

Ah! LA PASTA

100 ricette di Antonio Tasco



Cuochi e buone forchette brindisine

Editore: Gianfranco Perri

Brindisi 2014

Ah! LA PASTA

100 ricette di Antonio Tasco

Editore: Gianfranco Perri

Brindisi 2014

Ah! LA PASTA 100 ricette di Antonio Tasco

Non ho resistito alla tentazione di raccogliere e pubblicare queste 100 favolose ricette di pasta del mio amico Antonio Tasco. Le ho selezionate tra un numero ancor piú grande di ricette che sono state fino ad oggi pubblicate sul Gruppo Fb "Cuochi e buone forchette brindisine" fondato poco piú di un anno fa da Antonio e che già annovera ben piú di duemila amici.

Ho voluto dedicare questa mia pubblicazione alla sola pasta innanzitutto perché... perché la pasta é la pasta, e poi perché i piatti di pasta, tutti direi, sono la mia passione, a tavola ed ai fornelli.

Il mio concittadino Antonio é un brindisino doc, bravissimo cuoco e grande appassionato dei fornelli, ed i suoi piatti, anche quelli di tradizione non proprio del tutto brindisina, sono tutti ottimi e risentono comunque del tocco della cucina di casa nostra, specialmente i piatti di pasta. Ed é per questo che nella mia ardua selezione, oltre ai tradizionalissimi piatti di pasta brindisini, ho voluto includerne anche alcuni scelti tra i piú classici delle altre regioni italiane e magistralmente ricettati da Antonio.

E si, perché la magistralità delle ricette di Antonio é del tutto evidente ed é assolutamente indiscutibile. E qual'é la prova piú inconfutabile di questa mia affermazione? Ebbene semplicemente il fatto che io, praticamente un profano dei fornelli, seguendone letteralmente le indicazioni sono riuscito a preparare dei piatti di pasta cosí tanto buoni che il loro sapore mi ricorda molto da vicino nientemeno che quello dei piatti cucinati da mia madre: incredibile ma vero!

Ancora qualche dubbio? Ebbene basta provare... ed alla prova l'ardua sentenza.

Gianfranco Perri

La tradizione culinaria di Brindisi: una manifestazione di ancestrale cultura

SENZA COLONNE
BRINDISI
www.senzacolonne.news.it
direttore editoriale Gianmarco Di Napoli



Via da Brindisi
il Blog di
di Gianfranco Perri
Progettista di gallerie

L'arte brindisina della buona forchetta
Certamente, e per fortuna, è luogo ormai abbastanza condiviso quello che definisce "cultura" l'insieme delle cognizioni intellettuali acquisite attraverso lo studio e soprattutto l'esperienza, e quindi rielaborate così da convertire...
Leggi tutto...

Certamente, e per fortuna, è luogo ormai abbastanza condiviso quello che definisce "cultura" l'insieme delle cognizioni intellettuali acquisite attraverso lo studio e soprattutto l'esperienza, e quindi rielaborate così da convertire l'erudizione, di per sé arida e culturalmente povera, in elemento costitutivo della personalità morale, della spiritualità e del gusto estetico, in breve, della consapevolezza di sé e del proprio mondo, quello di una persona o quello di un'intera popolazione..., di una città per esempio.

E poi però cultura è anche l'insieme dei valori, simboli, concezioni, credenze, modelli di comportamento, e altro, che caratterizzano il modo di vita, quello di una persona e quello, appunto, della popolazione di una città.

E la cultura si compone infine di tante e diverse discipline, molte delle quali spesso e volentieri convivono e si sommano: quella letteraria, musicale, artistica, scientifica, tecnica, politica, militare, sportiva, etc... Poi c'è la cultura contadina, quella urbana, quella industriale, quella marinara, etc.

E già, però sembra che nel complesso processo di acquisizione di una cultura, sia fondamentale l'esperienza... comunemente definita come la conoscenza acquisita con l'osservazione, l'uso o la pratica, di una determinata sfera della realtà: degli uomini, dell'animo umano, del mondo, ...della vita. Ma forse in questa definizione di "esperienza" manca esplicitare un pó meglio qualcosa... manca forse segnalare quell'esperienza acquisita, anzi meglio assorbita, per lo piú inconsciamente, dall'intorno, dall'ambiente, dai suoni, dalle luci, dagli odori, ...e soprattutto dal proprio sangue, cioè dal proprio ancestro, quella scolpita nel dna di una persona o, per esempio appunto, della popolazione di una città.

Ebbene in tutti noi Brindisini convive un'interessantissima e molto profondamente radicata "cultura culinaria". E certamente quasi mai l'abbiamo acquisita dallo studio, e forse solo in parte l'abbiamo acquisita dall'esperienza diretta, mentre certamente l'abbiamo in gran parte assorbita dall'ambiente e dal sangue, e questo spiega bene la sua universalità, cioè la sua appartenenza a praticamente tutti i componenti della nostra variegata società.

Ma non preoccupatevi, ho già finito di filosofeggiare, tutta questa introduzione l'ho scritta solo per crearmi una buona scusa per parlar di "**Cuochi e buone forchette brindisine**" un bellissimo gruppo Fb fondato dal nostro amico, brindisino doc, Antonio Tasco, da qualche anno trasferitosi a Bologna.

Antonio é un cuoco brindisino, amateur ma di eccezionale qualità, ed é un'enciclopedia vivente, "parlante scrivente e *cucinante*" della cultura culinaria brindisina.

Il gruppo "Cuochi e buone forchette brindisine" ha pochissimi mesi di vita, ma ha già raggiunto uno straordinario successo di aderenti, ad oggi ne registra 385, e soprattutto di ricette di piatti della piú classica tradizione brindisina, piú di 300, con qualche tocco di innovazione che contribuisce a render ancor piú interessante e valoroso il materiale, ormai enciclopedico, raccolto classificato, archiviato ed in via di continuo arricchimento.

Quando Antonio mi invitó a integrare il gruppo, accettando l'invito con entusiasmo da quest'altra parte dell'oceano dove ancora risiedo la maggior parte del tempo, mi preoccupai di sottolineare che la mia partecipazione sarebbe stata solo a titolo di "...buona forchetta brindisina" non avendo io una grande "*esperienza*" pratica ai fornelli... Ebbene quell'esperienza non l'ho certo acquisita in cosí breve tempo, ma posso assicurare che la tentazione di accendere i fornelli non ha tardato molto a farsi insistente, soprattutto per l'incredibile qualità pedagogica che ha Antonio nel presentare, descrivere, ricettare e commentare i suoi piatti, ...ed i risultati delle prime prove sono stati, a dir meno, promettenti, nonostante spesso condizionati dalla non sempre accettabile qualità delle materie prime, che per molti dei piatti sono purtroppo totalmente assenti in molti dei paesi di questo lontano continente americano.

Ma quello che piú d'ogni cosa mi ha veramente meravigliato e strabiliato é il numero incredibilmente elevato di ricette e piatti prelibati che continua ad ingrossarsi giorno a giorno. Il numero delle ricette postate, tutte rigorosamente accompagnate e testimoniate da una fotografia, aveva raggiunto una cifra cosí elevata che mi sono offerto di aiutare a organizzare l'archivio del gruppo, per in qualche modo facilitarne la consultazione.

E cosí abbiamo creato un totale di 12 albums: Pasta – Altri primi – Risotti – Pesci – Crostacei e molluschi- Carni – Verdure conorni e insalate – Frittiture fritte e frittate – Pizze focacce e puddiche – Conserve – Dolci – Cocktails.



L'album re del gruppo é naturalmente quello della "Pasta" con l'incredibile numero di quasi 150 piatti, ...ad oggi! Però non si tratta di solo ricette ma, come spesso succede nei buoni gruppi Fb, sono i commenti di tanti membri, cuochi e buone forchette, ciò che piú valorizza il contenuto di ogni singolo post. E non é solo Antonio a inserire piatti e ricette, tutti gli aderenti possono inserire le proprie ricette e le proprie esperienze culinarie: una vera palestra di cultura "culinaria e brindisina"... veramente entusiasmante... e ...stuzzicante. Buon appetito!!!

Ah! LA PASTA 100 ricette di Antonio Tasco

1. CANNELLONI FRESCHI RIPIENI DI RICOTTA
2. CAVATELLI CON LA RICOTTA FORTE (ASKANTI)
3. CAVATELLI COZZE E FAGIOLI
4. DELIZIE DELL'ADRIATICO AL CARTOCCIO
5. FARFALLE AL SALMONE
6. FETTUCCINE CON CARCIOFI E GAMBERI
7. FETTUCCINE CON FUNGHI E SALCICCIA
8. FETTUCCINE CON GRANCHI PELOSI (CU LI CAURI PILUSI)
9. FUSILLI CON VERDURE
10. GARGANELLI AL FORNO CON CARCIOFI
11. GARGANELLI ALL'ARRABBIATA
12. LASAGNE AI QUATTRO FORMAGGI
13. LASAGNE AL FORNO
14. LI BUCATINI ALLA MATRICIANA
15. LINGUINE AI FRUTTI DI MARE IN CARTOCCIO
16. LINGUINE ALLA GALLIPOLINA
17. LINGUINE CON CODA DI PESCATRICE
18. LINGUINE CON DATTERI
19. LINGUINE CON GAMBERI E FILETTO DI TRIGLIA
20. LINGUINE CON MELANZANE FRITTE
21. LINGUINE CON SEPIE
22. MEZZE MANICHE ALLA CHECCA
23. MEZZE MANICHE CALAMARATE
24. MEZZE MANICHE COI FIORI DI ZUCCA
25. ORECCHIETTE AL CARTOCCIO
26. ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE
27. ORECCHIETTE AL RAGÚ (CU LU SUGU)
28. ORECCHIETTE AL SUGO CON RICOTTA FORTE
29. ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPE
30. ORECCHIETTE FAGIOLI E COZZE

31. ORECCHIETTE GAMBERI E CARCIOFI
32. PACCHERI AI FRUTTI DI MARE
33. PACCHERI AL RAGÚ NAPOLETANO
34. PACCHERI CON PESCATRICE
35. PACCHERI CON SCAMPI
36. PACCHERI CON SUGO DI CALAMARI
37. PACCHERI CON VONGOLE E ZUCCHINE
38. PACCHERI MARE E MONTI
39. PACCHERI RIPIENI DI TONNO
40. PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO
41. PAPPARDELLE CON ASPARAGI E GAMBERI
42. PAPPARDELLE CON FUNGHI E SALCICCIA
43. PAPPARDELLE CON GLI SCAMPI
44. PAPPARDELLE CON SPECK E FUNGHI PORCINI
45. PASTA AL FORNO BRINDISINA
46. PASTA AL FORNO BRINDISINA (VARIANTE)
47. PASTA ALLA CREMA DI MELANZANE
48. PASTA ALLA NORMA
49. PASTA ALLA SCIABICOTA
50. PASTA CICIRI E TRIA
51. PASTA E CECI (CU LI CICIRI)
52. PASTA E CECI (INZUPPATI)
53. PASTA E FAGIOLI (BORLOTTI)
54. PASTA E FAGIOLI (CANNELLINI)
55. PASTA E FAVE
56. PASTA E LENTICCHE
57. PASTA E PATATE
58. PENNE AI QUATTRO FORMAGGI
59. PENNE AL FORNO CON FAGIOLINI E PROVOLONE
60. PENNE ALLA LAURA
61. PENNE ALLA TARANTELLA
62. PENNE CON I CARCIOFI
63. PENNE CON IL RAGÚ DI SALCICCIA
64. PENNE CON SALMONE E VODKA
65. PIZZOCCHERI CON PANCETTA E STRACHINO

66. SPAGHETTI ALLA CARBONARA
67. SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE
68. SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA
69. SPAGHETTI ALLA MARINARA
70. SPAGHETTI ALLA PIZZAIOLA
71. SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
72. SPAGHETTI ALLA SCIABICOTA
73. SPAGHETTI ALLE VONGOLE
74. SPAGHETTI ALLE VONGOLE AL CARTOCCIO
75. SPAGHETTI ALLO SPECK
76. SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA
77. SPAGHETTI AL TONNO IN BIANCO
78. SPAGHETTI CACIO E PEPE
79. SPAGHETTI CON ACCIUGHE E PAN GRATTATO
80. SPAGHETTI CON CALAMARI
81. SPAGHETTI CON COZZE PATELLE
82. SPAGHETTI CON FAGIOLINI E CACIO RICOTTA
83. SPAGHETTI CON GAMBERI E RUCOLA
84. SPAGHETTI CON MOLLIKA DI PANE
85. SPAGHETTI CON NOCI
86. SPAGHETTI CON POLPO AL POMODORO
87. SPAGHETTI CON POLPO IN BIANCO
88. SPAGHETTI CON RICCI DI MARE
89. SPAGHETTI CON VERDURE GRIGLIATE
90. STROZZAPRETI AL SUGO CON POLPO
91. TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
92. TAGLIATELLE MARI E MONTI
93. TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO CON FUNGHI
94. TUBETTINI ALLA SCIABBICOTA
95. TUBETTINI CON LE COZZE
96. ZITI AL FORNO CON MELANZANE
97. ZITI AL FORNO CON SALCICCIA
98. ZITI ALLA GENOVESE
99. ZITI ALLA SANGIOVANNIELLO
100. ZITI CON I CAVOLI (CU LI MUGNULI)

CANNELLONI FRESCHI RIPIENI DI RICOTTA



Ingredienti:

200 g di farina - 2 uova - 150 g di ricotta - 150 g di mozzarella - 40 g di prosciutto
2 uova - sale e pepe - 200 g di parmigiano reggiano grattugiato - 60 g di burro
200 g di polpa di pomodoro - 4 foglie di basilico - sale e pepe

Procedimento:

Mettete la farina a fontana, aggiungete le uova ed impastate fino ad ottenere una pasta omogenea. Fate riposare per 20 minuti coprendo con un canovaccio o con pellicola per alimenti. Tirate la pasta in sfoglie sottili un paio di millimetri con il matterello o con l'aiuto dell'apposita macchina e, con la punta di un coltellino, ricavate una trentina di rettangoli 8x10 centimetri per lato. Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua leggermente salata e, quando bollerà, fate sbollentare 2 o 3 alla volta i quadrati di pasta, ognuno per circa 30 secondi. Man mano che li lessate, sgocciolate i quadrati di pasta e allineateli sopra un panno bagnato e ben strizzato lasciandoli raffreddare. Passate la ricotta al setaccio, mettetela in una ciotola e unitevi la mozzarella scolata e tagliata a dadini e il prosciutto precedentemente tagliato a striscioline. Condite con sale e pepe, unitevi le 2 uova e lavorate con una forchetta sino ad ottenere un impasto omogeneo. Fate sciogliere metà del burro in una pentola a fuoco basso, quindi unitevi la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e di pepe, il basilico e fate cuocere per 15 minuti. Disponete un cucchiaino di ripieno su ognuno dei quadrati di pasta sbollentati e arrotolateli ottenendo dei cannelloni, allineateli in un solo strato in una teglia imburrata o ricoperta con carta da forno e ricopriteli con la salsa di pomodoro, con il parmigiano reggiano grattugiato e con il rimanente burro distribuito a pezzetti. Infornate per circa 20 minuti in forno già caldo a 180°C e servite caldi.

