



Da  
[www.ricettegustose.it](http://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.2**



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

<a href="#"><u>Maccheroncini al ragù veloce</u></a>	3
<a href="#"><u>Orecchiette cavolfiore e salsiccia</u></a>	4
<a href="#"><u>Orzo alle erbe</u></a>	5
<a href="#"><u>Pasta panna e rosmarino</u></a>	6
<a href="#"><u>Pennette al mascarpone</u></a>	7
<a href="#"><u>Pennette al sugo di coniglio</u></a>	8
<a href="#"><u>Pennette alla russa</u></a>	9
<a href="#"><u>Pennette gialle</u></a>	10
<a href="#"><u>Pennette mandorle e mascarpone</u></a>	11
<a href="#"><u>Pennette pesto e ricotta</u></a>	12
<a href="#"><u>Pennette rosmarino e pomodorini piccanti</u></a>	13
<a href="#"><u>Pennette zucchine e fonduta</u></a>	14
<a href="#"><u>Polenta pasticciata</u></a>	15
<a href="#"><u>Reginette del bosco</u></a>	16
<a href="#"><u>Ricce radicchio e salsiccia</u></a>	17
<a href="#"><u>Rigatoni rustici</u></a>	18
<a href="#"><u>Spaccatelle asparagi e porcini</u></a>	19
<a href="#"><u>Spaghetti aglio olio e peperoncino</u></a>	20
<a href="#"><u>Spaghetti al pangrattato</u></a>	21
<a href="#"><u>Spaghetti al sugo di peperoni</u></a>	22
<a href="#"><u>Spaghetti alla bottarga</u></a>	23
<a href="#"><u>Spaghetti alla carbonara di asparagi</u></a>	24
<a href="#"><u>Spaghetti alla crema di asparagi</u></a>	25
<a href="#"><u>Spaghetti alla crema di peperoni</u></a>	26

## Maccheroncini al ragù veloce

### **Ingredienti** x 2 persone:

260 gr. di maccheroncini freschi  
1 salsiccia  
3 mestoli di brodo di dado  
1 cucchiaio di farina  
2 cucchiai di passata di pomodoro  
1 scalogno  
Olio, sale , pepe

### **Preparazione:**

In una padella soffriggete lo scalogno tagliato finemente con l'olio, poi aggiungere la salsiccia sbriciolata .



Aggiungere la farina e iniziare a diluire con il brodo



aggiungere il pomodoro e cuocere x 15 - 20 minuti



Nel frattempo cuocere i maccheroncini e mantecarli in padella



veloce e buonissimo.

## Orecchiette cavolfiore e salsiccia

### **Ingredienti** x 2 persone:

180 / 200 gr. di orecchiette  
cavolfiore (non l'ho pesato .. non ci ho pensato.. è quello nella foto)  
200 gr di carne mista (macinato, salsiccia)  
1 cipolla piccola  
olio  
sale  
peperoncino

### **Preparazione :**

Tagliare il cavolfiore a pezzetti piccoli e gettarlo nella pentola con l'acqua salata dove poi si cuoce la pasta



portare a bollore l'acqua, e continuare a bollire fino a che non sono cotti i cavolfiori , 15 /20 minuti ... quindi mettere le orecchiette .

nel frattempo in una padella soffriggere la cipolla con l'olio di oliva, la carne macinata , sale , e peperoncino.



scolare le orecchiette , gettarle nella padella con il macinato , mantecare e servire..



## Orzo alle erbe

### **Ingredienti** x 4 persone:

250 gr. di orzo

1 cipolla

1 mazzetto di erbe aromatiche (io ho messo timo, maggiorana, erba cipollina)

30 gr. di funghi secchi (ho messo i porcini secchi)

1 bicchiere di vino bianco

1 litro di brodo

Olio, sale, pepe

### **Preparazione:**

Mettere a bagno i funghi in acqua tiepida, cambiando l'acqua più volte, in modo che si tolga il sapore amaro, poi strizzarli e tagliarli a pezzetti.

Lavare accuratamente l'orzo sotto l'acqua corrente e scolarlo.

