamma e aggiunto la cipolla tagliata sottile e l'ho fatta appassire a fuoco basso.



5) Ho versato la panna da cucina e ho proseguito la cottura per altri 5 minuti, mescolando finché la panna si è addensata.



6) Ho aggiunto le bustine di zafferano e ho mescolato bene per amalgamare il tutto.



7) Infine ho rimesso la salsiccia, con 2 mestolini di acqua di cottura della pasta, ho regolato di sale e pepe e aggiunto dell'erba cipollina.



😬 Intanto ho cotto la pasta, quindi l'ho scolata e messa nella padella, mescolando per bene e aggiungendo del grana padano.

*sapori di casa*



# Spaghetti al profumo di mare



## ***Ingredienti per 4 persone:***

350 gr di spaghetti n°5

1 kg di cozze

100 gr di gamberetti già sgusciati

5-6 pomodorini

1 spicchio d'aglio

prezzemolo q.b.



peperoncino q.b.

olio evo

sale q.b.



***Preparazione:***

Come prima cosa ho lavato le cozze e le ho messe in una casseruola finchè non si sono aperte,mi raccomando per poco tempo devono restare tenere .

Poi ho preso una padella molto capiente vi ho messo l'aglio con l'olio e il pomodoro tagliato a pezzettini e ho fatto cuocere aggiungendo un goccino di liquido dell cozze filtrato.

Una volta consumato ho aggiunto le cozze sgusciate e alcune con il guscio e i gamberetti,ho quindi messo del peperoncino a scaglie e prezzemolo.

Ho fatto cuocere per pochissimi minuti fino ad amalgamare tutti gli ingredienti tra loro.

Per finire quando gli spaghetti sono stati cotti li ho spadellati assieme al sugo ed ho servito a tavola!!!!

# Lasagnette gustose ai carciofi

## *Ingredienti per 4 persone:*

350 gr di lasagnette

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

prezzemolo tritato q.b.

un bicchiere di panna da cucina

olio evo q.b.

1/2 limone

pecorino romano q.b.

sale e pepe q.b.

## *Preparazione:*

- 1) Come prima cosa ho pulito per bene i carciofi,levando le foglie dure esterne e tagliandole a piccoli spicchietti; li ho messi quindi in acqua e limone per non farli annerire.
- 2) Adesso ho preso la padella,vi ho messo un po' d'olio con uno spicchio d'aglio e ho aggiunto i carciofi con 2-3 cucchiaini d'acqua ed ho cotto per circa 20 minuti,mantenendo la loro croccantezza.
- 3) Quando i carciofi sono stati pronti ho aggiustato di sale e pepe ho aggiunto la panna,ho fatto cuocere per un paio di minuti ed infine ho messo il prezzemolo tritato.
- 4) Infine ho scolato la pasta e l'ho fatta saltare in padella aggiungendo del pecorino romano.



# Fettuccine noci ricotta e rucola



## ***Ingredienti per 4 persone:***

250 gr di fettuccine

250 gr di ricotta

1 bustina di noci sgusciate

1 spicchio d'aglio

1 manciata di rucola

sale q.b.

pepe nero q.b.

olio evo q.b.



**Preparazione:**

1) Come prima cosa ho preso una padella molto capiente dove ho messo uno spicchio d'aglio un cucchiaino d'olio e la ricotta.



2) Ho acceso la fiamma, ho aggiunto un paio di mestoli di acqua di cottura già salata.



3) A questo punto dopo aver formato una bella crema morbida, ho aggiunto le noci tritate grossolanamente ed un paio di grattate di pepe nero.



4) Ho lessato infine le fettuccine, poi scolate nella padella aggiungendo la rucola sminuzzata. Ho spadellato e servito subito con del parmigiano grattugiato sopra.



\*\*\*\*\*

## Lasagna verde con ragù ai funghi porcini

### *ingredienti:*

1 confezione di sfoglia grezza Rana agli spinaci

500 gr di macinato misto

passata di pomodoro q.b.

brodo vegetale

mezza cipolla

1 carota

1 piccola costa di sedano

olio evo q.b.

un sacchettino di porcini secchi

sale e pepe q.b.