CAVATELLI CON LA RICOTTA FORTE (ASKANTI)



Ingredienti:

cavatelli q.b.
ricotta forte (askanti) 3 cucchiari
sugo di pomodori q.b.
pancetta q.b.

Procedimento:

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocere i cavatelli. Intanto per preparare il sugo, soffriggere in poco olio la pancetta, aggiungere i pelati e lasciar cuocere per 30 minuti. Diluite il sugo con i tre cucchiari di ricotta forte e condite i cavatelli.

CAVATELLI COZZE E FAGIOLI



Ingredienti:

400 g cavatelli
300 g fagioli cannellini lessati
250 g pomodori pelati
500 g cozze
½ cipolla
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
vino bianco
sale
pepe

Procedimento:

Fate soffriggere la cipolla tritata con l'olio, aggiungete i pomodori ed i fagioli. In un'altra padella scaldate un pò di olio con l'aglio e aggiungete le cozze che avrete già pulito, sfumate con il vino bianco, aggiungete il pepe e fate cuocere con il coperchio. A questo punto sgusciate le cozze e filtrate il liquido di cottura delle cozze, per eliminare eventuali residui. Fate cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata, scolateli e uniteli alla salsa con i fagioli. Ora aggiungete le cozze con il loro liquido, saltate a fiamma alta, mantecate e servite i cavatelli cospargendoli con del prezzemolo tritato fresco e un filo d'olio extra vergine di oliva.

DELIZIE DELL'ADRIATICO AL CARTOCCIO



Ingredienti:

vongole
gamberi
cozze nere
pan carrè a
dadini prezzemolo
aglio olio pepe
se si vuole due pomodorini
spaghetti
carta stagnola

Procedimento:

Mettete in un tegame olio ed aglio, una volta imbondito aggiungere le vongole, le seppie tagliate a striscioline e i gamberi sgucciati. Fate evaporare con vino bianco e quando il tutto è ben colorito ed amalgamato, spegnete aggiungendo il prezzemolo, il pepe e le cozze crude sgucciate. Qui entrano in ballo i pomodorini (se si vuole il sughetto roseo che a mio avviso è preferibile) facendoli soffriggere a parte con olio ed aglio. Una volta cotti gli spaghetti al dente, amalgamate il tutto, unendo il pancarrè a dadini e formate delle porzioni nella carta stagnola da passare al forno a 200°C per circa 15 minuti.

FARFALLE AL SALMONE



Ingredienti per 4 persone:

400 g di farfalle o farfallette - 1 noce di burro - 100 g di salmone affumicato
1 scalogno - 1 spruzzata di vodka - 10 pomodori freschi - 180 ml di panna
prezzemolo - sale - pepe nero

Procedimento:

Tritate finemente lo scalogno e mettetelo a soffriggere dolcemente in padella. Non appena lo scalogno si sarà ammorbidito aggiungete le fette di salmone affumicato e lasciatele sbriciolare. A questo punto sfumate con la vodka ed aggiungete il pomodoro fresco precedentemente privato del picciolo, dei semi interni e ridotti a piccoli pezzi. Lasciate cucinare per qualche minuto fin quando non si forma un pochino di sughetto (se è il caso aggiungete un pochino di acqua di cottura della pasta). Intanto che le farfalle cucinano versate la panna in una ciotola, insaporitela con un pochino di sale, pepe nero e prezzemolo tritato. Quando mancheranno un paio di minuti alla fine della cottura della pasta, trasferite le farfalle nella padella con il salmone e terminate la cottura aggiungendo dell'acqua di cottura all'occorrenza. Quando la pasta sarà cotta, aggiungete anche la panna e mantecate.

FETTUCCINE CON CARCIOFI E GAMBERI



Ingredienti:

pomodori ciliegia 270 g - fettuccine 300 g - carciofi 3 - code di gamberi 250 g
passata di pomodori 200 ml - olio extravergine di oliva 3 cucchiai
scalognopiccoli 4 - prezzemolo tritato un cucchiaio - brodo di pesce o vegetale 150 ml
succo di limoni - sale q.b. - pepe q.b.

Procedimento:

Lavate e pulite i carciofi, tagliate poi ogni carciofo in quattro parti e suddividete i quarti in fettine sottili. Ponete le fettine di carciofo in una ciotola riempita d'acqua e succo di limone per evitare che anneriscano. Pulite le code di gambero sgucciandole, eliminando la coda e le zampine e il filetto nero sul dorso del gambero, lavate i pomodorini e tagliateli in quattro parti. Tagliate gli scalogni in fettine sottilissime, aiutandovi con una mandolina e metteteli a rosolare in 3 cucchiai d'olio d'oliva. Quando gli scalogni inizieranno a imbiondire aggiungete i carciofi (che avrete sciacquato e scolato), fate insaporire e aggiungete il prezzemolo tritato e qualche cucchiaio di fumetto di pesce o di brodo vegetale. Dopo qualche minuto aggiungete i pomodorini a pezzetti e la passata di pomodoro. Salate e continuate a cuocere il sugo mescolando di tanto in tanto fino a che i carciofi saranno teneri. A questo punto fate saltare le code di gambero nel sugo per circa 5 minuti. Nel frattempo portare a bollire una pentola d'acqua e ponetevi le fettuccine. Scolatele, fatele saltare nel sugo di carciofi, pomodori e gamberi e aggiungete del pepe macinato. Servite le fettuccine con carciofi e code di gambero ben calde guarnite con alcune foglioline di prezzemolo.

FETTUCCHINE CON FUNGHI E SALCICCIA



Ingredienti:

400 g di pappardelle - 250 g di salsicce
70 g di funghi porini secchi (oppure 400 g di freschi)
50 g di cipolla - 1 spicchio d'aglio - 30 ml di brandy - 250 ml di latte caldo
50 g di parmigiano grattugiato - 400 ml di brodo vegetale caldo - sale - pepe
prezzemolo - olio extravergine d'oliva

Procedimento:

Iniziate pulendo i funghi e tagliandoli a pezzetti (se sono freschi) oppure mettendoli ammollo in acqua, (e si tratta di funghi secchi) secondo le istruzioni sulla confezione e poi sciacquateli. In una padella rosolate la cipolla e l'aglio tritato con un po' d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete le salsicce private del budello e schiacciatele nella padella, sbriciolandole. Fate rosolare qualche minuto e sfumate con il brandy. A questo punto aggiungete i funghi. Fate insaporire 5 minuti, a fuoco vivo, mescolando spesso. Coprite con il brodo vegetale caldo e fate cuocere una quindicina di minuti. Aggiustate di sale e pepe. Alla fine aggiungete il latte caldo. Scolate le pappardelle al dente e saltatele in padella ultimando la cottura. Spolverate con il parmigiano, il pepe e se vi piace, del prezzemolo.

FETTUCCHINE CON GRANCHI PELOSI (CU LI CAURI PILUSI)



Ingredienti per quattro persone:

400 g di fettuccine all'uovo
olio - aglio - peperoncino
10 o12 pomodori ciliegino
prezzemolo
½ bicchiere di vino bianco

Procedimento:

Soffriggete dolcemente l'aglio affettato o tritato, e quando comincia ad assumere colore, aggiungete il peperoncino spezzato e i gambi del prezzemolo, quindi fate colorare l'aglio fino ad un moderato brunito. Come al solito chi volesse togliere l'aglio, deve aumentarne la dose e almeno schiacciarlo. A fiamma molto alta e con un coperchio a portata di mano mettete i granchi in pentola e coprite subito per evitare gli inevitabili schizzi, con molta accortezza dovete comunque rigirarli più volte. Li vedrete diventare rossi e, appena prosciugati, aggiungete il vino, rimessando ancora, quando anche il vino sarà scomparso, togliete i rami di prezzemolo ed il peperoncino, tenendolo da parte per poter aumentare la piccantezza, riaggiungendolo alla salsa. Aggiungete i pomodori e la loro salsa, far raggiungere l'ebollizione ed abbassate come si farebbe con ogni buon ragù. La salsa sarà pronta quando avrà raggiunto in una mezz'ora o poco più la giusta consistenza. Con questa salsa si condisce la pasta cotta ben al dente in acqua salata. I granchi, opportunamente rotti con gli appositi attrezzi che possono essere facilmente sostituiti da schiaccianoci e forchettine, saranno un gustosissimo secondo.

FUSILLI CON VERDURE



Ingredienti:

350 g fusilli - 4 carote grandi - 6 zucchine piccole - 150 ml latte
150 g pancetta affumicata a cubetti - 3 cucchiari olio extravergine di oliva
1 cucchiaino zucchero - sale - parmigiano reggiano

Procedimento:

Per prima cosa mettete l'acqua a bollire per cuocere la pasta, e in una padella con 3 cucchiari di olio extravergine di oliva far rosolare i cubetti di pancetta affumicata. Pulite carote e zucchine quindi con uno sbucciapatate rendetele a sottili fettine, quindi allineate alla meglio le fettine e tagliatele a tocchetti. Nel frattempo la pancetta sarà ben rosolata, potete ora aggiungere le verdure tagliate a tocchetti e poca acqua, alzate la fiamma e lasciate cuocere. Lasciate insaporire pochi minuti e aggiungete lo zucchero e poco sale perché la pancetta è già saporita di suo. Salate l'acqua della pasta e buttate la pasta. Aggiungete il latte alle verdure, mescolate e lasciate cuocere ancora circa dieci minuti giusto il tempo che il latte crei una crema. A questo punto il sugo è ormai pronto e la pasta al dente: non rimane che unirli e lasciarli insaporire insieme due minuti in padella aggiungendo se necessario un po' di acqua di cottura della pasta. Prima di servire, aggiungete un'abbondante grattugiata di parmigiano.

GARGANELLI AL FORNO CON CARFIOFI



Ingredienti:

400 gr di garganelli all'uovo - 5 o 6 cuori di carciofi
1 confezione di besciamella
200 g di Pecorino romano stagionato
sale e pepe
olio extravergine di oliva

Procedimento:

Pulite i carciofi, tagliate le parti dure del gambo e togliete le foglie esterne, lasciateli a bagno con acqua limone per alcuni minuti e poi fateli asciugare e tagliateli a fettine sottili. Fate stufare i carciofi in una padella con un filo di olio e aggiungendo in cottura brodo vegetale fino a ricorpirli. Salateli e lasciate cuocere per circa 10-15 minuti. Lessate nel frattempo i garganelli in abbondante acqua salata. In una terrina mescolate la besciamella, con il Pecorino, sale e pepe e mescolate bene per fare amalgamare. Se la salsa è troppo densa aggiungete un dito di latte fresco o un po' di acqua di cottura. Scolate la pasta al dente e conditela con la crema di besciamella, pepe e pecorino. Poi aggiungete i carciofi e mescolate. Prendete una teglia da forno e imburatela leggermente, adagiatevi la pasta e sulla superficie spolverate con il pecorino a scaglie. Infornate per quindici minuti a 180 °C.

GARGANELLI ALL'ARRABBIATA



Ingredienti per 4 persone:

400 g di garganelli - 400 g di pelati - 80 g di pecorino romano - 2 spicchi d'aglio
2 peperoncini freschi - prezzemolo - sale - olio extravergine di oliva

Procedimento:

Tagliate l'aglio a pezzettini e soffriggerlo in una padella larga insieme al peperoncino tagliato. Aggiungete i pelati tagliati a pezzi, aggiustate di sale e lasciate cuocere per circa 15 minuti senza coperchio. Lessate la pasta e scolatela al dente, quindi versatela nella padella con il sugo, lasciando sul fuoco per qualche minuto. Impiattate e servite aggiungendo prezzemolo fresco tagliato alla buona e pecorino romano a pioggia.