Far rosolare la cipolla tagliata finemente nell'olio, aggiungere l'orzo, farlo insaporire,



bagnare con il vino e far evaporare, aggiungere le erbe aromatiche e i funghi tagliati a pezzetti



continuare a cuocere aggiungendo mano mano il brodo, cuocere per almeno 40 minuti.



## Pasta panna e rosmarino

### **Ingredienti:**

Pasta  
Burro  
Panna  
Rosmarino

### **Preparazione :**

Mettere a cuocere la pasta , nel frattempo rosolare nel burro il rosmarino (tritato finissimo!! non come nella foto!!) ,



un minuto prima di scolare la pasta aggiungere la panna al rosmarino , mantecare e servire.



## Pennette al mascarpone

### **Ingredienti :**

400 gr. di pennette molto piccole  
100 gr. di mascarpone  
50 gr. di burro  
2 tuorli  
100 gr. di groviera grattugiata  
1/4 di panna da cucina  
sale  
pepe

### **Preparazione :**

Far sciogliere in una larga padella il burro, unirvi la panna e lasciarla restringere per qualche minuto, aggiungere il groviera e spegnete il fuoco. (e' consigliabile farla comunque poco prima della cottura della pasta , in modo che la crema non si raffreddi.)



A parte lavorate il mascarpone con i tuorli il sale e il pepe.



Versare nella padella le pennette cotte al dente, rigirarle toglierle dal fuoco e incorporarvi la crema di mascarpone.



## Pennette al sugo di coniglio

### **Ingredienti** x 3 persone

280 gr. di pennette

6 - 7 pezzetti di coniglio

1 carota

1 piccola costola di sedano

1 scalogno

250 gr. di polpa di pomodoro

Olio, sale

### **Preparazione:**

Pulire tutte le verdure e metterle a soffriggere in un tegame con l'olio .

Mettere il coniglio, aggiustare di sale , coprire e far insaporire x 5- 10 minuti.



Aggiungere il pomodoro e continuare la cottura x 40 - 45 minuti a fuoco basso e coperto , altrimenti asciuga il liquido che fa cuocere i coniglio.



Lessare le pennette, scolarle e mantecarle nel sugo



## Pennette alla russa

### Ingredienti :

400 gr. di penne  
250 gr. di pancetta affumicata in una sola fetta  
1 bicchierino di brandy  
1 scatola di pelati da 450 gr.  
1/4 di panna  
1 bicchiere di vodka  
100 gr. di burro  
100 gr. di grana grattugiato  
sale , pepe

### Preparazione :

Tagliate a dadini molto piccoli la pancetta e fatela rosolare con il burro,



quando la pancetta sarà rosolata, aggiungere il brandy e con un fiammifero date fuoco, (mi raccomando usate uno stecchino lungo tipo quelli degli spiedini , altrimenti vi ustionate!!!)



lasciando che la fiamma si spenga da sola, aggiungete la panna, i pelati e la vodka, salate, pepate e cuocete il sugo a fuoco molto basso per 30 minuti.



Cuocete la pasta al dente versatela nella padella con il sugo, aggiungete il grana e mantecare insieme.



## Pennette gialle

### **Ingredienti** x 4 persone:

360 gr. di penne (io ho usato i tortiglioni)

150 gr. di gorgonzola

1 pacchetto di panna

1 bustina di zafferano

80 gr. di parmigiano

### **Preparazione:**

Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua salata .

nel frattempo in una casseruola sciogliere la panna con il gorgonzola , aggiungere lo zafferano e aggiustare di sale



Scolare la pasta, mantecarla con i formaggi e servire con parmigiano



## Pennette mandorle e mascarpone

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

380 gr. di pennette  
150 gr. di mascarpone  
60 gr. di mandorle sgusciate  
40 gr. di burro  
mezzo bicchiere di latte  
40 gr. di parmigiano  
sale e pepe

### **Preparazione:**

Passare le mandorle a mixer per ridurle in polvere, metterle in una padella con il burro e farle tostare qualche minuto, aggiungere il latte il mascarpone, sale e pepe e cuocere qualche minuto.