1 busta e mezza di parmigiano grattugiato

**ingredienti per la besciamella :**

1 litro di latte intero (bollente)

100 gr di burro

sale q.b.

6 cucchiaini di farina



**Preparazione:**

Come prima cosa ho preparato il ragù mettendo in una casseruola il trito sottilissimo di carota sedano e cipolla,poi ho aggiunto il macinato mescolando per bene a fiamma media,senza aggiungere nessun tipo di condimento,dopo un paio di minuti ho aggiunto un terzo della bottiglia della passata ho mescolato per bene e poi ho messo del buon brodo vegetale coprendo totalmente la carne,ed ho fatto cuocere per 3 orette e mezza (anche 2 vanno benissimo 😊 ). A metà cottura ho aggiunto i funghi secchi trituriati che avevo ammollato in precedenza in acqua calda.

Quando il ragù è pronto ho preparato la besciamella mettendo in una casseruola a fuoco basso il burro a pezzetti e ho aggiunto man mano la farina,mescolando energicamente con un cucchiaino di legno.Quando il burro ha assorbito tutta la farina man mano ho aggiunto il latte bollente mescolando in continuazione con una frusta,aggiustando di sale e mettendo una bella grattata di noce moscata.Ovviamente la besciamella deve avere una consistenza ne troppo densa ne troppo liquida.

Adesso ho preso la pirofila ho messo un paio di cucchiaini di besciamella sul fondo,spargendola per bene,ho messo la lasagna agli spinaci e ho aggiunto besciamella,ragù e abbondante parmigiano.Ho proceduto così per strati fino ad esaurimento degli ingredienti.



Ho coperto la pirofila con della carta stagnola ed ho cotto in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti,passato il

periodo ho levato la stagnola ed ho fatto cuocere con cottura solo dall'alto per alcuni minuti.

\*\*\*\*\*

## Caserecce con crema di porcini light



### **ingredienti:**

100 gr di porcini secchi

350 gr di caserecce

100 gr di robiola magra

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

peperoncino a scaglie

sale e pepe q.b.

### **preparazione:**

Ci tengo a precisare che venendo dalla pianura padana ed avendo un papà super raccoglitore di funghi, quelli che ho usato oggi sono 100% porcini. Detto questo li ho messi ad ammollare un paio d'ore nell'acqua, poi li ho messi in padella sminuzzati per bene con un goccino d'olio ed uno spicchio d'aglio. Li ho cotti per dieci minuti con un goccio d'acqua ed aggiungendo sale e pepe e prezzemolo.

Appena i funghi sono pronti ho aggiunto la robiola fresca e li ho spadellati in con dell'acqua di cottura della pasta finchè non si è formata una bella crema.



Quando la pasta è pronta l'ho spadellata con la nostra crema di funghi aggiungendo ancora prezzemolo e peperoncino.

La trovo una valida alternativa light alle solite panne un po' caloriche.



# Spaghetti con code di gambero e Brandy

## *Ingredienti per 4 persone:*

350 gr di spaghetti

500 gr di code di gambero

150 ml di panna da cucina

2 spicchi d'aglio

prezzemolo tritato q.b.

1 bicchiere di brandy

peperoncino q.b.

3 cucchiaini di passata di pomodoro

olio evo q.b.

sale q.b.



**Preparazione:**

Come prima cosa ho pulito le code di gambero, poi ho preso una padella capiente e vi ho messo l'olio con l'aglio ed il peperoncino.

Ho fatto imbiondire l'aglio ed ho unito le code di gambero, quindi ho sfumato con il brandy per alcuni minuti.

A questo punto ho levato l'aglio ed ho unito la panna con 2-3 cucchiari di passata di pomodoro, ed ho lasciato amalgamare a fuoco molto basso. Ho aggiustato di sale.

Infine quando il sugo è pronto ho scolato gli spaghetti nella padella aggiungendo prezzemolo fresco tritato e spadellando!