LASAGNE AI QUATTRO FORMAGGI



Ingredienti:

lasagne di semola di grano duro, fresche o secche, pronte da cuocere
1 litro di latte - 2 cucchiaini di farina - 30 g di burro - sale - pepe nero
1 etto di parmigiano grattugiato - 1 etto di fontina - 2 etti di mozzarella
50 g di scamorza affumicata.

Procedimento:

Preparate la besciamella facendo sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungete la farina e mescolate con un mestolo di legno per qualche minuto. Aggiungete il latte a piccole quantità, sempre mescolando, fino a che non è stato aggiunto tutto e lasciate cuocere a aggiungete un pezzetto di burro, sale, pepe e una manciata di parmigiano grattugiato e mescolate nuovamente. Imburrate a fiamma bassa per circa 10 o 15 minuti. A cottura ultimata spegnete la fiamma e in una pirofila da forno versate uno strato abbondante di besciamella. Disponete il primo strato di pasta, altra besciamella e una manciata dei formaggi tagliati a cubetti e infine una manciata di formaggio grattugiato. Disponete il secondo strato di pasta e ripetete il procedimento fino a fare 4 o 5 strati. Sull'ultimo disponete abbondante besciamella, parmigiano e fiocchi di burro. Mettete in forno già caldo (180°C o 200°C) a cuocere per circa mezz'ora o fino a che la superficie sia ben dorata: io oltre ai formaggi detti uso anche del gorgonzola e della robiola e in questo caso, elimino la scamorza affumicata ed anziché 1 etto di emmental ne uso 50 g.

LASAGNE AL FORNO



Ingredienti:

800 g di carne macinata - passata di pomodoro a piacimento
cipolla sedano e carota per soffritto - 800 ml di besciamella
500 g di lasagne fresche a sfoglia sottile - parmigiano grattugiato
sale e pepe - olio extravergine di oliva

Procedimento:

Preparate il ragù con un soffritto di cipolla, carota e sedano. Quando è dorato aggiungete poco vino bianco e lasciate sfumare, aggiungete la macinata, la salsa di pomodoro, sale, pepe e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti. In una capiente pentola, portate ad ebollizione l'acqua già salata ed immergete le lasagne per il solo tempo strettamente necessario affinché riaffiorino. Scolate e lasciate intiepidire alcuni minuti. Prendete una pirofila da forno, cospargete il fondo con un po' di besciamella e proseguite mettendo uno strato di pasta, uno di besciamella, uno di ragù ed una spolverata di parmigiano. Continuate a farcire la lasagna fino ad ottenere 4 o 5 strati, terminando con poco condimento, abbondante parmigiano e alcuni pezzetti di burro.

LI BUCATINI ALLA MATRICIANA



Ingredienti per quattro persone:

320 g di bucatini
150 g di guanciale
5 pomodori maturi
1 peperoncino
60 g di pecorino romano grattugiato
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliate il guanciale a listerelle non troppo spesse e a loro volta queste a dadini più o meno regolari. In un capiente tegame fate soffriggere il guanciale per 5 minuti a fuoco basso, in modo che si colorisca ma che non bruci, mescolando continuamente. Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti; aggiustate di sale e pepe, a piacere insaporite con un pezzo di peperoncino e lasciate cuocere la salsa per 15 minuti. Nel frattempo, in una pentola abbastanza alta, portate a ebollizione abbondante acqua salata e cuoceteci i bucatini, scolandoli ancora al dente. Aggiungete i bucatini nel tegame in cui il sugo ha appena finito di cuocere e saltate il tutto a fuoco vivo per 2 minuti. Prima di servire in tavola i bucatini ancora fumanti, spolverizzateli con abbondante pecorino grattugiato al momento e, a piacere, con il peperoncino.

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE IN CARTOCCIO



Ingredienti:

350 g di linguine
200 g di seppie - 200 g di gamberetti - 300 g di cozze - 300 g di vongole
200 g di pomodorini - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 peperoncino piccante
uno spicchio di aglio - olio extravergine di oliva - 1 bicchiere di vino bianco secco

Procedimento:

Sgusciate i gamberetti, pulite la seppie e tagliatele a listarelle. Pulite e lavate le cozze e le vongole. In una padella fate rosolare leggermente lo spicchio di aglio nell'olio, unite le seppie e rosolate velocemente. Unite i gamberetti, rosolate solo due minuti, sfumate con un bicchierino di vino bianco. Ora togliete dalla padella i gamberetti e mettete i pomodorini con il peperoncino. Fate cuocere una decina di minuti, intanto in un'altra pentola mettete le cozze e le vongole e fatele aprire. Toglietele dal guscio, lasciandone solo alcune intere per decorazione. Aggiungete le cozze, le vongole e i gamberetti nel sughetto e spegnete il fuoco. Nell'acqua bollente salata, fate cuocere la pasta, scolandoli a metà cottura. Conditeli con il sugo e sistemati in quattro terrine da forno foderate con carta stagnola. Chiudete per bene il cartoccio e infornate per 5 minuti a forno ben caldo (220°C).

LINGUINE ALLA GALLIPOLINA



Ingredienti:

600 g di linguine
2 calamaretti
500 g di gamberetti freschi
8 pomodorini
300 gr di noci di mare
300 g di vongole veraci
300 g di cozze nere
3 scampi tagliati a metà
uno spicchio d'aglio
un peperoncino
½ bicchiere di vino bianco
prezzemolo tritato - sale - olio extra vergine di oliva

Procedimento:

Per preparare il sughetto, il lavoro maggiore sta nel pulire e lavare tutti gli ingredienti, per cui una volta puliti e tagliati a rondelle i calamari, sgusciati i gamberi e lavati bene i frutti di mare, in una larga pentola fate soffriggere i pomodorini tagliati a pezzetti, le rondelle di calamaro e gli scampi nell'olio. Bagnate col vino e salate. Aggiungete i gamberetti e i frutti di mare, unite l'aglio e il peperoncino, incoperchiate la pentola e fate aprire i frutti di mare. Lessate molto al dente le linguine, scolatele e versatele nella pentola del condimento. Lasciate insaporire e cospargete il piatto di prezzemolo finemente tritato.

LINGUINE CON CODA DI PESCATRICE



Ingredienti:

500 g di linguine
500 g di rana pescatrice (la coda)
500 g di pomodorini pachino o piccadilli
olio extra vergine di oliva
sale e pepe q.b.
vino bianco secco

Procedimento:

Tagliate la polpa di rana pescatrice, precedentemente pulita e spellata, a tocchetti grossi. Preparate intanto in una padella larga ma con i bordi alti l'olio extravergine di oliva e uno spicchetto d'aglio vestito. Lasciatelo rosolare e appena sarà imbiondito toglietelo dalla padella. Aggiungere i bocconcini di pesce e fateli rosolare a fuoco vivo, ma senza bruciarli. Aggiungete i pomodorini e spaccati a metà. Mescolare con cura facendo attenzione a non "rompere" i bocconcini di pesce. Quando si saranno ammorbiditi aggiungete il bicchiere di vino bianco, il sale e il pepe a vostro piacere. Fate asciugare fino a far ritirare quasi completamente il vino. Ponete da parte la padella e fate riposare tutto con il coperchio chiuso. Fate bollire la pentola per la pasta. Quando bolle aggiungete il sale per la cottura e 1 fogliolina di salvia, buttate la pasta e scolate al dente. Rimettete la pasta nella padella con il sugo e fate mantecare ancora qualche minuto.

LINGUINE CON DATTERI



Ingredienti :

1 Kg. di datteri di mare
2 spicchi di aglio tritato
prezzemolo tritato
2 cl di vino bianco frizzante
1 peperoncino
succo di un limone
1 Kg di linguine

Procedimento:

In un tegame fate rosolare l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino, in 100 g di olio extravergine di oliva, versate i datteri di mare e mettete un coperchio. Appena i datteri iniziano ad aprirsi versate il vino ed il succo di limone. Controllate di sale. Fate cuocere le linguine e ritiratele molto al dente, versatele nel tegame con i datteri, mescolate e servite.

LINGUINE CON GAMBERI E FILETTO DI TRIGLIA



Ingredienti:

300 g di linguine
150 g di code di gambero
200 g di filetti di triglia
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
prezzemolo fresco
sale
pepe

Procedimento:

Pulite bene le code di gambero, eliminando il budellino intestinale: si può sgusciarle o lasciarle intere. Controllate bene che i filetti di triglia non abbiano spine residue. Sciacquateli e fateli asciugare fra due strati di carta assorbente. Accendete il forno a 210°C. Lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente. Nel frattempo, tritate finemente lo spicchio d'aglio con un ciuffo di prezzemolo e trasferite gli aromi in una ciotola con l'olio. Buttate nella ciotola la pasta scolata e unite gamberi e triglie. Mescolate e distribuite in quattro cartocci di carta da forno o stagnola. Sigillate molto bene i cartocci e passateli nel forno ben caldo per 6 o 7 minuti.

LINGUINE CON MELANZANE FRITTE



Ingredienti per 4 persone:

400 g di linguine
2 melanzane fritte a cubetti
olio d'oliva extravergine
2 spicchi d'aglio
basilico fresco
parmigiano grattugiato

Procedimento:

Per prima cosa tagliate le melanzane a cubetti e friggetele. Prendete una padella dal fondo largo, versateci dell'olio d'oliva ed uno spicchio d'aglio tritato e soffriggerlo. Non appena l'aglio comincia a soffriggere aggiungete le melanzane fritte e mescolate. Aggiungete un pochino d'acqua di cottura e le foglie di basilico spezzettate. Togliete dal fuoco. Quando mancheranno 2 minuti circa alla fine della cottura della pasta, trasferitela nella padella con le melanzane fritte, aggiungete dell'acqua di cottura e mantecate. A cottura ultimata, togliete dal fuoco ed aggiungete ancora del basilico fresco e una manciata di parmigiano grattugiato. Servite la pasta con le melanzane fritte nei piatto e spolverate con del pepe nero.

LINGUINE CON SEPIE



Ingredienti:

500 g di linguine
500 g di seppie
500 g di pomodori freschi ben maturi
1 cipolla bianca tritata
2 spicchi di aglio schiacciati
1 bicchiere di vino bianco secco
½ bicchiere di olio extra vergine di oliva
2 cucchiari di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Pulite le seppie e tagliatele a pezzetti, sia il corpo che i tentacoli. In una padella capace fate rosolare nell'olio la cipolla tritata e gli spicchi di aglio. Dopo qualche minuto unite le seppie e fate rosolare anch'esse, quindi versate il vino bianco e fatelo evaporare. Unite la polpa dei pomodori (dopo averli privati della pelle e dei semi), aggiustate di sale e pepe e fate cuocere coperto per circa mezzora (il tempo dipende dalle dimensioni delle seppie). Pochi minuti prima di togliere dal fuoco unite il prezzemolo tritato. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con il sugo di seppie preparato in precedenza. Spolverate con altro prezzemolo e servite subito.

MEZZE MANICHE ALLA CHECCA



Ingredienti:

350 g di mezze maniche
1 mozzarella di bufala
20 pomodori ciliegino
olio extra vergine
1 spicchio d'aglio
2 o 3 rametti di basilico
pepe q.b.
sale q.p.

Procedimento:

In una pentola piuttosto grande inserite molta acqua, quindi ponetela sul fuoco e fatela bollire aggiungendo sale grosso. Prendete le mezze maniche e, quando l'acqua è in ebollizione, inseritele per la cottura. Tagliate a parte i pomodori, facendoli a pezzettini, metteteli poi in una insalatiera capiente, dove avrete precedentemente inserito il basilico sminuzzato, aglio tritato, olio e sale. Unite la mozzarella di bufala e tagliatela a dadini e procedete ad amalgamare il composto, Fate in modo che tutti i componenti si uniscano bene alla mozzarella di bufala. A cottura ultimata delle mezze maniche, scolate la pasta e mettetela sotto l'acqua fredda per almeno 2 minuti. Unite la pasta nel preparato a base di pomodori, mozzarella, aglio, basilico, mescolando adeguatamente e arricchendo il tutto con del buon pepe nero macinato.

MEZZE MANICHE CALAMARATE



Ingredienti:

mezze maniche 400 g
calamari 600 g
pomodori ciliegia 300 g
aglio uno spicchio
peperoncino rosso fresco 1
vino bianco ½ bicchiere
olio extravergine di oliva 4 cucchiari
prezzemolo tritato 2 cucchiari
sale q.b.
pepe nero macinato q.b.

Procedimento:

Iniziate pulendo i calamari quindi tagliateli ad anelli di dimensione simile al formato della pasta. Lavate i pomodorini e tagliateli in quattro parti. In una padella capiente versate l'olio e unite l'aglio schiacciato e il peperoncino tritato. Aggiungete i calamari e lasciateli rosolare per qualche minuto, poi sfumate con il vino bianco. Quando sarà evaporato, aggiungete i pomodorini tagliati a quarti, poi salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco dolce per 10 o 15 minuti. Quando il sugo sarà pronto aggiungete il prezzemolo tritato. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente quindi incorporatela al sugo di calamari e amalgamate bene il tutto: impiattate immediatamente.

MEZZE MANICHE COI FIORI DI ZUCCA



Ingredienti:

400 g di mezze maniche
1 bicchiere non molto pieno di panna, molto meglio se fresca
80 g di prosciutto cotto
150 g di fiori di zucca
1 bustina di zafferano
40 g di burro
sale q.b.

Procedimento:

Fate fondere il burro in una casseruola, unitevi il prosciutto tagliato a dadini e lasciate rosolare per 2 minuti, mescolando. Unite la panna e fate sobbollire per 5 minuti, regolando di sale. Aggiungete lo zafferano, sempre mescolando, poi i fiori di zucca lavati ed asciugati. Cuocete ancora per 5 minuti. Lessate la pasta al dente, scolatela, conditela con l'ingrediente preparato e servite subito.