Lessare la pasta in abbondante acqua salata , scolarle e mantecarle in padella, servire con abbondante parmigiano



## Pennette pesto e ricotta

### **Ingredienti** x 4 persone

400 gr. di pennette

250 gr. di ricotta

6 cucchiaini di olio

5 cucchiaini di pesto già pronto

30 gr. di grana grattugiato

Sale, pepe

### **Preparazione:**

In un padella mettere l'olio con la ricotta e il pesto , aggiungere sale e pepe.



Nel frattempo cuocere la pasta e solo 2 minuti prima di scolare la pasta, accendere il gas della padella e far scaldare , se il condimento risultasse troppo stretto aggiungere qualche cucchiaino di acqua della cottura della pasta.



Scolare la pasta e mantecarla in padella



## Pennette al rosmarino e pomodorini piccanti

### **Ingredienti :**

80 gr di pennette  
100 gr di Pomodori piccanti  
1 Cucchiaino di panna  
1 Cucchiaino di aghi Di Rosmarino  
1/2 cucchiaino di aglio in polvere (non mi piace sentire i pezzetti di aglio)  
Olio D'oliva  
Sale

### **Preparazione :**

ho messo a soffriggere il rosmarino tritato molto molto fine,



poi ho aggiunto il pomodoro piccante , ho messo il sale e lasciato cuocere x 15 / 20 minuti .



Nel frattempo ho cotto la pasta , 2 minuti prima di scolare la pasta ho unito un cucchiaino di panna,



scolato la pasta , rovesciata nella padella e fatta amalgamare .



## Pennette zucchine e fonduta

### **Ingredienti x 3 persone:**

½ kg di penne  
300 gr di zucchine  
2 cucchiai di olio  
1 cipolla  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo  
½ dado  
noce moscata  
Timo in polvere

### **x la fonduta :**

60 gr di burro  
1 tuorlo d'uovo  
200 gr di emmenthal  
½ bicchiere di latte  
Preparazione :

Cuocere le zucchine tagliate a cubetti in un trito di aglio , cipolla, prezzemolo e olio , aggiungere il dado sciolto in mezzo bicchiere di acqua calda ,un po' di timo e di noce moscata.



A parte preparare la fonduta , in un pentolino mettere il latte con il burro, l'uovo e il formaggio , mettere sul fornello e far fondere a fuoco lento .

Questo deve essere fatto poco prima di scolare la pasta , altrimenti la salsina si rapprende e non è più molto buona... Scolare la pasta e condirla con le zucchine e la fonduta



servire caldissimo.



## Polenta pasticciata

### **Ingredienti** x 4 persone:

350 gr. di polenta ,1 litro e un quarto di acqua

### **Per il sugo:**

1 scalogno, 30 gr. di porcini secchi

100 gr. di macinato di maiale, 200 gr. di salsiccia

1 tazza piccola di passata di pomodoro, Olio, sale

### **Per copertura:**

burro , parmigiano , in più burro e pangrattato per la teglia

### **Preparazione:**

Mettere a bollire l'acqua , aggiustare di sale e quando bolle , gettare la farina di polenta piano piano per non formare grumi girando subito con una frusta, continuare la cottura della polenta per circa 15 minuti .(per la cottura seguire le indicazioni sulla busta)Stendere la polenta su una tavola di legno oppure nei piatti per farla raffreddare.



**Preparare il sugo:** Mettere a bagno i funghi nell'acqua tiepida.

Soffriggere lo scalogno tritato con l'olio , aggiungere i funghi ammorbiditi strizzati e tagliati, lasciare qualche minuto poi aggiungere la carne sbriciolata , rosolare qualche minuto e aggiungere la passata.

Aggiustare di sale , coprire e cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti , se dovesse asciugare troppo aggiungere un pochino di acqua calda.



Tagliare la polenta ormai fredda a dadini , ( lasciandone un piatto intero per la copertura) , rovesciare nel sugo e condire bene



Imburrare e passare con il pangrattato una teglia da forno , rovesciare la polenta , livellare e mettere sopra il pezzo di polenta intero , ricoprire con fiocchetti di burro e abbondante formaggio.



Infornare a 200 ° x circa 35-40 minuti o comunque fino a che risulta gratinata.



