

PRIMI PIATTI IN DI 20 MINUTI



Trofie radicchio e speck

- trofie
- radicchio
- speck o prosciutto crudo
- formaggio cremoso

Mettere la pentola con l'acqua sul fuoco e nel frattempo tagliate a striscioline il radicchio e lo speck. Far scaldare sul fuoco una padella con un cucchiaino di olio e uno scalogno, quando è rosolato buttarci il radicchio e dopo un pò lo spec; quando l'acqua bolle buttare le trofie e aggiungere al radicchio un paio di cucchiaini di formaggio cremoso. Scolare le trofie e farle saltare in padella , servire con una buona dose di formaggio grattugiato. E' venuta veramente buona e l'ha apprezzata molto anche mio marito che non ama particolarmente il radicchio.



BUCATINI ALLA MEDITERRANEA

ingredienti

- 280 gr. di bucatini
- 300 gr. di pomodorini pachino
- 4 spicchi d'aglio
- basilico
- olio evo
- origano
- pecorino grattugiato
- timo
- maggiorana
- sale

Lavare e tagliare i pomodorini, metterli in una teglia insieme all'aglio (2 spicchi interi e 2 tritati finemente), ad abbondante basilico, olio, origano, timo , maggiorana, generosa manciata di pecorino, ed infine un pizzico di sale.

Infernare nel microonde per circa 15 minuti, ma dipende dal vostro forno, sarebbe meglio dire finché non si sarà creato un sugo:

Nel frattempo cuocere la pasta. Quando questa sarà cotta, estrarre la teglia dal forno, eliminare gli spicchi d'aglio interi, ed aggiungere la pasta nella teglia, saltarla qualche istante per insaporire quindi impiattare con una leggera spolverata di pecorino:



Bucatini alla sorrentina

- - 360g di bucatini;
- - olio extra vergine d'oliva;
- - basilico q.b.;
- - 1/ di cipolla;
- - 500g di pomodori di Sorrento (costoluto);
- - 150g di provolone del monaco;
- - 50g di parmigiano grattugiato.

Lavare e affettare i pomodori.

In una padella antiaderente far soffriggere la cipolla, appena sarà imbiondita prelevatela, versarvi i pomodori e aggiustare di sale.

Nel frattempo mettere a bollire l'acqua.

Cuocere i pomodori per una decina di minuti rigirandoli e facendo attenzione a non romperli, aggiungere il basilico.

Tagliare il provolone a dadini.

Quando i bucatini saranno cotti, scolarli e farli saltare nella padella con i pomodori, aggiungere il provolone e amalgamare il tutto.

Aggiungere il parmigiano grattugiato e servire guarnendo con una foglia di basilico.



Carbonara di zucchine

- 160 gr. di pasta formato sedani;
- 3 zucchine medie;
- olio extravergine d'oliva;
- uno spicchio d'aglio;
- sale;
- pepe;
- 2 uova;
- grana padano grattugiato.

Dopo aver lavato le zucchine, tagliatele a cubetti e fatele soffriggere in una padella antiaderente con un po' d'olio d'oliva extravergine e lo spicchio d'aglio schiacciato che dopo qualche minuto toglierete. Salate, e a fiamma media continuate la cottura per una decina di minuti, se serve, unite un po' d'acqua. Nel frattempo, fate cuocere i sedani in abbondante acqua salata e quando saranno al dente, scolateli nella padella con le zucchine. In una ciotola, sbattete leggermente le due uova intere quindi buttatele sulla pasta e mescolate velocemente, si dovrebbe formare una bella cremina (all'occorrenza accendete per pochi secondo la fiamma del gas), mantecate con una generosa spolverata di grana padano e se vi piace del pepe magari macinato al momento.



Caserecce fagiolini e pomodorini

Ingredienti per 2 persone

- 160 g di caserecce
- 15 pomodorini ciliegia
- 1 manciata di fagiolini
- 1 peperoncino
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio
- Sale

Lessare i fagiolini un pò al dente in acqua salata.

Nel frattempo cuocere la pasta molto al dente in abbondante acqua salata.

In una padella soffriggere l'aglio e il peperoncino spezzettato, e far appassire i pomodorini tagliati a metà per 3-4 minuti, non devono disfarsi del tutto. A questo punto aggiungere i fagiolini ben scolati. Versare la pasta nel sugo con un paio di cucchiainate di acqua di cottura e farla insaporire per un paio di minuti. Aggiungere il prezzemolo tritato e impiattare.

CASERECCCE

© fior di rosmarino

con

fagiolini

e pomodorini



Orecchiette integrali cavoletti carote e curcuma

- 160 g di conchiglie integrali (le mie 12 minuti di cottura)
- 8 cavoletti di Bruxelles
- 1 carota media
- 1 fetta di prosciutto crudo non troppo sottile
- ½ cipolla
- Olio extravergine di oliva
- Burro
- Sale
- Curcuma

Pulite i cavoletti e lessateli per 12 minuti in acqua bollente salata.

Aspettate due minuti, poi cuocete anche la pasta la pasta.

Nel frattempo, tagliate la carota a julienne e il prosciutto a striscioline.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in un filo d'olio e una piccola noce di burro, fate poi saltare la carota in modo che si ammorbidisca leggermente lasciandola però croccante, unite i cavoletti tagliati in 4 pezzetti e infine il prosciutto, dopo 1 minuto spegnete e salate leggermente.

Unite la pasta al sugo e fate saltare il tutto in padella con un cucchiaino raso di curcuma.



Couscous con pollo e carciofi

- Ingredienti:
- 300 gr di couscous precotto
- 250 gr di petto di pollo
- 4 carciofi
- olio extravergine di oliva qb
- sale
- 2 cucchiaini di paprika dolce

Procedimento:

Tagliare il pollo a pezzetti. Riscaldare l'olio in una padella e soffriggere il pollo aggiungendo un cucchiaino di paprika dolce:

Pulire e tagliare a listarelle i carciofi e aggiungerli nella padella insieme al pollo. Coprire e cuocere a fuoco lento.