ORECCHIETTE AL CARTOCCIO



Ingredienti:

orecchiette 350 g
pomodorini 200 g
broccoli 200 g
olio di oliva extravergine 5 cl
aglio schiacciato, spicchi 2
filetto di acciuga 1
basilico in foglie una decina
parmigiano grattugiato 50 g
sale e pepe q.b

Procedimento:

Lessate le orecchiette e i broccoli in acqua salata. Scolate al dente, sgocciolate e conservate un po' dell'acqua di cottura per la salsa. Scaldate l'olio di oliva, unite l'aglio, i pomodorini, il basilico a pezzetti, sale, pepe e l'acciuga tritata. Lasciate cuocere dolcemente per 5 minuti, bagnate con il liquido di cottura e unite i broccoli e le orecchiette. Mantecate e controllate il sapore. Disponete le orecchiette all'interno di un grosso foglio di carta stagnola, richiudetelo a pacchetto e passatelo in forno per 2 o 3 minuti. Presentate in tavola il cartoccio chiuso, apritelo al momento, servite le orecchiette con parmigiano grattugiato fresco.

ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE



Ingredienti per 4 persone:

500 g di orecchiette
2 peperoni gialli
200 g di tonno all'olio di oliva
1 barattolo di polpa di pomodoro
basilico fresco
olio extravergine d'oliva
pecorino grattugiato
1 cipolla
1 filetto di acciuga
sale q.b.
peperoncino
un mazzetto di rucola

Procedimento:

In una padella con l'olio fate rosolare per una decina di minuti i peperoni tagliati a fettine sottili con il filetto di acciuga e la cipolla, quindi aggiungete la polpa di pomodoro, il basilico, il sale e una punta di peperoncino e lasciate cuocere. Aggiungete in fine il tonno sgocciolato. Cuocete in abbondante acqua salata le orecchiette e scolateli al dente. Versateli nella padella e mantecate il tutto con pecorino grattugiato e rucola sminuzzata.

ORECCHIETTE AL RAGÚ (CU LU SUGU)



Ingredienti:

1 litro di passato di pomodoro - un bicchiere di olio extra vergine di oliva
un bicchiere di buon vino rosso - 1 cipolla - sale e pepe - 400 g di orecchiette fresche
Per le polpette: g 400 di carne macinata - g 200 di pecorino grattugiato - 2 uova
g 150 di pangrattato - prezzemolo tritato - 1 spicchio di aglio - 250 cl di olio d'oliva
1 cucchiaino raso di sale fino e una spolverata di pepe
Per le braciola: 8 fettine di carne di manzo o di cavallo - 100 g di formaggio pecorino
2 spicchi di aglio - un ciuffo di prezzemolo - sale e pepe q.b.

Preparazione:

In una ciotola capiente impastate la carne trita con pane grattato, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale, l'aglio tritato finemente, il prezzemolo tritato e le uova. Dal composto ottenuto ricavate le polpette da friggere in abbondante olio di oliva. Stendete le fettine di carne su un tagliere ed adagiatevi al centro dei piccoli pezzi di pecorino, qualche foglia di prezzemolo, un po' di aglio tritato, sale e pepe, quindi formate gli involtini richiudendoli con degli stuzzicadenti. In una casseruola scaldate l'olio con la cipolla affettata. Quando la cipolla è appassita, unite la carne e fatela rosolare bene da tutte le parti a fuoco medio (è gradito qualche nervetto e pezzetto di ventresca di maiale). Bagnate con il vino rosso e fatelo evaporare. A questo punto unite la passata di pomodoro, salate, pepate e portate a cottura a fuoco molto basso per circa un paio di ore. Infine unite le polpette precedentemente fritte e fate insaporire per altri 10 minuti. Il sugo così ottenuto è ottimo per condire le orecchiette per il pranzo classico domenicale brindisino.

ORECCHIETTE AL SUGO CON RICOTTA FORTE



Ingredienti:

400 g di orecchiette fresche - 1 kg di pomodoro ciliegino
5 o 6 cucchiai di ricotta forte - olio extravergine di oliva
cipolla - basilico - pepe - sale q.b.

Procedimento:

Lavate e tagliare in quattro parti i pomodori ciliegini. In una pentola capiente versate 2 cucchiaini di olio extravergine e la cipolla tritata finemente e lasciate dorare a fuoco basso. Successivamente versate i pomodorini, alcune foglie di basilico ed un po' di sale e lasciate cuocere fino a che non si forma una salsa densa. Tritate il tutto al passaverdure per avere una salsa liscia e vellutata . Cuocere in abbondante acqua salata le orecchiette fresche avendo cura di scolarle al dente. In un saltapasta versare sul fondo 5 o 6 cucchiaini di ricotta forte e stemperate con 1 o 2 cucchiai di acqua di cottura. Versate le orecchiette, alcuni mestoli di salsa di pomodoro ed amalgamate il tutto a fiamma alta. Servite aggiungendo un altro po' di salsa di pomodoro.

ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPE



Ingredienti:

kg. 1,5 di cime di rapa
500 g orecchiette fresche
olio extrvergine d oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
3 filetti d'acciuga

Procedimento:

Pulite le cime di rapa e mettetele a bollire in acqua. A cottura quasi ultimata aggiungete le orecchiette e continuate la cottura. A parte in un tegame capiente e largo, mettete dell'olio e il peperoncino quando l'olio incomincia a fumare, aggiungete l'aglio e subito dopo le acciughe. Scolate le orecchiette con le rape e versatele nel tegame facendole cuocere 1 minuto, giusto il tempo per mantecarle.

ORECCHIETTE FAGIOLI E COZZE



Ingredienti:

300 g di borlotti freschi - due grossi spicchi di aglio - una costa di sedano - un quarto di farina di semola per pasta fresca - un ciuffo di prezzemolo - due peperoncini freschi e verdi - sei cucchiari di olio extravergine di oliva - un chilo di cozze nere - cinque pomodorini maturi

Procedimento:

I fagioli borlotti vanno sgranati, lavati, conditi con una costa di sedano, mezzo spicchio di aglio, qualche pomodorino e messi a cuocere coperti d'acqua, che li superi di due o tre dita. La cottura deve essere a fiamma molto bassa, specialmente dal momento che inizia l'ebollizione, questa deve essere quasi impercettibile e terminare solo quando i fagioli sono veramente ben cotti, tanto da cominciare a disfarsi. La cottura dei borlotti può durare anche più di tre ore. A questo punto cominciate ad impastare la farina. L'impasto si lascia riposare mezz'ora e si passa a fare le orecchiette. Intanto, negli intermezzi della preparazione della pasta pulite le cozze, lasciandone almeno due, tra le più grandi, per ogni commensale, intere e con il guscio ben pulito. L'intingolo delle cozze si prepara mettendo a scaldare ad una fiamma bassa con dentro l'aglio in parte tritato e in parte solo schiacciato, così da poterlo togliere in parte, si aggiungono i soli rami del prezzemolo con qualche foglia e i peperoncini, privati dei picciuoli ed aperti per lungo, lasciando i semi, la parte più importante. Questo intingolo sarà pronto quando l'aglio si sarà colorato abbastanza. A questo punto, alzate al massimo la fiamma, aggiungete 5 o 6 cozze molto ben scolate e quando queste si saranno un pochino rapprese fate seguire i pomodorini tagliati a metà, e con la fiamma alta fateli soffriggere per bene e quindi bagnate con parte dell'acqua delle cozze. Aggiungete le cozze con il guscio, togliendole appena sono aperte, neanche molto, altrimenti si induriscono e rimpiccioliscono. Mondate l'intingolo dall'aglio che si consider in eccesso e dai rami del prezzemolo e aggiungete i fagioli con tutta la loro acqua di cottura, facendo seguire almeno due terzi dell'acqua delle cozze. Intanto si è buttata la pasta, che, freschissima, appena sale a galla è pronta ad essere aggiunta al tutto, seguita dalle cozze sgusciate. Impiattate guarnendo con le cozze non sgusciate, prezzemolo in foglie sane e tritato al momento... e servite!

ORECCHIETTE GAMBERI E CARCIOFI



Ingredienti:

300 g di orecchiette
250 g di code di gamberi piccoli
800 g di cozze
2 pomodori da insalata - 2 spicchi d'aglio spellati - 1 costa di sedano
1 pezzetto di peperoncino piccante - 1 ciuffo di prezzemolo
il succo di 1 limone
6 o 7 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento:

Lavate le cozze in acqua corrente, eliminate eventuali incrostazioni con una paglietta di metallo (o con un coltellino), gettate quelle con il guscio aperto o rotto. Scaldate 2 cucchiari di olio con $\frac{1}{2}$ spicchio d'aglio nella padella, unite le cozze, copritele, fatele aprire a fuoco vivace e proseguite con la cottura per qualche istante. Estraiete i molluschi dai gusci, conservando qualche conchiglia per decorare. Filtrate il liquido di cottura e fatelo consumare a fuoco vivo, fino a ottenerne pochi cucchiari. Portate a ebollizione $\frac{1}{2}$ litro di acqua nella pentola, con il succo di $\frac{1}{2}$ limone, la costa di sedano e lo spicchio d'aglio rimasto. Eliminate dai gamberi il filetto nero sul dorso, lavateli e scottateli per qualche istante; scolateli con un mestolo forato e fateli raffreddare. Portate a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salate e cuocete la pasta al dente. Scolatela e passatela velocemente sotto l'acqua corrente, in modo da raffreddarla. Sgocciolatela ancora, fatela asciugare su un telo e poi versatela in una ciotola. Dividete i pomodori a metà, privateli dei semi e riduceteli a dadini. Tritate l'aglio rimasto con il prezzemolo. Unite alle orecchiette i gamberetti, le cozze, i dadini di pomodoro e il trito. Condite con 4 o 5 cucchiari di olio, il ristretto di cozze, il peperoncino e qualche goccia del succo di limone rimasto.

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE



Ingredienti:

paccheri 500 g - olio ½ bicchiere - aglio 3 spicchi - calamari 500 g - cozze 1 kg - gamberi 300 g - vongole 1 kg - peperoncino 1 - prezzemolo tritato 2 cucchiaini - pomodori ciliegi 100 g - sale q.b.

Procedimento:

Spazzolate le cozze sotto l'acqua ed eliminate le eventuali barbette, quindi lavatele e mettetele da parte. Sciacquate bene le vongole sotto l'acqua corrente. Spellate, eviscerate e lavate i calamari sotto l'acqua corrente, asciugateli e tagliateli ad anelli, quindi lavate ed asciugate le code di gambero private della corazza. Mettete le vongole in una pentola sul fuoco a fiamma viva. Mettete un altro tegame sul fuoco con le cozze, prezzemolo, due spicchi di aglio interi e un peperoncino fresco tritato. Fate dischiudere vongole e cozze coprendo la pentola con un coperchio, poi spegnete il fuoco e, una ad una, eliminate il guscio ed estraete il mollusco che metterete da parte, tenendo una decina di vongole e di cozze col guscio che serviranno per la decorazione. Filtrate con un colino a maglie strette il fondo di cottura delle vongole e delle cozze e mettetelo da parte. Scaldate l'olio rimanente in una padella assieme all'aglio schiacciato, fate rosolare i calamari per 5 minuti, bagnateli poi con il vino bianco e lasciate sfumare. Aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti e lasciateli ammorbidire, quindi salate, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per almeno 10 minuti (o fino a quando i calamari saranno teneri). Aggiungete i gamberi unendo, ogni tanto, un mestolino di liquido messo da parte, secondo la necessità. Intanto calate i paccheri in acqua bollente. Prendete i molluschi messi da parte e uniteli al sugo e fate cuocere il tutto per altri 5 minuti, poi aggiungete il prezzemolo tritato. Aggiungete in ultimo in casseruola le vongole e le cozze con i gusci e quando i paccheri sono al dente scolateli e fateli saltare in padella insieme al sugo, aggiungendo il liquido delle cozze e delle vongole messo da parte. Quando il tutto sarà ben amalgamato e il fondo ormai asciutto, servite i paccheri decorando i piatti con qualche mollusco provvisto di guscio.

PACCHERI AL RAGÚ NAPOLETANO



Ingredienti:

1 kg di carne polpa
2 cipolle bianche fresche di media grandezza
2 carote medie
500 g di salsa di pomodoro
½ bicchiere di vino rosso
due rametti di basilico
6 grani di pepe nero
olio extra vergine d'oliva - sale q.b.

Procedimento:

Lavate e pulite le cipolle e le carote, tagliatele grossolanamente. In un capace tegame, che la tradizione vuole sia di coccio, versate un generoso filo d'olio, ponete la carne, le cipolle, le carote, un rametto di basilico ed i grani di pepe, quindi mettete al fuoco. Dopo qualche minuto versate il vino, aggiungete la salsa di pomodoro, aggiustate di sale, incoperchiate e lasciate cuocere, regolando il fuoco al minimo. Ogni tanto mescolate per evitare che il sugo attacchi e aggiungete acqua calda se vi accorgete che sta restringendo troppo. Cuocete per almeno tre ore, un quarto d'ora prima di togliere da fuoco aggiungete il secondo rametto di basilico. Una volta arrivato a cottura giusta spegnete, togliete la carne e la verdura che non si è sfaldata dal sugo. La carne, non appena si sarà raffreddata, si taglia a fette e si serve con un po' del sugo e le verdure, mentre con l'altro sugo rimasto, il ragù, condite la pasta.