## Reginette del bosco

### **Ingredienti :**

350 gr di reginette

200 gr di salsiccia

50 gr di porcini secchi (io ne ho messi 100 gr. congelati , pesati da scongelati)

prezzemolo

aglio

30 gr di pancetta

panna , brodo , sale

### **Preparazione:**

Mettete a bagno i funghi per farli ammorbidire.

Mettere in una larga padella con 3 cucchiari di olio , la pancetta l'aglio e il prezzemolo tritato e fatelo soffriggere a fuoco lento.



Dopodichè aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata e fatela rosolare leggermente , unite i funghi ben lavati strizzati e tagliati .



Fate stufare x 15 minuti circa , aggiungendo un mestolo di brodo a metà cottura.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata , scolatela nella padella unendo la panna e (io quì ho aggiunto un'altro pochino di brodo) .



servitela con il grana grattugiato.



## Ricce al radicchio e salsiccia

### **Ingredienti** x 2 persone:

200 gr. di pasta fresca , (io avevo le ricce )  
1/2 cespo di radicchio  
2 salsicce di pollo e tacchino  
2 cucchiaini di philadelphia  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1 scalogno  
olio  
sale

### **Preparazione:**

Ho tritato il radicchio a listarelle sottili.

Ho messo a soffriggere lo scalogno tritato finissimo con l'olio, fatto scaldare e poi ho aggiunto il radicchio e la salsiccia ,



ho bagnato con il vino bianco e lasciato cuocere x 8 10 minuti a fuoco basso , poi ho spento e ho aggiunto il philadelphia.



nel frattempo ho cotto la pasta , 1 minuto prima di scolarla ho riacceso il fornello del sughetto , ho mescolato bene il tutto (se necessario aggiungere un pò di acqua della pasta)  
poi ho scolato la pasta versata nella padella e ho mantecato bene.



## Rigatoni rustici

### **Ingredienti per 2 porzioni**

200 gr. di rigatoni  
100 gr. di salsiccia  
1 scatola di tonno da 70 gr.  
80 gr. di fagioli (io ho messo i fagioli già cotti)  
1 foglia di salvia  
1 spicchio di aglio  
1 pezzetto di cipolla  
2 cucchiaini di passata di pomodoro  
1 tazza di brodo

### **Preparazione:**

Soffriggere aglio salvia cipolla tritati fine con l'olio, aggiungere salsiccia rosolare un pochino aggiungere il tonno e la passata sciolta nel brodo, far bollire x 20 25 minuti.



dopo 10 minuti aggiungere i fagioli.



Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente, scolarla nella padella e mantecarla bene.



## Spaccatelle asparagi e porcini

### **Ingredienti** x 4 persone :

4 uova di spaccatelle (le ho fatte con il kenwood)  
asparagi  
funghi porcini  
1 barattolo di pelati  
olio di oliva  
1 cucchiaio di soffritto  
peperoncino a piacere

### **Preparazione:**

Preparare il sugo facendo il soffritto con gli asparagi



aggiungere i funghi e far soffriggere ancora qualche minuto



aggiungere i pomodori , aggiustare di sale e a piacere il peperoncino.



cuocere la pasta e mantecarla nella padella



## Spaghetti aglio olio e peperoncino

### **Ingredienti** 2 persone:

180 gr. di spaghetti  
olio  
2 spicchi di aglio  
sale  
peperoncino  
acqua di cottura della pasta

### **Preparazione:**

Mettere a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo mettere in una padella, l'olio con l'aglio intero sbucciato, il peperoncino e un mestolo di acqua della pasta.

Far bollire x 5 minuti , poi togliere l'aglio, schiacciarlo e rimetterlo in padella.



Scolare la pasta e mantecarla in padella.



## Spaghetti al pangrattato

### **Ingredienti** x 4 persone

400 gr di spaghetti o linguine  
100 g pangrattato  
1 cucchiaino di origano  
olio  
sale  
2 spicchi di aglio  
peperoncino macinato.