Far rinvenire il couscous seguendo le indicazioni della confezione.

Saltare il couscous insieme al condimento e aggiungere l'altro cucchiaino di paprika dolce (o lo zafferano).

-



Fettuccine al tartufo

- 200 gr fettuccine
- 2 spicchi aglio
- tartufo nero
- olio evo, sale,

Ho messo in padella a fuoco basso l'olio e l'aglio, non appena l'aglio avrà preso una leggera colorazione ho aggiunto il tartufo tagliato a fettine facendo cuocere per 2 minuti. Ho cotto le fettuccine in acqua bollente salata e le ho scolate al dente e condite con il tartufo, servire subito.



Fettuccine, salmone sedano e crumble

ingredienti (per 4 persone)

- 320gr di fettuccine all'uovo
- 500gr di filetto di salmone fresco
- un cuore di sedano
- 100gr di mollica di pane
- 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Tagliate il salmone a striscioline. Passate la mollica del pane nel mixer (o nel bicchiere del minipinner) in modo da ottenere delle briciole, fatele rosolare bene in un tegame antiaderente con 4 cucchiaini di olio, scolatele e appoggiatele su carta da cucina. Mondate, lavate e tritate finemente il sedano (comprese le foglie).

Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo rosolate il salmone per 2-3 minuti nel tegame con l'olio rimasto, salate e pepate, unite le fettuccine scolate al dente e il sedano tritato.

Padellate qualche istante a fuoco vivo, servite la pasta fumante spolverizzate con le briciole croccanti.



il ricettario di cucina

Fusilli agli asparagi

- 1 mazzetto di asparagi;
- 180 gr. di fusilli;
- 1 panetto di Philadelphia classico
- olio, sale, aglio e dragoncello

In una capiente pentola lessare in acqua salata per circa 6'-7' il mazzetto di asparagi dopo averli lavati e puliti privandoli della parte più dura. Togliere gli asparagi dalla pentola, senza buttare l'acqua. Ridurli in pezzettini e adagiare le punte in una padella in cui avrete fatto scaldare olio aglio e qualche foglietta di dragoncello (aggiungere un po' di acqua per portare a cottura). Per la cottura degli asparagi in padella sarà sufficiente il tempo di cottura della pasta (10'-12') Cuocere la pasta nella pentola in cui sono stati precedentemente sbollentati gli asparagi e nel frattempo ridurre in poltiglia con un mixer la parte residua degli asparagi. Al composto unire il Philadelphia (a piacere si può anche ridurre la quantità a mezzo panetto) e aggiustate di sale. Quando la pasta è cotta (10-12' al massimo) scolare e versare in padella in modo che si amalgami con gli asparagi. Trasferire il tutto in una scodella ed aggiungere la crema di asparagi. Amalgamare il tutto e servire.



Fusilli broccoli e salsiccia

- Ingredienti:
- 250g fusilli integrali,
- 200g cimette di broccoli,
- 120g salsiccia sbriciolata,
- 10 fili di erba cipollina tagliuzzati,
- 60g emmenthal grattugiato,
- olio, sale

Mettere in una pentola la salsiccia con l'erba cipollina, 5 cucchiaini d'olio, e rosolare a fuoco basso per 15 minuti. Nel frattempo lessare in abbondante acqua bollente e salata i fusilli con i broccoli, per 10 minuti, scolare bene e travasare nella pentola con la salsiccia.

Correggere di sale, unire l'emmenthal e spadellare per 2 minuti. Servire subito la pasta, calda e filante!



ATUTTA
CUCINA



Fusilli light tonno e pomodorini

- circa 50 gr di pasta
- una scatoletta di tonno al naturale;
- UNA acciuga sott'olio;
- UN pomodorino;
- basilico;
- UN FILO d'olio
- la punta di un cucchiaino di peperoncino [dato che l'unico apporto salato è dato dall'acciuga, in qualche modo dovremmo insaporirlo sto piatto!]

- ORE: 12,25 prendo una pentolina ina e la riempio d'acqua..accendo il fornello, la copro con il coperchio.

- ORE: 12,25 [sempre] prendo una padellina ina ina ci SBATTO dentro una scatoletta di tonno al naturale, con tutta la sua acquetta, ci metto anche un'acciuga sott'olio e anche un pomodorino diviso in 3. e poi...per darmi un contentino aggiungo un filino di olio d'oliva e le foglie di basilico ACCENDO IL GAS.

-nel frattempo si sono fatte le 12.28.....



Fusilli alla puttanesca di pesce

- 10 pomodorini
- una scatola di tonno
- 2 cucchiaini di olive nere
- 2 cucchiaini di capperi
- olio
- aglio
- peperoncino
- pepe
- origano
- bottarga
- 160gr di fusilli

Mettere sul fuoco l'acqua per la pasta e cominciare a fare il sugo. Tagliare i pomodorini in 4, mettere sul fuoco una padella con l'olio l'aglio ed il peperoncino e quando frigge buttarci i pomodorini, le olive, i capperi, la scatola di tonno, ed una spolverata di origano, portare a cottura insieme alla pasta. Saltare tutto in padella e se l'avete e vi piace aggiustate di pepe e con una generosa spolverata di bottarga di tonno.



Gnocchetti gorgonzola e pomodorini

- 500 g di gnocchetti di patate
- 100 g di gorgonzola saporito
- 100 ml di latte
- pomodorini
- burro
- cipolla
- erba cipollina

Ho tritato fine fine la cipolla col mixer e l'ho fatta appassire in padella col burro, quindi ho versato quasi tutto il latte, tenendo da parte giusto un po' per gli eventuali aggiustamenti, e il formaggio a cubetti. Intanto che il gorgonzola si scioglieva a fiamma dolce ho tagliato a pezzettini dei pomodorini dal gusto acidulo e ho cotto gli gnocchetti in acqua bollente salata; li ho scolati delicatamente e fatti saltare nella salsa così che l'amido degli gnocchi l'ha ulteriormente addensata, e servito con i pomodorini e un po' di erba cipollina.