PACCHERI CON PESCATRICE



Ingredienti per 4 persone:

700 gr di paccheri
una bella pescatrice da 1 kg
10 o 12 pomodorini ciliegini freschi
1 spicchio d'aglio
peperoncino quanto basta
olio extravergine di oliva
prezzemolo tritato
½ bicchiere di vino bianco

Procedimento:

Dopo aver pulito accuratamente la pescatrice, separate il corpo dalla testa, spaccatela in due parti e mettetela da parte, prendete la coda di pescatrice e tagliate la spina centrale. Prendete una padella, versate dell'olio e fate soffriggere l'aglio (lasciatelo intero e una volta inbiondito toglietelo) e il peperoncino, unite poi la testa della pescatrice (per il sapore) e i tocchettini. Sfumate il tutto con il vino bianco e dopo che il vino sarà sfumato mettete i pomodorini tagliati a pezzetti e privati dei semi, salate quanto basta e lasciate cuocere a fuoco dolce (la cottura della pescatrice varia in base alla sua grandezza ma in genere 15 minuti bastano. Portate ad ebollizione l'acqua salata, versate i paccheri e attendete il tempo di cottura; scolateli e uniteli al sugo e lasciateli saltare per 1 minuto, impiattate e fate spolverata di prezzemolo tritato finemente.

PACCHERI CON SCAMPI



Ingredienti:

400 g di paccheri
½ cipolla
1 spicchi d'aglio
50 ml di brandy
1 barattolo di pomodorini
125 ml di panna fresca liquida
3 scampi
350 grammi di code di gamberi
sale - pepe - olio extravergine di oliva
1 mazzetto di prezzemolo fresco

Procedimento:

Affettate la cipolla finemente e mettetela in una padella a imbiondire insieme allo spicchio d'aglio. Aggiungete i crostacei sciacquati e fateli insaporire, dopo qualche minuto versate il brandy e fatelo sfumare. Unite i pomodorini e un bicchiere d'acqua e regolate di sale. Coprite e lasciate cuocere per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Versate la panna fresca e lasciate cuocere per altri 10 minuti.

PACCHERI CON SUGO DI CALAMARI



Ingredienti:

paccheri 400 g - calamari 500 g
aglio 3 spicchi - prezzemolo tritato abbondante
pomodori ciliegino piccoli e tondi 200 g - pomodori passata 200 g
peperoncino fresco e piccante qualche pezzetto
brodo di pesce q.b. - olio extravergine di oliva ½ bicchiere - vino bianco ½ bicchiere

Procedimento:

Pulite i calamari e tagliateli ad anelli. In un tegame molto ampio fate dorare con l'olio di oliva tre spicchi d'aglio passati nello schiaccia aglio e qualche pezzettino di peperoncino a seconda dei vostri gusti. Separate gli anelli di calamaro dai tentacoli e fateli scottare velocemente nell'olio sfumando con mezzo bicchiere di vino bianco; un paio di minuti dovrebbero bastare per dei calamari medi; togliete gli anelli che, se cuocessero troppo risulterebbero troppo duri, continuando la cottura dei tentacoli, unendovi i pomodorini tagliati in quattro e la passata di pomodoro. Nel frattempo lessate in acqua salata i paccheri per 8-10 minuti; quando li scolerete dovranno essere molto al dente, e continuate la cottura unendoli al sugo, un po' come fareste con un risotto; man mano che il sugo si asciuga bagnate con un mestolo di fumetto fino a terminarne la cottura. Qualche istante prima del termine della cottura ponete nella padella gli anelli di calamaro precedentemente messi da parte, mischiate il tutto, spolverizzate di abbondante prezzemolo, mescolate bene il tutto e servite ancora caldo.

PACCHERI CON VONGOLE E ZUCCHINE



Ingredienti:

500 g di vongole - 3 o 4 zucchine piccole - alcuni pomodorini ciliegia
un mazzetto di prezzemolo - 1 o 2 spicchi di aglio - un pezzetto di peperoncino rosso
200 g di paccheri - 2 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine - sale per cuocere la pasta

Procedimento:

Lasciate le vongole in ammollo con acqua e sale per un'oretta, poi lavatele con cura, ed eliminate quelle rotte. Fate aprire le vongole in un tegame con uno spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino rosso. Eliminate i gusci da parte delle vongole, tenendo nel guscio le più grandi, ed ovviamente gettate quelle che non si sono aperte. Filtrate il liquido prodotto durante la cottura. Lavate le zucchine, se hanno i fiori lavate anch'essi. Tagliatele a fiammifero. Mettete in una capace padella uno spicchio di aglio, le zucchine, il liquido delle vongole e un pezzetto di peperoncino, e fate cuocere a fuoco medio (il liquido delle vongole serve a salare ed evita l'uso dell'olio). Unite altra acqua se serve, alla fine le zucchine devono essere cotte ma non sfatte. Nel frattempo pulite il prezzemolo e tritatelo. Lavate i pomodorini ciliegia e tagliateli a dadini. Unite il prezzemolo e le vongole alle zucchine. Fate cuocere qualche minuto per fare insaporire per bene le vongole. Cuocete i paccheri, e quando saranno quasi cotti unite i pomodorini alle vongole e zucchine. Scolate la pasta e gettatela nella padella con le vongole e le zucchine. Fatela saltare un paio di minuti. Versate la pasta nei patti, completatela con l'olio d'oliva ed una spolverata di prezzemolo tritato.

PACCHERI MARE E MONTI



Ingredienti:

paccheri 400 g
cozze 500 g
zucchine 300 g
funghi 300 g
4 cucchiaini di panna per cucina
pomodori pelati 300 g
mezza cipolla piccola
olio d'oliva secondo i gusti
prezzemolo
parmigiano
sale e pepe.

Procedimento:

Aprite le cozze, sgusciarle e tagliarle a pezzetti. Friggete le zucchine a dadini in poco olio. In una padella con l'olio d'oliva, fate imbiondire la cipolla, unire i funghi, le cozze, le zucchine, i pomodori pelati ed infine la panna, salare. Fate cuocere il tutto per 2 o 3 minuti, fino a che la salsa raggiunga la giusta densità. In acqua salata lessare i paccheri, scolarli al dente e versarli nella padella con la salsa. Insaporite con il parmigiano ed il prezzemolo tritati e servite ben caldi.

PACCHERI RIPIENI DI TONNO



Ingredienti:

200 g di tonno sott'olio (peso sgocciolato)
12 olive nere 2 filetti di alici sott'olio
4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
250 ml di brodo vegetale origano e timo
250 g di pasta tipo paccheri
3 o 4 rametti di prezzemolo
1 spicchio d'aglio 1 cucchiaio di pangrattato
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Scolate il tonno dall'olio di conservazione e mettetelo nel mixer. Snocciate le olive, scolate i filetti di alici e mettete il tutto nel mixer assieme al tonno, metà olio e 2 cucchiaini di brodo. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Unite un pizzico di origano e di timo e mescolate. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela. Conditela con un filo d'olio affinché non si appiccichi. Riempite i paccheri con il composto di tonno, aiutandosi con un cucchiaino e metteteli in una pirofila. Lavate il prezzemolo, selezionatene le foglie e tritatele finemente su un tagliere assieme all'aglio spellato. Mescolate in una terrina un cucchiaino di trito, il pangrattato, un pizzico di sale, una grattugiata di pepe. Emulsionate accuratamente e stemperate quindi con 4 cucchiaini di brodo. Conditte i paccheri con l'emulsione e mescolate bene. Se la pasta dovesse essere molto secca aggiungere altro brodo vegetale. Cospargere in superficie con una manciata pangrattato e cuocete nel forno preriscaldato a 180°C per 10 o 15 minuti. Cospargete di pepe e servite.

PAPPARDELLE ALLO SCOGLIO



Ingredienti:

pappardelle 500 g
seppioline 360 g
vongole sgusciate 80 g
scampi 12
acciuga sotto sale 1
pomodori 2
vino bianco secco 1 bicchiere
olio extravergine d'oliva q.b.
brodo granulare di pesce q.b.
prezzemolo q.b.
sale q.b.

Procedimento:

Fate saltare in 2 cucchiainate di olio le seppioline che avrete tagliato a striscioline sottili. Sfumatele con un terzo di bicchiere di vino. Nel frattempo preparate un po' di brodo con il granulare di pesce e versatene un pochino nella pentola. Unite gli scampi e le vongole, completando il tutto con l'acciuga dissalata e spezzettata. Cuocete le pappardelle scolandole al dente. Saltatele in padella insieme con il sugo di pesce. Completate con i pomodori, sbucciati e tagliati a dadini, e un cucchiaino di prezzemolo tritato.

PAPPARDELLE CON ASPARAGI E GAMBERI



Ingredienti:

500 g di pappardelle all'uovo fresche
1 mazzo di asparagi verdi
16 gamberi medi freschi
olio d'oliva extra vergine
asparagi - pepe bianco q.b. - sale q.b.

Procedimento:

Dividete gli asparagi in due parti, quella legnosa e quella commestibile. Pulite le parti legnose, e poi lavatele accuratamente. Mettetele a cuocere coperte in una pentola coperte di acqua. Quando saranno cotte, frullate il tutto con un frullatore ad immersione, e passate al colino. In questo modo avrete ottenuto il brodo agli asparagi. Tagliateli a pezzettini e separate le punte dal resto. Mettete sul fuoco moderato un tegame con un po' di olio, unite i pezzettini di asparagi e fate cuocere qualche minuto. Coprite con il brodo di asparagi, salate e fate cuocere. Quando saranno teneri aggiungete le punte e cuocete ancora 5 minuti. Durante la cottura, continuate a bagnare con il brodo di asparagi, per avere alla fine un intingolo abbondante. Unite il contenuto della bustina di zafferano e fatela sciogliere. Salate e pepate leggermente. Lavate e sgocciolate i gamberi, ed eliminate in parte le antenne e le zampette, per evitare che finiscano nel sugo. Mettete in gamberi nel tegame con il sugo di asparagi e cuoceteli brevemente. Nel frattempo cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata. Quando le pappardelle sono quasi cotte, togliete i gamberi dal sugo, teneteli al caldo. Scolatele le pappardelle e fatele saltare nel sugo di asparagi.

PAPPARDELLE CON FUNGHI E SALCICCIA



Ingredienti:

400 g di pappardelle - 250 g di salsicce
0 g di funghi porini secchi (oppure 400 g di freschi)
50 g di cipolla - 1 spicchio d'aglio - 30 ml di brandy - 250 ml di latte
50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 400 ml di brodo vegetale
sale e pepe - prezzemolo - olio extravergine d'oliva

Procedimento:

Pulite i funghi e tagliandoli a pezzetti (se sono freschi) oppure mettendoli ammollo in acqua, (se sono secchi) e poi sciacquateli. In una padella rosolate la cipolla e l'aglio tritato con un po' d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete le salsicce private del budello e schiacciatele nella padella, sbriciolandole. Fate rosolare qualche minuto e sfumate con il brandy. A questo punto aggiungete i funghi. Fate insaporire 5 minuti, a fuoco vivo, mescolando spesso. Coprite con il brodo vegetale caldo e fate cuocere una quindicina di minuti. Aggiustate di sale e pepe. Alla fine aggiungete il latte caldo. Scolate le pappardelle al dente e saltatele in padella ultimando la cottura. Spolverate con il parmigiano, il pepe e se vi piace, del prezzemolo.

PAPPARDELLE CON GLI SCAMPI



Ingredienti:

400 g pappardelle 10 scampi
150 g di fontina latte
1 uovo
100 g di burro
sale q.b.
pepe q.b.
½ limone
olio extravergine d'oliva
un cucchiaino di gin

Procedimento:

Scusciate gli scampi dopo averli scottati in acqua bollente con olio e limone. Sciogliete in un tegamino la fontina aggiungendo di tanto in tanto un pò di latte, unite un tuorlo d'uovo e mescolate ancora qualche minuto prima di spegnere la fiamma. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolate al dente e condite con il burro fuso dove si saranno fatti insaporire gli scampi unendo il gin. Mettete sul piatto di portata, aggiungete il formaggio fuso e servite.

PAPARDELLE CON SPECK E FUNGHI PORCINI



Ingredienti:

350 g di pappardelle fresche all'uovo
200 g di funghi porcini freschi
200 g di speck a cubetti
2 cipollotti
1 spicchio d'aglio
prezzemolo fresco tritato, un mazzetto
80 ml di panna da cucina fresca
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Procedimento;

Pulite i funghi lavandoli bene sotto il getto di acqua corrente. Tagliateli a lamelle sottili. Pelate e pulite anche i cipollotti e l'aglio e fate un trito misto con gli odori. Prendete un tegame e fate un soffritto del mix di odori in olio caldo. Aggiungete i funghi e lasciate rosolare per alcuni minuti. Sfumate con brodo vegetale quanto basta e lasciate cuocere a fiamma bassa per quaranta minuti. Nel frattempo mettete abbondante acqua salata in un tegame e quando bolle versate la pasta. Scolate la pasta un po' al dente, e aggiungetela nella padella dei funghi, incorporate anche lo speck e la panna fresca, mescolate bene. Terminate aggiungendo il prezzemolo, sale e pepe e mantecando con il Parmigiano grattugiato.

PASTA AL FORNO BRINDISINA



Ingredienti:

Per le polpette:

carne di suino trita 250 g - salsiccia 150 g - parmigiano reggiano grattugiato 100 g
mollica di pane 100 g - prezzemolo tritato 2 cucchiai - 2 uova medie
1 spicchio di aglio - sale q.b. - pepe q.b. - noce moscata 1/4 di cucchiaino

Per il sugo:

Pomodori passati 1 lt - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - basilico 6 foglie
olio extravergine di oliva 4 cucchiai - sale q.b.