## ***Orecchiette con "Bastado arraminatu"***

### **Ingredienti per 4-5 persone:**

500 gr di orecchiette fresche

1 etto di pancetta affumicata

100 gr di olive verdi snocciolate  
piccanti

1kg di cavolfiore circa (alias bastardo)

1 scalogno

sale e pepe q.b.

peperoncino q.b.

Pecorino romano q.b.

mezzo bicchiere di vino bianco

origano q.b.

olio evo q.b.

### **Preparazione:**

Come prima cosa ho pulito il cavolfiore e l'ho tagliato a piccole cimette. Ho preso una padella molto larga e all'interno ho messo due cucchiari d'olio e uno scalogno tritato finemente.

Ho fatto soffriggere per qualche istante ed ho aggiunto il cavolfiore, ho sfumato con mezzo bicchiere di vino



bianco ed ho aggiunto un paio di mestolate di brodo vegetale, ed ho lasciato cuocere per circa 20 minuti. (in caso i due mestoli non fossero sufficienti è bene aggiungerne ancora fino a quando l'ortaggio non risulti tenero).

A metà cottura ho aggiunto la pancetta affumicata tagliata a cubetti e le olive ed un pizzico di peperoncino.

Ho lasciato cuocere; e a cottura ultimata ho aggiustato di sale ed ho spolverizzato con dell'origano.

Quando le orecchiette sono pronte le ho spadellate con il sugo e abbondante pecorino romano.

Ed ecco qui un buon primo piatto invernale pronto per essere mangiato!!!!



# *Farfalle Arlecchino*

## ***Ingredienti: (4 persone)***

350 gr di farfalle

250 gr di piselli surgelati

150 gr di formaggio spalmabile (io ho usato il philadelphia light)

150 di prosciutto cotto in fette

1 piccolo scalogno

prezzemolo tritato q.b.

sale e pepe q.b.

olio evo q.b.

*I sapori di casa*



***Preparazione:***

1) Per prima cosa ho tritato lo scalogno e l'ho messo nella padella con un cucchiaino d'olio, ho fatto appassire quindi ho aggiunto i piselli.

2) Passato qualche minuto, quando i piselli sono risultati morbidi, ho aggiunto il formaggio splamabile e un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta.



3) Ho fatto cuocere per alcuni minuti fino a quando nella padella si è formata una bella crema.



4) A questo punto ho aggiunto il prosciutto tagliato a quadratini ed ho mescolato con cura cuocendo per un paio di minuti.



5) A fine cottura ho aggiustato di sale, pepe ed ho aggiunto del prezzemolo tritato.



6) Ho scolato la pasta e l'ho aggiunta al sugo mescolando con cura per amalgamare bene gli ingredienti tra loro.

\*\*\*\*\*

## Strangoletti con crema di funghi e speck

*Ingredienti: (per 4-5 persone)*

500 gr di strangoletti

100 gr di speck

300 gr di funghi misti freschi

20 gr di porcini secchi

100 gr di philadelphia light

1 piccolo scalogno

1 piccola carotina

prezzemolo tritato q.b.

olio evo

sale e pepe q.b. (peperoncino facoltativo)



**Preparazione:**

1) Come prima cosa ho pulito bene i funghi, quindi li ho trasferiti in una padella con lo scalogno e la carota sminuzzati ed i funghi secchi ammollati in precedenza e triturati, ho aggiunto un cucchiaio d'olio ed ho cotto per 10 minuti circa.



2) A questo punto ho aggiunto lo speck ed ho fatto cuocere, mantenendo lo speck morbido, ho aggiustato a fine cottura con prezzemolo tritato, sale pepe e un po' di peperoncino.



**3)** Ho cotto la pasta e poco prima che sia stata pronta, ho stemperato il philadelphia nella padella dei funghi con 2 cucchiari di acqua di cottura, facendo così una crema.



**4)** Infine ho spadellato con il sugo aggiungendo a chi piace del parmigiano reggiano.