Catti a puntino



Gnocchi cremosi alle noci

- Ingredienti:
- (per 2 persone)
- 300 gr. di gnocchi
- 100 ml. di latte o panna
- 100 gr. di caciotta Kremina IN.AL.PI.
- 50 gr. di gherigli di noci (IGP di Sorrento)
- sale

Procedimento:

Tritate grossolanamente le noci lasciandone qualcuna intera per guarnire i piatti.

In una padella antiaderente versate il latte (o la panna se preferite) e il formaggio a pezzetti e fate sciogliere. In caso la crema venisse troppo densa aggiungete un altro goccio di latte.

Aggiungete le noci ed aggiustate di sale se serve.

Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata e quando vengono a galla prendeteli con una schiumarola e trasferiteli nella padella con il condimento.

Amalgamate bene il tutto e servite ogni piatto con le noci che avevate lasciato da parte.



Mezze maniche zucchine, speck rucola e pecorino

- 300 gr. di mezze maniche,
- 4-5 fettine di speck,
- 3 fette di pecorino semi stagionato,
- cipolla,
- un mazzettino di rucola,
- 3-4 cucchiaini di olio evo,
- 2-3 cucchiaini di parmigiano,
- sale e pepe.

Cuocete per circa 12 minuti le mezze maniche in acqua bollente salata, nel frattempo mettete i 2-3 cucchiaini di olio evo in una padella e farvi rosolare la cipolla affettata molto sottile, dopo di che aggiungere lo speck tagliato a striscioline, la rucola lavata e tagliata e la zuccina tagliate a rondelline sottili, un pizzico di sale e uno di pepe, e lasciare andare aggiungendo un mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta. Quando la pasta è cotta, rovesciarla nella padella con il condimento ,amalgamare bene con 2 -3cucchiaini di parmigiano e trasferire in una pirofila ricoperta di carta da forno, cospargere di pecorino tagliato a fettine e infornare per 5-6 minuti il tempo di far sciogliere le fettine di pecorino.



<http://dolcipassioni.blogspot.com/>

Minifarfalle verdure e prosciutto

- 350 g di minifarfalle
- 100 g di carote a listerelle
- 150 g di zucchine a julienne
- qualche cucchiaino di latte
- 100 g di prosciutto cotto
- 2 cipollotti freschi
- 2 rametti di maggiorana fresca
- olio, sale

Mettete a rosolare nell'olio il cipollotto affettato sottilmente, quindi unite le carote, le zucchine, la maggiorana tritata e portate a cottura unendo un po' d'acqua. Quando saranno quasi pronti unite il prosciutto tritato e qualche cucchiaino di latte per mantenere morbido il tutto. Regolate il sale. Lessate la pasta in acqua salata e quando sarà cotta padellatela nel sughetto e servitela ben calda.



La minestra dei primi del '900

- pasta fatta in casa
- zucchero
- olio extra vergine d'oliva

Cuocere la pasta come di consueto condire con olio extra vergine d'oliva e zucchero buon appetito con i vostri bimbi



Pool e chic style confidential

Orecchiette alla fontina

- 200gr di orecchiette
- 200gr di fontina
- 50gr di parmigiano grattugiato
- 40gr di burro
- 1 tazza di latte
- noce moscata

Mettete su la pentola con l'acqua e posizionate la padella sopra, così oltre a fare da coperchio riscalderà il contenuto. Tagliate la fontina a pezzetti molto piccoli. Aggiungete il latte leggermente riscaldato e il formaggio e iniziate a mescolare. Quando vedete che inizia ad addensarsi in un blocco aggiungete il burro e una bella manciata di noce moscata e amalgamate il tutto. Quando la pasta sarà cotta, scolatela e versatela nella fontina facendola saltare un minuto. Servite ancora caldo.

Photo by Alberto Rapalino
divertirsimangiando.blogspot.com



Paccheri con alici e pomodorini

- 300 g di mezzi paccheri rigati
- 1 vasetto alici in salsa piccante
- 400 g pomodorini;
- 2 spicchi d'aglio tritati;
- origano secco;
- olio evo;
- sale.

In una padella antiaderente versate un po' di olio evo, unite l'aglio tritato e fate insaporire.

Aggiungete i pomodorini, privati dei semi e dell'acqua di vegetazione e tagliati a pezzetti, e fate cuocere per 3-4 minuti.

Unite la confezione di alici con il suo olio e proseguite la cottura per un paio di minuti ancora, mescolando ogni tanto (eventualmente allungando con un po' d'acqua di cottura della pasta se si asciuga troppo). Levate dal fuoco e profumate con l'origano.

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata.

Scolatela bene al dente e fatela saltare a fuoco medio nella padella con il condimento per 1 minuto. Levate e servite con un filo di olio crudo.

Zampette in pasta



Pappardelle porcini e sesamo

- 400 grammi di pappardelle
- 250 ml di panna da cucina
- 100 grammi di funghi porcini secchi
- 3 spicchi di aglio rosso
- olio di oliva extravergine q.b.
- peperoncino piccante q.b.
- semi di sesamo q.b.
- prezzemolo tritato q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

In una padella antiaderente larga, far rosolare l'aglio in olio evo, appena dorato unire i porcini secchi che avrete ammollato in acqua tiepida e ben strizzati. Mescolare bene e quando si presentano ben ammolliati, unire la panna e stemperarla con i funghi. Far cuocere a fuoco basso, intanto lessare la pasta in acqua bollente salata. Mentre cuoce, unire al condimento una spolverata di peperoncino, una presina di sale e pepe, miscelare bene il tutto e se asciuga troppo, unire qualche cucchiaino di acqua di cottura. Finire con una spolverata di prezzemolo. Scolare la pasta, farla saltare in padella con i funghi e servire nei piatti da portata con un'altra spolverata leggera di prezzemolo e una generosa pioggia di semi di sesamo, servire.



foto di Serena Crivelli # Dolcipensieri

Pasta a' fuiendu

- 200gr di ricotta
- 50 gr di 'nduja (a fette o in crema)
- qualche cucchiaino di olio EVO
- 300gr di pasta corta

Facciamo bollire l'acqua e buttiamo la pasta. In una padellina mettiamo a scaldare l'olio EVO, quindi se abbiamo la 'nduja a fette, la spezzettiamo e la uniamo all'olio per farla sciogliere un pò, quindi uniamo la ricotta e mescoliamo bene e spegniamo il fuoco. Se abbiamo la 'nduja in crema, facciamo al contrario: prima la ricotta e poi la crema.