### **Preparazione :**

Cuocete gli spaghetti, nel frattempo, in una padella fate rosolare (per qualche minuto) il trito di aglio e peperoncino in abbondante olio,



poi levate la padella dal fuoco e aggiungete il pangrattato. Date una bella mescolata. Scolate gli spaghetti e saltateli nella padella con il condimento di pangrattato,



aggiungete l'origano e mettete nel piatto



## Spaghetti al sugo di peperoni

### **Ingredienti** x 4 persone:

380 gr. di spaghetti  
1 grosso peperone  
400 gr. di pomodori rossi  
mezza cipolla  
un mazzetto di basilico  
parmigiano  
vino bianco  
olio extra vergine  
sale, pepe

### **Preparazione:**

Lavare e tagliare a pezzetti il peperone.

In una casseruola soffriggere la cipolla tritata con l'olio , aggiungere il peperone , farlo insaporire poi aggiungere il vino



far evaporare aggiungere il pomodoro il basilico sale e pepe e cuocere per circa mezz'ora.



Lessare gli spaghetti in abbondante acqua bollente , scolarli e mantecarli in padella.



## Spaghetti alla bottarga

### **Ingredienti** x 4 persone

400 gr. di spaghetti  
350 gr. di polpa di pomodoro  
1 spicchi di aglio  
mezza carota  
1 costola di sedano  
mezza cipolla  
6 foglie di basilico  
30 gr. di capperi  
20 gr. di bottarga  
Olio, sale, pepe

### **Preparazione:**

Lavare e pulire la carota il sedano la cipolla e l'aglio , far soffriggere in un tegame con qualche cucchiaio di olio,



unire il pomodoro, 2 cucchiai di acqua il basilico sale e pepe, e far cuocere x 15 minuti, poi aggiungere i capperi e cuocere altri 5 minuti.



Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata , scolarli e mantecarli in padella.



Metterli nel piatto e cospargere con la bottarga e un'abbondante macinata di pepe.



## Spaghetti alla carbonara di asparagi

### **Ingredienti** per 2 persone:

200 gr. di spaghetti  
50 gr. di asparagi selvatici  
olio  
1 scalogno  
2 uova  
sale e pepe

### **Preparazione:**

pulire bene gli asparagi e tagliarli a pezzetti , metterli a cuocere in una padella con uno scalogno tritato olio e sale , far cuocere per 10 15 minuti, facendo attenzione a non farli colorire troppo.



Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo sbattere bene le uova in un piatto aggiustare di sale e pepe

Scolare gli spaghetti nella padella , aggiungere le uova sbattute mescolare velocemente per un minuto e servire.



## Spaghetti alla crema di asparagi

### **Ingredienti** x 2 persone:

180 gr. di spaghetti  
130 gr. di asparagi  
4 cucchiaini di panna  
50 gr. di scamorza affumicata  
1 bicchiere di brodo di dado  
1 scalogno  
Olio, sale

### **Preparazione:**

Pulire, lavare e tagliare a pezzetti gli asparagi , metterli a soffriggere in una padella con l'olio e lo scalogno tritato , far cuocere per qualche minuto poi aggiungere un bicchiere di brodo , coprire e far cuocere per circa 20 - 25 minuti.



prendere metà degli asparagi e passarli al mixer insieme alla panna.

Rimettere la crema nella padella, aggiungere se necessario un pochino di acqua della pasta e far amalgamare per qualche minuto a fuoco basso, aggiustare di sale, e solo 1 minuto prima di scolare la pasta aggiungere la scamorza tagliata a pezzetti piccoli.



Scolare la pasta e mantecarla in padella



## Spaghetti alla crema di peperoni

### **Ingredienti** x 2 persone

180 gr. di spaghetti  
2 peperoni rossi e gialli  
200 gr. di macinato  
uno spicchio di aglio  
un rametto di timo  
20 gr. di capperi  
2 cucchiaini di panna da cucina  
olio,sale,pepe

### **Preparazione:**

Arrostire i peperoni nel forno caldo , poi togliere la pelle e i semi, passarli al mixer con 2 cucchiaini di panna , unire i capperi sale e pepe.



In una padella rosolare l'aglio con l'olio , unire la carne macinata e far rosolare per qualche minuti , unire la crema di peperoni il timo aggiustare di sale e pepe.



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