Per la pasta al forno:

pasta (rigatoni, o penne, o riccia grossa, oppure mezza zita) 600 g - 4 uova medie
parmigiano reggiano grattugiato 3-4 cucchiai - camorza (provola) 300 g

Procedimento:

Mettete gli ingredienti per le polpette in una ciotola e impastate per almeno 5 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo che farete riposare in frigorifero per 15 minuti. Tritate la cipolla e l'aglio finemente e fateli appassire per 10 minuti a fuoco basso assieme all'olio di oliva e poi aggiungete la passata di pomodoro e portate a bollire. Formate piccole polpette da circa 10 g l'una e unitele al sugo. Cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti, quindi aggiustate di sale e pochi istanti prima di spegnere il fuoco unite le foglie di basilico spezzettate con le dita. Cuocere la pasta scolandola a metà cottura e conditela con qualche mescolo di sugo di polpette. Su una pirofila da forno capiente, stendete sul fondo un velo di sugo e versateci sopra metà della pasta condita distribuendo in modo uniforme le polpette. Rassodate le 4 uova e lasciatele raffreddare completamente sotto l'acqua fredda corrente poi, sbucciatele e tagliatele a fettine. Mettete nella pirofila metà fettine di uovo sodo e metà provola a cubetti. Fate un altro strato con la pasta rimasta, cospargete con le restanti fette di uovo, cubi di provola e sugo; spolverizzate con il parmigiano grattugiato e infornate a 180°C per circa 35 o 40 minuti. Quando sopra la pasta al forno si sarà formata una bella crosticina croccante, estraete la teglia dal forno, fate riposare per 5 o 10 minuti e poi servite.

PASTA AL FORNO BRINDISINA (VARIANTE)



Ingredienti:

500 g di ziti

Per la salsa: 1/4 di cipolla bianca - 2 salsicce - ½ bicchiere di vino bianco

1 kg di passata di pomodoro - sale e pepe q.b. - olio extravergine di oliva q.b.

Per le polpettine: 300 g di macinato di manzo - 50 g di pangrattato - 2 uova

1 cucchiaio di grana grattugiato - prezzemolo tritato q.b. - sale e pepe q.b.

olio extravergine di oliva q.b. - 1 mozzarella grande - 2 uova sode

grana grattugiato q.b. - 100 g di mortadella

Procedimento:

In una casseruola soffriggete la cipolla tritata in olio extravergine di oliva, aggiungete le salsicce private del budello e sgranatele con l'aiuto di una forchetta. Sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare quindi aggiungete la passata di pomodoro, regolate di sale e pepe e cuocete a fuoco dolce e con coperchio per 20 minuti circa. Schiacciate il macinato di manzo con una forchetta, unite le uova, il pangrattato, il grana, un pizzico di sale e pepe e il prezzemolo tritato. Amalgamate bene gli ingredienti quindi formate delle polpettine della grandezza di una nocciola. Friggetele in olio extravergine ben caldo, scolatele e lasciatele asciugare su carta assorbente. Spezzate gli ziti, cuoceteli in abbondante acqua salata e scolateli al dente. In una pirofila stendere uno strato di salsa di pomodoro, aggiungete la metà degli ziti, parte delle polpettine, 1 uovo sodo tagliato a fettine, la metà della mozzarella tagliata a pezzettini, le fette della mortadella una spolverata di grana e coprite con il sugo. Formate un secondo strato e terminate con una generosa spolverata di grana, o pecorino. Infornate a 200°C per 30 minuti.

PASTA ALLA CREMA DI MELANZANE



Ingredienti:

4 melanzane - un filo d'olio - un pizzico di sale - 1 cucchiaio di maionese
400 g di spaghetti - olio d'oliva - menta - 4 pomodori maturi ma sodi

Procedimento:

Per la crema: lavate le melanzane, togliete le estremità, sistematele sopra una bisticchiera di ghisa coperte con carta argentata, mettetela su fuoco vivace e dopo 5 minuti abbassatelo al minimo e lasciatelo così fino a cottura terminata. Mentre cuociono girate le melanzane ogni 7 o 8 minuti, devono risultare cotte in ogni lato. Una volta cotte, mettetele in un piatto copritele e fatele freddare 10 minuti. Quindi, togliete la pelle, è un'operazione molto semplice perché viene via molto semplicemente, tipo peperoni arrosto. Frullate, unite un pizzico di sale e un filo di olio, la polpa ottenuta deve essere liscia, infine aggiungete la maionese e mantecate con un cucchiaio. Si mantiene 3 giorni in frigorifero, unendo un filo di olio sulla superficie.

Per il piatto: cominciate a cucinare gli spaghetti ed intanto preparate i pomodori. Private il pomodori del picciolo, tagliateli a metà e privateli dei semi in eccesso. A questo punto tagliate i pomodori a piccoli dadi oppure a fettine sottili, come preferite. Quando mancheranno 3 minuti circa alla fine della cottura della pasta, trasferite gli spaghetti in una padella dove avrete versato un pochino d'olio d'oliva e poi ultimate la cottura aggiungendo acqua di cottura quando serve. Quando la pasta sarà cotta aggiungete la crema di melanzane e mescolate. Se è il caso, aggiungete un pochino di acqua di cottura per diluire meglio la crema. Servite la pasta con crema di melanzane decorando i piatti con la dadolata di pomodori. Spolverate con un pochino di pepe nero e se volete con del formaggio grattugiato.

PASTA ALLA NORMA



Ingredienti:

320 g di pasta
400 g di melanzane
400 ml di passata di pomodoro
100 g di ricotta salata
olio extravergine d'oliva
olio di semi per friggere
2 spicchi d'aglio
basilico - sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliate le melanzane a fettine spesse mezzo cm e poi a listarelle. Soffriggete uno spicchio d'aglio e frigate le melanzane. Mettetele da parte, con un po' di sale per far asciugare l'olio in eccesso. In una padella rosolate uno spicchio d'aglio ed aggiungete la passata di pomodoro (o dei pelati frullati). Fate cuocere dieci minuti. Aggiungete melanzane e basilico ed aggiustate di sale il sughetto della pasta alla norma. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Un paio di minuti prima che sia cotta, trasferite la pasta nella padella con un paio di mestoli di acqua di cottura. Ultimare la cottura della pasta e aggiungete pepe e ricotta salata grattugiata. Servite la pasta alla norma con qualche foglia di basilico e una bella grattugiata di ricotta salata.

PASTA ALLA SCIABICOTA



Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta a penne rigate

1 calamaro - 1 seppia - 10 gamberi rosa - 500 g tra cozze e vongole

1 cipolla - 1 spicchio di aglio - poco prezzemolo - 40 g di burro

½ bicchiere di vino bianco o cognac

200 g di passata di pomodoro

Procedimento:

Tagliate il calamaro e la seppia, sgusciate i gamberi e fate scottare in padella cozze e vongole. Tritate la cipolla e mettetela in una padella con il burro, l'aglio ed il prezzemolo. Fate rosolare e aggiungete calamaro e seppia, fate saltare 3 minuti e sfumare con il vino. Unite la passata e fate restringere per 8 minuti. Lessate la pasta in una pentola con abbondante acqua salata. Scolatela al dente e versatela nella padella, unire i gamberi il condimento ed una buona presa di pecorino grattugiato o parmigiano, saltate e servite.

PASTA CICIRI E TRIA



Ingredienti:

ceci - semola di grano - acqua e sale - olio extravergine di oliva

Preparazione:

Iniziate dai ceci, vanno messi in ammollo almeno 12 ore prima. In un contenitore versate i ceci secchi e ricoprite completamente con acqua. Passato il tempo scolate i ceci e passate alla cottura. Versateli in una pentola, ricoprite con acqua fresca e accendete il fornello. La cottura dovrà proseguire per circa 1h, abbiate cura di tenere sempre i ceci ben coperti con acqua. Quindi aggiungete, se necessario, sempre acqua calda. Per la "tria" serve solo della semola di grano duro, acqua e sale. E' una lavorazione semplicissima, ponete la farina a fontana e al centro versate dell'acqua insieme al sale, iniziate ad impastare. Regolatevi se aggiungere altra acqua, l'impasto dovrà risultare morbido e liscio. Lavoratelo bene sino ad ottenere una massa elastica. Formate una palla, spolverate di farina e lasciate riposare per almeno 1h. Stendete una sfoglia sottile a forma di cerchio e ottenete delle tagliatelle che non devono essere molto sottili. Lasciatele asciugare per circa un'ora. Prendete quella più piccola e gli scarti, circa un abbondante manciata. In un padella versate dell'olio d'oliva extravergine insieme a due peperoncini, riscaldate e poi friggete la pasta sino a dorarla. Lessate le tagliatelle velocemente, appena saliranno in superficie scolatele. Eliminate l'acqua di cottura lasciandone giusto un pochino sul fondo della pentola. Prendete i ceci cotti, versateli nella pentola con la pasta che resta sempre sul fuoco, amalgamate. Aggiungete la pasta fritta insieme all'olio e fate insaporire tutto per bene.

PASTA E CECI (CU LI CICIRI)



Ingredienti:

ceci: 200 g

tubettini: 150 g

aglio: 2 spicchi

olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio

Procedimento:

Dopo averli lasciati a bagno, scolate i ceci, metteteli in una pentola di coccio e copriteli con poco più di 1 litro di acqua fredda e 1 spicchio di aglio. Portate quindi ad ebollizione con fuoco dolce. Schiumate, qualora necessario, e fate cuocere i ceci fino a quando non saranno spappolati; nel frattempo in un tegamino fate soffriggere con un cucchiaio di olio l'altro spicchio di aglio. Quando l'aglio sarà rosolato toglietelo, e nell'olio versatevi i ceci cotti. Mettete poi il tutto nella pentola grande, portate ad ebollizione e aggiungete poca pasta. Servire ben caldo.

PASTA E CECI (INZUPPATI)



Ingredienti:

ceci: 150 g
tubettini o tagliatelle spezzate: 200 g
aglio: 2 spicchi
pomodori pelati: 1/4 di Kg
olio extravergine di oliva
sale q.b.
pepe q.b.

Procedimento:

Lasciate i ceci a bagno in abbondante acqua tiepida per un'intera notte. Scolateli, metteteli in una pentola con circa due litri d'acqua salata, portate a ebollizione e cuocete con coperto, a fuoco basso, per circa 3 ore. A metà cottura toglietene due mestoli, frullateli e poi versate di nuovo nella pentola. In un tegame insaporite un po' d'olio con l'aglio schiacciato, quindi aggiungete una confezione di pelati. Dopo 10 minuti spegnete, eliminate l'aglio e versate questa salsa nella pentola dei ceci. Mescolate e regolate, se necessario, il sale. Spezzettate le tagliatelle e cuocetele insieme ai ceci. A cottura ultimata versate nella zuppiera, conditela con un cucchiaio d'olio e il pepe.

PASTA E FAGIOLI (BORLOTTI)



Ingredienti:

400 g di fagioli borlotti freschi sbucciati
(o 200 g di fagioli secchi ammollati in acqua fresca per 12 ore)
70 g di lardo - 40 g di burro - 1 carota - 1 cipolla - 1 gambo di sedano
1 foglia di alloro - 2 spicchi di aglio - ½ litro di brodo
300 g di tubettini - 150 g di pomodori freschi - sale e pepe

Procedimento:

Fate lessare i fagioli in abbondante acqua salata. Tritate finemente il lardo e mettetelo a sciogliere in una tegame capiente con il burro. Affettate la cipolla, tagliate a cubetti il sedano e la carota e metteteli a soffriggere nel tegame con il lardo e il burro. Aggiungete anche l'aglio tritato finemente. Quando la cipolla si sarà imbrionita, aggiungete i pomodori privati dalla loro pelle e tagliati a cubetti e l'alloro. Schiacciate o frullate 1/3 dei fagioli con un po' della loro acqua di cottura e aggiungeteli alla salsa di pomodoro insieme ai fagioli restanti e coprite con il brodo. Lasciate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti e aggiungete la pasta, correggendo eventualmente di sale. Portate a cottura la pasta e servite caldissimo con una macinata di pepe fresco. La densità della pasta a fagioli è a vostra discrezione, se la volete più liquida aggiungete qualche mestolo di brodo in più.

PASTA E FAGIOLI (CANNELLINI)



Ingredienti:

200 g di pasta mista (minuzzaglia) - 250 g di fagioli cannellini
1 spicchio d'aglio - olio d'oliva extravergine
150 grammi di pomodori freschi o pelati - una costa di sedano
una punta di peperoncino piccante - sale e pepe a piacere

Procedimento:

Mettete i fagioli cannellini ad "ammollare" per una notte in acqua in una terrina. Il giorno dopo toglieteli dall'acqua, lavateli con acqua corrente e metteteli in una pentola. Ricopriteli con acqua e iniziate la cottura. Cuocete per una mezz'oretta e spegnete. In un tegame fate soffriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino, unite il sedano tritato finemente e cuocete per un paio di minuti. Aggiungete poi il pomodoro e cuocete per una decina di minuti. Versate questo sugo nella pentola contenete i fagioli e cuocete per una decina di minuti. Mettete una pentola con dell'acqua salata per farvi cuocere la pasta e a metà cottura scolatela e fatela finire di cuocere nella pentola contenete i fagioli. Controllate la cottura della pasta e quando è cotta spegnete la fiamma. Attendete qualche minuto perché questa pasta e fagioli ha bisogno di riposare prima di essere servita.