Appena la pasta è cotta, scoliamo bene e versiamola dentro la padella col condimento, mescoliamo e facciamo amalgamare e serviamo.



La ricetta della felicità.blogspot.com

Pasta al sugo acciughe e mollica

- Ingredienti:
- 500 gr. di trenette
- 6 acciughe salate
- 3 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di olio evo
- sale e pepe
- basilico e prezzemolo tritato
- 150 gr. di pangrattato abbrustolito

In una padella mettere l'olio e l'aglio tagliato a piccoli pezzi, fare rosolare, aggiungere le acciughe diliscate e lavate, una manciata di prezzemolo e basilico tritati finemente.

In un padellino tostare il pangrattato, lessare la pasta, scolarla al dente, prelevare un mestolo di acqua di cottura, versarla in una zuppiera, amalgamarla con la salsina e l'acqua messa da parte, cospargere con il pangrattato abbrustolito e servire.



Pasta ricotta zenzero e limone

- 250 g di pasta di grano duro (del formato che preferite)
- 2 cucchiaini di ricotta
- mezzo cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- scorza grattugiata di mezzo limone
- sale

Facciamo cuocere la pasta in acqua salata portata ad ebollizione.

In una padella a freddo mescoliamo la ricotta con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, aggiungiamo il succo di limone, lo zenzero e la scorza grattugiata del limone. Mescoliamo bene e regoliamo di sale. Solo quando la pasta è a fine cottura accendiamo il fuoco per far scaldare il nostro sugo bianco. Se serve aggiungiamo ancora un pochino d'acqua calda per mantenere morbida la crema.

Scoliamo ora la pasta al dente e la tuffiamo nella padella. Spegnamo il fuoco e mescoliamo bene



Pasta alla parisse

- Cipolla
- pomodorini (o salsa di pomodoro)
- rosmarino fresco
- formaggio cremoso
- olio, sale

In una padella versare l'olio, la cipolla tritata , i pomodori tagliati in 4 e un rametto di rosmarino fresco sgranato.

Far cuocere lentamente, a cottura ultimata unire 2 cucchiaini di formaggio cremoso , aggiustare di sale , eventualmente aggiungere un pò di acqua di cottura della pasta.

Cuocere la pasta, scolarla e versarla nella padella del condimento, mantecare con del parmigiano e un altro pò di acqua di cottura.



lacucinadimamma-loredana

Pasta olalaiu

- 180 g spaghetti
- 1 zuccina
- 150 g ricotta
- olio evo
- sale e pepe q.b

-Mettiamo subito su la pentola per la pasta, in attesa del bollore tagliamo a rondelle e friggiamo in olio di semi la zuccina.

-Lessiamo la pasta ed intanto lavoriamo la ricotta, in una terrina ,con sale e pepe.

-Coliamo la pasta, condiamola con un filo d'olio.

-Impiattiamo e versiamo sulla pasta la crema di ricotta e le zucchine.

Se piace, aggiungiamo del formaggio grattugiato.

AngoloCottura



Penne tonno e zucchine

- 120 gr di pennette integrali
- 2 zucchine medie
- 1 scatola di tonno (al naturale o in olio d'oliva)
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 dado da brodo vegetale
- pepe nero
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale per l'acqua di cottura della pasta

Preparazione:

Porre a scaldare l'acqua per la pasta.

Sciacquare bene le zucchine sotto l'acqua corrente, eliminare gli scarti e tagliarle a metà, dopodiché tagliarle a fettine non troppo sottili . Non c'è bisogno di sbucciarle.

Porre le zucchine in una padella a bordi alti, aggiungere l'aglio, il dado e coprire con poca acqua. Portare a cottura a fuoco vivo, ricordandosi di aggiungere il tonno poco prima di spegnere il fuoco, lasciando insaporire per qualche minuto.

Quando l'acqua raggiunge il bollore, salare e cuocere le pennette come fate abitualmente.

Una volta cotte, scolarle e saltarle in padella con le zucchine e il tonno.

Spegnete il fuoco e impiattate, condite con l'olio e un pizzico di pepe nero.



Mezze penne con crema di peperoni

- 140 gr di mezze penne (o la pasta che preferii)
- 1 peperone di media grandezza
- mezza patata
- un pezzettino di dado
- olio evo q.b.
- sale q.b.

mentre cuoce la pasta mettere nella pentola a pressione più o meno 1 dito di acqua ,il peperone e la patata tagliate a pezzi piccoli e il pezzo di dado (molte volte aggiungo anche un rametto di rosmarino)e lascio cuocere dal fischio 1-2 minuti

poi metto le verdure nel bicchiere del frullatore ad immersione con un pò dell'acqua di cottura,

olio evo qb e inizio a frullare finché non sarà una bella salsa cremosa ...aggiustare di sale e densità e versare sulla pasta ancora calda e mettere una manciata di formaggio



Pennoni baccalà e....

Ingredienti:

- 350g di pennoni giganti
- 300 g di baccalà...io ho usato un bel filetto alto dissalato per tre giorni
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini colmi di capperi di pantelleria sotto sale ben sciacquati
- 20/25 olive bianche di Gaeta
- pomodorini datterini
- qualche cucchiaino di pesto di pistacchi
- pepe nero
- olio evo

Preparazione:

baccalà, l'ho fatto cuocere per 10 minuti al vapore, fino a che toccandolo non si sfalda, a questo punto lo assaggio per regolarsi con la quantità di sale da usare. In una padella ampia con un filo d'olio far imbiondire l'aglio, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e i capperi, appena i pomodori si ammorbidiscono aggiungere il baccalà sfaldato, le olive, aggiustare di sale e pepe e appena la padella riprende calore spegnere il fuoco. Non resta che scolare la pasta, mantecare in padella e impiattare, solo sul piatto aggiungere qualche goccia di pesto al pistacchio e una macinata di pepe nero.



Pilaf di riso venere funghi e timo

Ingredienti:

- 1 busta di riso venere precotto
- 190 ml di brodo vegetale
- 1/2 cipolla dorata
- 150g di funghi champignon
- 30g di burro
- 130g di riso basmati
- 1 cucchiaino di timo tritato
- 1 foglia di alloro
- un cucchiaino di pinoli tostati
- sale
- pepe

Procedimento:

Mettete a scaldare il brodo vegetale unito all'acqua portandoli ad ebollizione.

Mentre il brodo si scalda fate un trito abbastanza fino con la cipolla e mettetela a stufare con il burro in una casseruola con il fondo spesso abbastanza capiente.

Tagliate a fettine gli champignon ovviamente dopo averli puliti dalla terra e lavati.

Sciacquate il riso venere altrimenti rischiate di far diventare il riso bianco di colore viola come è successo a me.

Unite il riso bianco alla cipolla stufata mescolandolo in modo da ricoprirlo bene di burro. Aggiungete i funghi, il riso venere precotto, il brodo, il timo e la foglia d'alloro.

Mescolate bene, coprite e cuocete per 15 minuti a fiamma bassissima.

Il riso sarà cotto dopo questo tempo, se rimane ancora del brodo richiudete il coperchio e fate assorbire.

Eliminate la foglia di alloro, sgranate delicatamente con una spatola e servite guarnendo con i pinoli tostati.

Suggerimenti:

Se vi piace il riso ancora più morbido fatelo riposare a fuoco spento altri 5 minuti.

Renzero e Cannella
www.maky-lab.com/renzero



Radiatori stracchino prosciutto e rucola

- - 170 g di radiatori (o la pasta che preferite)
- - 100 g di prosciutto cotto a cubetti
- - 200 g di stracchino
- - rucola
- - sale
- - una noce di burro

Mentre la pasta cuoce (per questo tipo di pasta 11 minuti), soffriggere i cubetti di prosciutto in poco burro. A parte sciogliere lo stracchino, in una padella antiaderente, a fuoco basso; aggiungere il prosciutto.

Scolare e condire la pasta con lo stracchino ed il prosciutto, aggiungendo la rucola spezzettata.

Servire caldo e buon appetito.



fusillialtegamino

Raviolo rustico alle cime di rapa

- 2 Mazzetti di cime di rapa;
- 50g di Mandorle pelate;
- Olio q.b.;
- Sale q.b.;
- Pepe q.b.;
- Tuorlo d'uovo per spennellare;
- Semi di sesamo per guarnire.

Sbollentate le cime di rapa per pochi minuti, scolatele e fatele saltare in padella con un filo d'olio, sale e pepe.

Fatele intiepidire e nel frattempo stendete la sfoglia, bucherellatene il fondo e su una delle due metà create uno strato di mandorle. Sopra alle mandorle mettete le cime di rapa e ricoprite il tutto con l'altra metà di sfoglia dandogli la forma di un raviolo chiudendone bene il bordo spennellando col rosso d'uovo leggermente sbattuto.

Con lo stesso spennellate anche la superficie e cospargetela con i semi di sesamo. Infornate a 200 gradi per 20 minuti.



Risotto radicchio e salsiccia

- 300 gr Riso Carnaroli
- 250 gr Salsiccia
- 70 gr Burro
- Radicchio (io ne ho messe 6 belle foglie.... il sapore non è forte!)
- Parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di vino bianco
- Cipolla
- 2 litri Brodo

Fate rosolare la cipolla tritata con 30g di burro, aggiungete il radicchio tagliato a listarelle e 150g di salsiccia spellata e fatta a pezzetti; dopo qualche minuto versate il riso e lasciate insaporire.

Fate poi sfumare il tutto con il vino. Quando sarà evaporato aggiungete il brodo di carne precedentemente preparato (io l'ho preparato in pentola a pressione: 500 gr carne, 1 carota, 1 patata e 1 gambo di sedano; lasciar cuocere per 30 minuti dopo il fischio): il brodo deve coprire completamente il riso; chiudete la pentola a pressione e lasciate cuocere per 8 minuti dopo il fischio.

A fine cottura unite la salsiccia rimasta tagliata a pezzetti e condite con il resto del burro e con abbondante parmigiano.

Aggiustate di sale e servite.



Spaghetti alla mediterranea nel cartoccio

- 350g spaghetti
- 200g pomodorini pachino
- 20g capperi
- succo di mezzo limone
- pimento
- sale
- 2 spicchi di aglio

Accendere il forno ventilato a 200°. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. In una padella mettere un bel filo di olio, scaldarlo e rosolarvi l'aglio. Unire i pomodorini e i capperi lavati e cuocere 5 minuti. Aggiungere il succo del limone, il sale e un pizzico di pimento e cuocere 10 minuti a fuoco basso mescolando spesso. Cuocere gli spaghetti in acqua salata e scolarli quando sono ancora al dente. Versare gli spaghetti nel sugo tiepido e mescolare bene per insaporire. Foderare una teglia di alluminio e versarvi un pò di acqua di cottura della pasta e gli spaghetti. Chiudere bene il cartoccio cercando di non far aderire la carta sopra agli spaghetti. Infornare per 10 minuti. Mettere il cartoccio su un piatto da portata, aprirlo e spolverare ancora un pò di pimento.