PASTA E FAVE



Ingredienti:

300 g di fave secche
2 spicchi di aglio
olio extra vergine di oliva
pasta fresca lunga, intera o spezzata

Procedimento:

La sera prima mettere a bagno le fave secche in acqua tiepida dalle 8 alle 12 ore in acqua tiepida. Lavarle, scolarle e metterle in una pentola. Coprirle con l'acqua, badando che le ricopra un paio di centimetri, salare e mettere a cuocere a fuoco dolce. Mescolarle spesso soprattutto quando le fave cominciano ad addensarsi. Sono pronte quando saranno diventate come una purea di patate. Intanto preparare il soffritto da versare nella purea. Mettere in un tegamino un pò di olio extra vergine di oliva e metterlo sul fornello aggiungervi gli spicchi di aglio schiacciati e farli dorare. Allontanare dal fornello e togliere l'aglio, e versarlo nella purea di fave, mescolare, condire con questa crema la pasta appena scolata, rimescolarla e servire il piatto ben caldo.

PASTA E LENTICCHE



Ingredienti:

400 g di tubettini
400 grammi di lenticchie
Olio extravergine d'oliva
sale q.b.
pepe o peperoncino secco
2 spicchi d'aglio

Procedimeto:

Cuocete le lenticchie secche in acqua molto abbondante, almeno due litri. Quando avrà raggiunto l'ebollizione abbassate la fiamma sino alla cottura quasi completa del legume. Aggiustate di sale. Intanto a parte in una padella ampia, partite con lo sritto di aglio in olio di oliva, diciamo un cucchiaio a testa. Versate le lenticchie e ultimate la cottura dopo aver tolto l'aglio. A questo punto versate la pasta, provate ancora di sale, alzate la fiamma e aspettate sino alla cottura. Fate riposare quattro o cinque minuti. Aggiungete il pepe e servite. Se usate il peperoncino conviene invece sfriggerlo insieme all'aglio in partenza.

PASTA E PATATE



Ingredienti:

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
¼ di cipolla bianca, affettata finemente
2 patate medie, pelate e tagliate a cubetti
1 cucchiaio di passata di pomodoro
600 ml di acqua bollente salata
100 g di pasta corta
50 g di crosta di formaggio Parmigiano, a cubetti
peperoncino o pepe nero macinato fresco - parmigiano reggiano grattato per servire

Procedimento:

Versate l'olio extravergine di oliva in una pentola di medie dimensioni e aggiungi la cipolla affettata finemente. Cuocete la cipolla a fuoco basso per qualche minuto, mescolando spesso, finché non diventa dorata. Aggiungete le patate a cubetti e il cucchiaio di passata di pomodoro, che darà un colore rosato e invitante alla pasta e patate. Mescolate per far insaporire e poi copri con acqua bollente salata. Cuocete a fuoco basso per circa 10 minuti, poi aggiungi la pasta corta e la crosta di parmigiano e fate cuocere per altri 10 o 15 minuti, finché la pasta non è cotta. Mescolate spesso da quando aggiungete le croste di parmigiano perché le croste tenderanno ad attaccarsi sul fondo. Quando sia la pasta che le patate sono cotte e il liquido si è assorbito quasi del tutto, lasciando una minestra soda e cremosa, togliete dal fuoco e servite con del parmigiano reggiano grattato e un po' di di pepe nero macinato sul momento o, se preferite, un pizzico di peperoncino essiccato.

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI



Ingredienti:

penne 400 g - aleggio morbido 80 g - parmigiano reggiano 80 g
gorgonzola dolce 100 g - sale q.b. - latte intero 200 ml - panna fresca 50 ml
pepe bianco macinato un pizzico - groviera (o emmental) grattugiato 80 g

Procedimento:

Ponete una pentola con abbondante acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione. Preparate i formaggi che vi serviranno per la salsa; versate il latte e la panna in un tegame posto sul fuoco basso, e buttateci dentro il parmigiano grattugiato, tagliate il gorgonzola e il taleggio a dadini, uniteli nella casseruola con il latte, panna e parmigiano. Mescolate con un mestolo di legno fino alla completa fusione dei formaggi, avendo cura di porre sotto alla pentola una retina spargi fiamma, poi salate e pepate. Non appena l'acqua bollerà, versateci dentro le pennette e cuocetele al dente, poi scolatele e ponetele a saltare per qualche secondo in una padella assieme al salsa ai quattro formaggi. Disponete le pennette ai quattro formaggi nei piatti da portata e servitele immediatamente. Questa è la ricetta base tradizionale, mentre io invece sostituisco al taleggio la robiola, spezzetto i formaggi, non uso il latte, cuocio la pasta a metà cottura, la scolo lasciando un po di acqua di cottura, due tre tocchetti di burro sul fondo di una pirofila verso metà pasta, distribuisco sopra tutti i gormaggi, la copro con la pasta rimanente e sopra cospargo del parmigiano grattugiato con 3 o 4 tocchetti di burro ed inforno a 200°C g fino a cottura e doratura.

PENNE AL FORNO CON FAGIOLINI E PROVOLONE



Ingredienti per 6 persone:

500 g di penne
400 g di fagiolini sottili
salsa di pomodoro
150 g di Provolone piccante stagionato
100 g di parmigiano
basilico - pepe - sale

Preparazione:

Mondate e tagliate in due i fagiolini. Preparate una salsa semplice con basilico e cipolla. Cuocete in abbondante acqua salata per 2 minuti le pennette ed i fagiolini. Preparate una teglia da forno imburrandola e facendo un fondo con poca salsa, poi aggiungete una parte delle pennette e fagiolini e mescolatele con parmigiano, basilico, pepe e salsa. Al centro fate uno strato di fette sottili o scaglie di provolone piccante. Condite la restante parte di pasta e fagiolini sempre con parmigiano, basilico, pepe e salsa e versate nella teglia. Coprite con abbondante salsa, parmigiano, provolone a scaglie e fiocchetti di burro. Infornate per 15 o 20 minuti a 200°C e fino a doratura. Sfornate lasciate intiepidire, e poi servite.

PENNE ALLA LAURA



Ingredienti:

400 g di penne
1 scamorza affumicata piccola
160 g di pancetta (non affumicata)
1 cipollotto (sponzale)
10 pomodori rossi
50 g di parmigiano grattugiato
1 foglia di alloro
peperoncino - sale q.b.
olio di oliva extravergine q.b.

Procedimento:

Mettete in un tegame largo l'olio, la cipolla tagliata sottile e la foglia di alloro. Cuocete a fuoco lento perchè la cipolla appassisca senza prendere colore e aggiungete i pomodori spellati e spezzettati, la pancetta a pezzettini, il sale e il peperoncino. Alzate un poco il fuoco finchè non si asciuga il sughetto. Spegnete il fuoco e aggiungete la scamorza tagliuzzata. Coprite con il coperchio in modo che la scamorza si asciughi lentamente. Scolate la pasta al dente, versatela nel tegame del sugo e mescolate delicatamente, amalgamando. Spargete il parmigiano e servite.

PENNE ALLA TARANTELLA



Ingredienti:

400 g di penne rigate o paccheri
mezza cipolla
1 barattolo di pelati da 1 kg
1 cucchiaio di origano
100 g di olive nere di grecia
1 fior di latte
parmigiano grattugiato quanto basta
olio extravergine d'oliva quanto basta
100 g di prosciutto cotto a dadini
4 o 5 carciofini sott'olio
10 funghi champignon sott'olio

Procedimento:

Mettete in un tegame olio e cipolla farla ammosciare e mettete il pelato, dopo un paio di minuti aggiungete il prosciutto e le olive e continuate la cottura quindi, aggiungete l'origano. Prima di spegnere aggiungete i carciofini e i funghi tagliati a pezzetti quindi una buona presa di formaggio, regolate di sale e se è gradito una macinatina di pepe. A parte fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta, quando è al dente scolatela e versatela in un tegame o pirofila da forno precedentemente preparata con un mestolo di sugo. Spargete sulla pasta una buona presa di formaggio, mozzarella fatta a dadini, coprite con il sugo e fate un altro stato di pasta formaggio mozzarella e sugo, qualche tocchetto di burro ed infornate a 200°C per circa 15 o 20 minuti.

PENNE CON I CARCIOFI



Ingredienti per 4 persone:

350 g di penne rigate
4 carciofi
un limone
12 pomodori piccoli
1 peperoncino piccante
1 cipolla
4 o 5 foglie di basilico
olio extravergine di oliva - sale q.b.

Procedimento:

Togliete dai carciofi le foglie esterne più dure, lavateli accuratamente e una volta tagliati a pezzetti, lasciateli a bagno (in acqua e limone) per almeno 1 ora. Dopo averli sgocciolati, i carciofi devono essere lessati. In una casseruola scaldate l'olio (circa 3 cucchiai) dove far appassire la cipolla tritata finemente, quindi aggiungete i carciofi che devono essere cotti per ulteriori 5 minuti. Lavate e tagliate a metà i pomodori ed aggiungeteli ai carciofi, insieme al peperoncino tritato, cuocete a fuoco medio per circa 10 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Prima della completa cottura insaporite il tutto con il basilico e il sale. Lessate le penne in acqua salata, una volta scolata aggiungete la pasta al sugo preparato in precedenza, lasciando insaporire per qualche minuto a fiamma alta. Servite ben caldo ed aggiungere del pepe se gradito.

PENNE CON IL RAGÚ DI SALCICCIA



Ingrtedienti:

penne 300 g
salsiccia fresca 200 g
pomodori maturi o pelati 200 g
½ cipolla piccola
alloro
vino rosso
olio extravergine d'oliva
sale e pepe
pecorino grattato

Procedimento:

In una padella fate rosolare dolcemente nell'olio la cipolla tritata finemente e l'alloro, prima che prenda colore, aggiungete la salsiccia spellata e sbriciolata. Fatela cuocere dolcemente per pochi minuti, quindi aggiustate di sale e di pepe, poi bagnate con un pò di vino e fatelo ritirare completamente. Passate i pomodori e aggiungeteli insieme a due cucchiai di olio al sugo. Fate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, spadellatela nel ragù, una grattata di pecorino e servite.

PENNE CON SALMONE E VODKA



Ingredienti:

salmone affumicato 100 g
penne 400 g
burro 30 g
scalogno 1
vodka secca ½ bicchiere
pomodori ciliegino 100 g
panna da cucina o fresca 200 ml
erba cipollina tritata 2 cucchiari

Procedimento:

Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire nel burro; riducete le fettine di salmone affumicato in sottili listarelle e aggiungetele allo scalogno, poi bagnate il tutto con il mezzo bicchiere di vodka secca e fate evaporare. Tagliate i pomodorini in quattro parti e fateli saltare qualche istante insieme al salmone, aggiungete la panna: spegnete il fuoco pochi istanti dopo e spolverate il tutto con un trito di erba cipollina. Lessate le pennette, scolatele al dente e fatele saltare nel sughetto appena preparato, e quindi servitele ben calde.

PIZZOCCHERI CON PANCETTA E STRACHINO



Ingredienti:

500 g di pizzoccheri
150 g di pancetta non affumicata
150 g di stracchino
1 cipolla dolce
olio d'oliva extravergine q.b.
sale q.b.

Preparazione:

Sbucciate la cipolla, affettatela e poi fatela stufare dolcemente con un po' di olio e sale. Bagnate con poca acqua se necessario, poi quando la cipolla sarà molto morbida spegnete e tenetela da parte. Tagliate la pancetta a listerelle sottili. Cuocete i pizzoccheri in abbondante acqua salata. Nel frattempo fate rosolare la pancetta in una padella. A secondo di quanto è grassa la pancetta unite dell'olio in modo che alla fine ci sia abbastanza condimento per la pasta. Unite lo stracchino al soffritto di cipolle. Fatelo fondere, unendo anche un po' di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Versate la pancetta con il suo intingolo sopra la pasta poi aggiungete anche la salsa di stracchino e cipolle. Mescolate la pasta per condirla, unendo se necessario un po' di acqua di cottura della medesima. Servite subito caldissima in piatti possibilmente riscaldati. Io poi, solo nel piatto mio, aggiungo una buona manciata di parmigiano e del pepe.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Ingredienti:

400 g di spaghetti
120 g di guanciale
3 uova
pecorino romano grattugiato
parmigiano grattugiato
cipolla
olio d'oliva
sale e pepe

Procedimento:

Tagliate a dadini il guanciale e soffriggetelo insieme alla cipolla affettata finemente. In una ciotola, sbattete le uova intere insieme al pecorino, al pepe ed al sale. A parte lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente ed uniteli nel tegame con il guanciale. Mantecate la pasta con il composto di uova sbattute fuori dal fuoco. Insaporite il tutto con altro pepe nero appena macinato e servite.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE



Ingredienti:

350 g di spaghetti - 1 scalogno
200 g di seppie
100 g di calamari
100 g di gamberetti puliti e sgusciati
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
100 ml di vino bianco
2 mestoli di brodo di pesce
1 aglio - 1 uovo
pepe - prezzemolo

Procedimento:

Pulite e tagliate le seppie. Pulite e tagliate anche i calamari, e tritate finemente lo scalogno. In un padella fate rosolare lo scalogno e la seppia, dopo 10 minuti aggiungete i calamari, aggiungete il vino e per ultimi i gamberetti. Fate cuocere dopo aver aggiunto il brodo di pesce e verificando che ce ne sia abbastanza per terminare la cottura della pasta. Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata e lessateli al dente. Ripassateli in padella con i molluschi e i crostacei. A cottura ultimata versate l'uovo leggermente sbattuto, spegnete il fuoco e mischiate tutto spolverando di pepe nero e prezzemolo fresco tritato.