Spaghetti ai ricci di mare

- 360 g di spaghetti
- 40 ricci di mare (l'equivalente di un bicchiere di uova o di una lattina di ricci in scatola)
- Prezzemolo
- Aglio
- olio di oliva

Mettete l'olio in una padella dal fondo largo, mettete due spicchi di aglio, che tirerete fuori appena dorati, devono lasciare l'odore, non prevaricare sui sapori.

Cuocete la pasta (i migliori sono gli spaghetti) al dente, mettete nella padella, fate mantecare un attimo e aggiungete i ricci che non devono cuocere, cospargete di prezzemolo e aggiungete a piacere peperoncino (poco! mi raccomando!). Portate in tavola e fate sparire il formaggio!!! ricci e formaggio "litigano. Questo piatto è buonissimo accompagnato da un colomba platino(1), un vino nativo di castelvetrano, dal sapore fruttato e deciso, ma possono essere provati anche vini geograficamente più lontani..purché bianchi.

Un consiglio per rendere tutto più sfizioso, qualche ora prima di servire il vino mettetelo in una caraffa o in un decantatore e aggiungete della pesca bianca...verrete fin in Sicilia a ringraziarmi!! Il piatto è pronto in pochissimi minuti..appena il tempo di cuocere la pasta!!!



Spaghetti con pesto di fave

pesto di fave

spaghetti

Mettere tutto nel mortaio e pestare finì a che non si ottiene la consistenza giusta. Scolare la pasta e condire con il pesto, amalgamando bene.

Nulla di più facile :-)



Danisa

Mini quiche di spaghetti

- 1: Accendo il forno e mentre si scalda procedo
- 2: Apro e stendo la sfoglia e taglio in tutto 7 cerchi per le mie mini teglie "fronscesi"
- 3: Nella ciotola dell'impasto di passatelli aggiungo 100 gr. di panna fresca
- 4: Suddivido l'impasto delle quiche, distribuendolo bene
- 5: Dalla dispensa una manciata di pinoli anch'essi un pò qui un po' là
- 6: Un pomodoro cuor di bue, una fettina per ogni tortina
- un filo d'olio, sale e origano
- Via in forno 8 minuti a 200° statico
- I bambini le hanno spazzolate in un lampo e io ho degnamente finito di ripulire il frigo.



SPAGHETTI PANNA E SALMONE AL PROFUMO DI NOCE MOSCATA ED ERBA CIPOLLINA

- una confezione di panna liquida da 250 g;
- 1 confezione di salmone affumicato da 200 g;
- noce moscata q.b.;
- erba cipollina;
- sale;
- spaghetti.

Mettere a scaldare la panna su di una padella capiente; portarla a bollore e farla ridurre di circa la metà;

A questo punto insaporire con una bella spruzzata di noce moscata, aggiungere il salmone sminuzzato grossolanamente e insaporire con un bel cucchiaino di erba cipollina tagliuzzata a filetti.

Far insaporire per un paio di minuti e regolare di sale.

Scolare la pasta al dente e saltarla in padella con il condimento per un paio di minuti.

Impiattare e guarnire con un altro po' di salmone ed erba cipollina.



Spaghetti peperoni pomodori e mozzarella

INGREDIENTI

- spaghetti (io 500 grammi)
- due peperoni gialli
- passata di pomodoro
- una mozzarella di bufala freschissima
- basilico fresco
- origano
- aglio
- olio evo
- sale
- un pizzico di zucchero
- un pezzeto di peperoncino piccante
- pecorino grattugiato (o grana se si preferisce)

Mettere sul fuoco una pentola capiente con l'acqua per la pasta. Aggiungere il sale.

Aspettando che l'acqua bolla affettare sottili i peperoni.

In una padella larga, mettere un abbondante giro d'olio, il peperoncino e uno spicchio d'aglio.

Far dorare l'aglio e poi eliminarlo, aggiungere i peperoni, mescolare e cuocere a fuoco medio per 5 minuti.

Aggiungere la passata di pomodoro, salare e aggiungere un pizzico di zucchero (trucchetto della nonna, serve per togliere acidità al pomodoro).

Mettere il coperchio e lasciar cuocere abbassando un po' la fiamma.

Quando l'acqua bolle buttare gli spaghetti.

Intanto spezzettare il basilico con le mani e tagliare a dadini la mozzarella.

Scolare la pasta al dente, versarla nella padella del sugo, aggiungere la mozzarella, il basilico e l'origano.

Mescolare bene sul fuoco fino a quando la mozzarella sarà ben sciolta. Aggiungere un'abbondante spolverata di pecorino e servire subito.



Spaghetti primaverili

- 300 g di spaghetti
- 250 g di piselli primavera
- mezza cipolla bianca
- un cucchiaio di olio evo
- un pezzettino di burro
- sale e pepe q.b.
- un pizzico di zucchero

In un pentolino rosolare mezza cipolla con olio e burro, aggiungere i piselli e coprire con acqua, aggiunger sale, pepe e un pizzico di zucchero. Lasciar cuocere per 20 minuti. Nel frattempo fate bollire l'acqua e cuocete gli spaghetti. Scolata la pasta conditela con i piselli e il loro brodino.



Spaghetti tonno e limone

- 320 g di spaghetti
- 2 scatole di tonno
- 2 limoni piccoli non trattati
- una manciata di olive nere
- prezzemolo
- peperoncino
- olio

In una padella versare le scatole di tonno un po' sgocciolate dall'olio e unire il succo di limone. Far cuocere per qualche minuto e poi unire peperoncino, prezzemolo e olive nere tagliate a dischetti. Lessare gli spaghetti (tempo di cottura circa 10 minuti a seconda della marca) e condirli con il tonno al limone. Saltare per 2 minuti rigirando bene il tutto. Servire decorando con qualche oliva nera e due fettine di limone. Il limone darà al tonno una nota di freschezza che ci sta proprio bene in primavera :)

Impiattare e guarnire con qualche oliva intera e due fettine di limone

^ ^
—



Strozzapreti zucchine e gamberetti

Ingredienti

- 2 o 3 zucchine
- 1 piccolo spicchio d'aglio
- 30 gr. di pinoli
- basilico
- parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- olio evo q.b.

Procedimento

Data la velocità di preparazione del pesto, mettere a cuocere subito la pasta, in acqua bollente salata. Come ogni tanto uso fare la quantità degli ingredienti è indicativa, spesso per la fretta vado ad occhio senza pesare nulla, poi ognuno a proprio gusto aggiunge o diminuisce ciò che vuole. Scegliere delle zucchine ben sode e fresche, se piccole e senza semi meglio ancora.

Se le zucchine fossero grosse, tagliare solo la parte verde che è anche la più saporita, cercando di eliminare così la parte interna contenente i semi. Metterle a crudo, tagliate a pezzi, in un mixer insieme ad alcune foglie di basilico, pochissimo aglio, una manciata di pinoli (c'è chi mette anche le noci), sale e mixare il tutto lasciando cadere l'olio a filo fino a raggiungere la consistenza desiderata. A questo punto condire la pasta con il pesto di zucchine, che già sarebbe buona anche così, altrimenti si possono aggiungere dei pomodorini, ma io ho aggiunto per gli amanti del pesce, dei gamberetti, che usando il microonde, ho leggermente sbollentati, salati e conditi con un filo d'olio.



Tagliatelle alle verdure

Ingredienti:

- 250 gr di tagliatelle all'uovo
- 1 carota
- 1 zucchina
- 10-15 pomodori ciliegini
- 100 gr piselli finissimi (quelli in vasetto!)
- cipolla tritata
- sale e pepe
- grana grattugiato

PREPARAZIONE

Laviamo e tagliamo a cubetti tutte le verdure. Prendiamo una padella antiaderente, mettiamo un filo d'olio e la cipolla e poi tutte le verdure appena tagliate e i piselli. Nel frattempo che cuociono mettiamo sù l'acqua per la pasta! Quando bolle caliamo le tagliatelle che hanno solo 5 minuti di cottura. Scoliamo la pasta al dente e versiamola nella padella insieme alle verdure e facciamo andare ancora per 1 minuto circa. Serviamo nel piatto, una spolveratina di grana a piacere e il gioco è fatto!

dilettanti in cucina



Tagliatelle con gamberi e pesto di pistacchi

- 200 gr tagliatelle all'uovo
- 200 gr gamberi sgusciati precotti surgelati
- 75 gr pistacchi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini d'olio (x il pesto) + 1 cucchiaio (x saltare i gamberi)
- 150 ml latte
- 2 cucchiaini parmigiano grattugiato
- basilico
- prezzemolo
- sale
- pepe

Mentre ho messo l'acqua a bollire per la pasta, ho preparato un pesto veloce ed anche "light" frullando i pistacchi con il latte, l'olio, il parmigiano grattugiato, abbondante basilico, il sale ed il pepe (non vi preoccupate se vi sembra un po' liquido, perchè si rapprenderà subito una volta saltata la pasta).

Ho poi messo in padella a rosolare l'aglio nell'olio ed ho saltato molto velocemente i gamberi.

Appena le tagliatelle sono pronte, le ho scolate piuttosto al dente e le ho saltate nella padella insieme ai gamberi ed al pesto che ho versato sopra la pasta. L'insieme deve risultare bello cremoso.

Se si vuole, una spolveratina di prezzemolo ed ancora qualche pistacchio e voilà, il piatto è pronto!



Tagliatelle agli spinaci

- 800 GR DI SPINACI FRESCHI O 450 GR SURGELATI (IO HO USATO QUELLI SURGELATI)
- 400 GR DI TAGLIATELLE FRESCHE
- 2 SPICCHI D'AGLIO TRITATI
- 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- 60 GR DI PARMIGLIANO GRATTUGGIATO
- PEPERONCINO IN POLVERE
- SALE
- PEPE

- PREPARAZIONE

- IN ABBONDANTE ACQUA BOLLENTE SALATA FAR CUOCERE LA PASTA E SCOLARLA AL DENTE.
- IN UNA PADELLA CON L'AGLIO E L'OLIO METTERE GLI SPINACI E FARLI CUOCERE 10-15 MINUTI. AROMATIZZARE CON SALE, PEPE E PEPERONCINO IN POLVERE.

-

- SCOLARE LA PASTA, VERSARLA NELLA PADELLA DEGLI SPINACI, AGGIUNGERE IL PARMIGIANO E FAR CUOCERE UN PAIO DI MINUTI.
- DISPORRE LA PASTA SUL PIATTO DA PORTATA E GUARNIRE A PIACERE CON FOGLIOLINE DI BASILICO.



cucina facile di Valerio

2011/03/18 05:34 AM

TAGLIOLINI AL LIMONE

ingredienti

- 500 g di tagliolini (preferibilmente pasta fresca)
- 2 limoni (biologici)
- 1 cipolla di media grandezza
- 200 ml di panna per cucina (1 pacchetto)
- 50 g di burro
- parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- pepe

In una pentola portare ad ebollizione abbondante acqua salata. Grattugiare la buccia dei limoni e tenerla da parte. Spremere i limoni e conservarne il succo. (70 ml circa)

Tagliare la cipolla a julienne e farla soffriggere con il burro, a fiamma lenta, per pochi minuti, in una padella larga.

Aggiungere le bucce dei limoni grattugiati, farle rosolare per 2 minuti e versare il succo dei limoni, infine aggiungere la panna, il sale, il pepe e cuocere ancora pochi minuti sempre a fuoco lento. Cuocere i tagliolini, scolarli bene e versarli nella padella per farli mantecare con il sugo.

In ultimo aggiungere il parmigiano a piacere e guarnire con un poco di scorza grattugiata di limone.



SUNDAY'S KITCHEN

Tagliolini pomodoro e pancetta

- Tagliolini freschi all'uovo per quanta fame avete!
- 6/7 pomodori perini maturi
- pancetta a cubetti affumicata
- olive taggiasche
- basilico
- ricotta salata
- olio e.v.o.
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavate i pomodorini, incideteli a croce in un'estremità (2 minuti).

Mentre rosolate belli croccanti i cubetti di pancetta in una padella antiaderente con poco olio, sbollentate i pomodori per qualche minuto, metteteli in acqua fredda, spellateli e divideteli a tocchetti (8 minuti)

Aggiungete i pezzettini di pomodoro alla pancetta, unite le olive e i tagliolini freschi, coprite con acqua, salate e pepate e fate cuocere la pasta, finchè non si asciuga (non completamente!) il sughetto (ci vorranno 5/6 minuti). Impiattate e rifinite con ricotta romana grattugiata grossa e un ciuffo di basilico!

Vi restano circa 2 minuti per divorare questo semplice, ma gustoso primo piatto!

*Tagliolini freschi all'uovo,
pomodoro e pancetta*



Tortelli con panna e zafferano

- 250g di tortelli ricotta e spinaci freschi
- 150g di panna da cucina fresca (o pastoriz).
- 1 bustina di zafferano
- 1 noce di burro
- 20 gr di parmigiano
- ciuffetto di prezzemolo fresco
- pizzico di noce moscata
- pizzico di pepe nero
- sale

In una capiente padella sciogliere a fuoco basso il burro, aggiungere la panna e lasciare che questa si rapprenda leggermente. spegnere il fuoco.

Sciogliere lo zafferano in un bicchierino con due cucchiaini di acqua di cottura della pasta, aggiungerlo al sugo, amalgamandolo leggermente, insaporire con pepe, noce moscata, un pizzichino di sale e il prezzemolo tritato.

Cuocere in acqua bollente salata la pasta per il tempo necessario (se sono freschi pochissimi minuti). Scolarla e saltare in padella con la salsa preparata e una spolverata di formaggio grattugiato.



Troccoli di primavera

- Ingredienti per 2 persone:
- 200 gr di pasta fresca lunga (troccoli, tagliatelle, bigoli, spaghetti alla chitarra etc...)
- oppure
- 160 gr di pasta secca
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 piccolo scalogno o cipolla
- 1 manciata di piselli surgelati
- 50/60 gr di pancetta affumicata a dadini
- olio, sale, pepe

Lavate e pulite sedano, carota, scalogno, tagliateli a piccoli dadini e fateli soffriggere in un cucchiaino d'olio a fuoco moderato con la pancetta in una padella abbastanza larga per contenere poi anche la pasta.

Portate a bollore una pentola con abbondante acqua salata e fatevi cuocere i piselli surgelati per 5 minuti, poi scolateli con un mestolo forato e aggiungeteli al soffritto. Nella stessa acqua fate cuocere la pasta.

Aggiungete al soffritto 2 o 3 cucchiai d'acqua di cottura della pasta e continuate a cuocere per un paio di minuti, regolate di sale e pepe. Scolate la pasta al dente senza farla asciugare troppo, unitela al soffritto e fatela saltare in padella per qualche secondo. Servite con una bella spruzzata di parmigiano e un giro di pepe di mulinello.

Una ricetta davvero gustosa nella sua semplicità!



Spaghetti a modo mio

- Spaghetti
- Formaggio di capra
- Olio evo
- Cipolla tritata
- Prosciutto crudo

Mentre cuociono gli spaghetti preparo il sughetto:

Taglio a dadini il formaggio di capra e lo tengo da parte.

In un pentolino metto l'olio evo, la cipolla tritata e il prosciutto crudo a pezzettini, faccio rosolare il tutto per qualche minuto. Scolo la pasta e la metto nel sughetto aggiungendo anche il formaggio di capra.

La lascio sul fuoco per pochissimo, giusto il tempo perché gli spaghetti si condiscano con l'olio senza fare sciogliere troppo il formaggio.

Metto gli spaghetti direttamente nel piatto da portata e, il primo è pronto.



<http://dibuongusto.blogspot.com>

Vellutata di limone

Ingredienti

- 1/2 cipolla
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di olio
- 600 ml di brodo delicato (ad esempio pollo o verdure)
- 100 ml di latte
- 4 limoni
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- sale, pepe.

Tritare finemente la cipolla, grattugiare la buccia dei limoni e dividerla in 2 parti, spremere il succo e tenerlo da parte. Rosolare la cipolla nell'olio, poi aggiungere la farina, la buccia grattugiata di 2 limoni, il brodo (io ne tengo sempre un po' congelato nei formaghiaccio così da poterne usare anche una minima quantità per insaporire la carne) e il latte; portare a bollore e lasciar sul fuoco per 5 minuti. A fuoco spento aggiungere il succo dei limoni e un pizzico di zenzero e lasciar intiepidire. Versare nei piatti e cospargere ogni piatto con un po' della buccia grattugiata tenuta da parte.



Vermicelli di riso alla mediterranea

- 70 gr di vermicelli di riso
- 5-6 pomodorini
- 1 zucchina piccola
- olio evo
- sale

Cucinare gli spaghetti come indicato sulla confezione (nel mio caso in acqua bollente salata per pochissimi minuti aggiungendo un cucchiaino di olio affinché non si attacchino). In una padella cucinare la zucchina e pomodorini tagliati a pezzettini. Se si dovesse attaccare aggiungere un pò di acqua.

Scolare la pasta e versarla nella padella con il condimento. Impiattare e mangiare.



© cioccolatoallafragola.blogspot.com