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA



Ingredienti:

400 g di spaghetti
100 g di ventreca di tonno
400 g di pomdori pelati
40 g di funghi
2 spicchi di alio
1 peperoncino piccante
prezzemolo - olio extravergine di oliva
sale q.b.

Procedimento:

Pulite i funghi e affettateli sottilmente. Scaldate un po' di olio in una padella e versate l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo lasciando dorare il tutto. Togliete l'aglio e aggiungete prima i funghi lasciando cuocere per 5 minuti, e quindi la ventreca sgocciolata lasciando cuocere per altri 5 minuti mescolando ogni tanto. Aggiungete in padella i pelati tagliati a pezzetti e regolate di sale, cuocete per 15 o 20 minuti al massimo. Cuocete la pasta in acqua salata e scolatela al dente quindi conditela con il sugo e servite.

SPAGHETTI ALLA MARINARA



Ingredienti:

spaghetti 350 g
pomodori pelati 700 g
olive nere 70 g
molluschi misti 400 g (vongole, cozze, scampi, etc.)
2 spicchi di aglio

Procedimento:

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata e toglieteli dal fuoco non appena avranno raggiunto la cottura al dente. Nel frattempo, prendete una padella antiaderente e cuocetevi i pomodori, l'aglio e le olive per 5 minuti a fuoco basso. Versatevi quindi i molluschi precedentemente puliti e procedete con la cottura per altri 5 minuti. Quando la pasta sarà pronta, scolatela e versatela nella padella con gli altri ingredienti. Spadellate insieme il tutto per un minuto e servite subito.

SPAGHETTI ALLA PIZZAIOLA



Ingredienti:

250 g di spaghetti
1 spicchio d'aglio
250 g di passata di pomodoro densa
1 cucchiaio di capperi
2 filetti di alici
olive nere snocciolate
peperoncino
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
basilico - sale - pepe

Procedimento:

Sciacquate i capperi per qualche minuto sotto l'acqua corrente, sciacquate le olive e tagliatele a rondelle. Scaldate l'olio in una padella grande con uno spicchio d'aglio e i filetti di alici. Lasciate rosolare per circa 3 minuti a fuoco lento fino a quando le alici non si saranno sciolte. Quando l'aglio si sarà dorato aggiungete anche i capperi, le olive tagliate e il peperoncino tritato finemente. Lasciate rosolare ancora la preparazione per circa 5 minuti, ma stavolta a fuoco bassissimo in modo tale che l'aglio non si bruci. Ora aggiungete la passata di pomodoro e mescolate bene gli ingredienti. Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 5 o 6 minuti in modo tale da lasciar asciugare meglio gli ingredienti. Adesso cuocete la pasta nell'acqua bollente salata e scolatela al dente. Versatela nella padella e insaporire nella salsa per circa un minuto.

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA



Ingredienti:

320 g di spaghetti
100 g di olive nere
1 spicchio d'aglio
2 acciughe sott'olio
250 g di pomodorini
10 g di capperi
olio extravergine d'oliva
peperoncino a volontà
sale

Procedimento:

Scaldate l'olio e fate soffriggere lo spicchio d'aglio e le acciughe. Aggiungete le olive nere, i pomodorini tagliati a metà, i capperi (sciacquati), le olive e il peperoncino. Fate cuocere una decina di minuti. Aggiustate di sale. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e aggiungete il condimento alla puttanesca.

SPAGHETTI ALLA SCIABICOTA



Ingredienti:

1 polpo
300 g di spaghetti
3 spicchi di aglio
un filo di olio extravergine di oliva
1 pezzetto di peperoncino
2 pomodori
sale e pepe q.b.

Procedimento:

Prendete il polpo e immergetelo per tre volte in acqua bollente, quindi lasciatelo cuocere per circa un' ora e mezza. Terminata la cottura l'ideale sarebbe lasciarlo raffreddare all'interno della pentola, nel caso in cui non vi sia tempo, tagliatelo a pezzettini quando è ancora caldo e riponetelo in un recipiente. Nel frattempo preparate un soffritto utilizzando 3 spicchi d'aglio schiacciati, abbondante olio extravergine di oliva e del peperoncino per chi lo gradisse. Fate cuocere gli spaghetti all'interno dell'acqua dove è stato fatto bollire il polpo, aggiungendo una manciata di sale. Contemporaneamente ripassate il polpo nella padella del soffritto aggiungendo magari dei pomodorini freschi. Quando gli spaghetti saranno cotti al dente, aggiungeteli nella padella del polpo, versandovi anche un pochino di acqua di cottura che sarà stata tenuta da parte. Terminata la cottura aggiungete un po' di prezzemolo e, se non avete usato il peperoncino, una macinatina di pepe non guasta.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Ingredienti:

1 kg di vongole da sgusciare - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo
200 g di spaghetti (i migliori sarebbero De Cecco perché più grossi del normale e più ruvidi)
peperoncino q.b. - vino bianco q.b. - olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

Prendete un bello spicchio d'aglio, o due se son piccoli, divideteli a metà e metteteli in una pentola abbastanza grande da contenere le vongole che devono aprirsi. Aggiungete una spruzzata di vino bianco, le vongole chiuse e fate cucinare il tutto a fuoco medio-alto fino a quando le vongole non saranno aperte. È importantissimo recuperare l'acqua che si sarà formata, quindi appena pronte le vongole, procuratevi un pentolino e un passino con la grana molto fine e scolate il liquido. Sgusciatele quasi tutte, ma tenetene alcune con il guscio. Ora in una bella padella larga e fonda (che può essere anche la stessa di prima) iniziate a cucinare il sugo vero e proprio, prendete olio abbondante (almeno 4 cucchiaini da cucina) aggiungete alcuni degli spicchi d'aglio che avete scolato insieme alle vongole, un po' di peperoncino a vostra discrezione e infine il prezzemolo tritato finemente. Tenete il tutto a fuoco medio-basso per almeno 5 minuti. Aggiungete tutte le vongole, spruzzate con del vino bianco e a poco a poco unite anche il liquido che avete tenuto da parte in precedenza, fino a fine cottura. Scolate gli spaghetti al dente e metteteli insieme al sugo pronto per un'ultima scottata mentre rigirate bene in modo che si condiscano tutti per bene.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE AL CARTOCCIO



Ingredienti per 4 persone:

2 kg vongole veraci
450 g di spaghetti
2 spicchi aglio
½ bicchiere vino bianco secco
4 cucchiari olio extravergine di oliva
1 presa di pepe - sale q.b.

Procedimento:

Lavate con cura le vongole, mettetele in una casseruola insieme con il vino bianco, uno spicchio di aglio schiacciato e il pepe. Coprite e lasciate aprire le vongole su fuoco medio per 5 o 6 minuti. Dopo aver eliminato le vongole che non si saranno aperte, estraete i molluschi dalle valve e filtrate con cura il liquido di cottura attraverso una garza, tenendo il tutto in caldo. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti e scolateli molto al dente, saltateli in una padella in cui avrete scaldato l'olio e insaporite con l'altro spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, tre cucchiari del liquido di cottura delle vongole. Aggiungete i molluschi e fate saltare per altri 2 o 3 minuti. Preparate quattro fogli di alluminio e suddividetevi gli spaghetti dopo aver eliminato l'aglio, richiudete il tutto sigillando bene i bordi e sistemate con cura i cartocci su una placca da forno. Cuocete a 250°C per 5 minuti, quindi adagiate un cartoccio su ogni piatto individuale e servite subito, aprendo solo in tavola.

SPAGHETTI ALLO SPECK



Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghetti
4 cucchiaini di olio di oliva
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
basilico q.b.
100 g di speck affettato e tagliato a pezzetti
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
parmigiano grattugiato a piacere

Procedimento:

In una padella fate soffriggere l'aglio e il peperoncino nell'olio, appena cambiano colore eliminateli e aggiungete nell'olio il concentrato di pomodoro, circa un cucchiaino di basilico tritato, e lo speck a pezzetti. Mescolate di tanto in tanto per amalgamare. Nel frattempo lessate gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e poi uniteli al sugo preparato, amalgamandoli per bene. Serviteli caldi spolverizzati con il parmigiano a piacere e il prezzemolo.

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA



Ingredienti:

seppie (o seppioline) 250 g - nero di seppia 4 g - aglio 3 spicchi - pepe macinato q.b.
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - vino bianco ½ bicchiere
fumetto di pesce disidratato ½ cucchiaino (oppure ½ bicchiere di fumetto liquido)
prezzemolo tritato q.b.

Procedimento:

Lavate e pulite le seppioline ricordandovi di eliminare l'eventuale osso interno e il dente al centro dei tentacoli, quindi tagliatele a striscioline sottili. In una padella, fate imbiondire 3 spicchi d'aglio in 4 o 5 cucchiai di olio extravergine di oliva, poi togliete l'aglio e unite all'olio le seppie facendole saltare qualche istante, non appena si saranno asciugate, sfumatele con il vino bianco e proseguite nella cottura qualche altro istante, unendo il fumetto, una macinata di pepe, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e il nero di seppia. Cuocete il tempo necessario, cercate in ogni caso di non fare asciugare troppo il preparato (massimo 5 o 6 minuti totali di cottura). Scolate gli spaghetti tenendo da parte un po' di acqua di cottura, quindi versateli nella padella unendoli al sugo con le seppioline ed eventualmente unite un po' di acqua di cottura se la pasta risultasse troppo asciutta; saltate qualche istante per amalgamare gli ingredienti e servite spolverizzando il piatto con del prezzemolo tritato.

SPAGHETTI AL TONNO IN BIANCO



Ingredienti:

spaghetti
sale
olio extra vergine di oliva
tonno all'olio di oliva
prezzemolo
1 limone

Procedimento:

Portate a bollire una pentola d'acqua dove, dopo salatura, si lesseranno gli spaghetti intanto, sbriciolate il tonno sgocciolato (minimo 70 g a testa). Lavate e tritate il prezzemolo e unitelo, quando cotta, alla pasta e saltatela nel condimento fino ad amalgamarsi bene. Spremete il succo di 1 limone, una macinatina di pepe fresco, il prezzemolo tritato e servite.

SPAGHETTI CACIO E PEPE



Ingredienti:

400 g di spaghetti
200 g di pecorino romano grattugiato
pepe macinato
olio extravergine d'oliva
sale q.b.

Procedimento:

Cuocete gli spaghetti in acqua salata nel quale è stato versato un cucchiaio di olio di olive e nel frattempo versare in una ciotolina di vetro il pecorino romano e il pepe. Togliete la pasta al dente (non scolatela senno' perde tutta l'acqua di cottura) calcolando almeno 2 minuti prima della fine cottura, versatela nella ciotola con la miscela di pecorino e condirla per bene aggiungendo due mestoli di acqua di cottura per fare in modo che tutto si amalgami per bene. Ricordatevi però che non vanno cotti o messi ad amalgamare sul fuoco ma vanno amalgamati "a freddo". Mescolate e servite immediatamente altrimenti la pasta si fredda e il formaggio si raggruma tutto.

SPAGHETTI CON ACCIUGHE E PAN GRATTATO



Ingredienti per 4 persone:

400 g spaghetti - 1 cipolla - 6 o 8 filetti di acciughe sottolio - peperoncino
olio extravergine di oliva - pangrattato (tostato)

Procedimento:

Prendete una padella, versateci $\frac{1}{2}$ cucchiaio di olio, fate scaldare un po' e poi versate del pangrattato fino a ricoprire la superficie della padella. A fuoco basso fate tostare il pangrattato mescolando spesso. Quando il pangrattato avrà assunto un colore ambrato, togliete dalla padella e mettete in una ciotola. Mettete l'acqua a bollire e intanto preparate il condimento. Ricoprite il fondo di una padella d'olio (non siate parsimoniosi o la pasta si asciugherà troppo), aggiungete un peperoncino e la cipolla tagliata a pezzetti (non deve essere un trito, tagliatela a mano) e fate soffriggere. Quando la cipolla appassisce un po', aggiungete un mestolo scarso di acqua di cottura e fate cucinare la cipolla. Quando l'acqua si sarà asciugata, aggiungete le acciughe e fatele sciogliere. Se è il caso aggiungete ancora un po' d'acqua di cottura. Quando mancheranno 2 o 3 minuti alla fine della cottura della pasta, trasferite la pasta nella padella, aggiungete ancora un po' d'acqua e finite la cottura. Mettete nei piatti e ricoprite con il pangrattato tostato.

SPAGHETTI CON CALAMARI



Ingredienti:

350 g di Spaghetti 200 g di piselli surgelati 100 g di calamari Salsa di pomodoro
1 cipolla - olio extravergine d'oliva - prezzemolo - peperoncino

Procedimento:

In un tegame versate un cucchiaio d'olio e fatevi rosolare la cipolla tritata finemente finché non si sarà indorata. Unite nella padella i piselli e i calamari tagliati a rotelline e fateli cuocere per qualche minuto, aggiungete il peperoncino e la salsa di pomodoro. Salate a piacere e mescolate continuando la cottura ancora per 30 minuti a fuoco moderato mescolando spesso. Lessate gli spaghetti, scolateli al dente e versateli nella padella con i calamari. Irrorate con un filo d'olio, cospargete con un po' di prezzemolo tritato, mescolate e servite. I piselli più adatti a questa ricetta sono i pisellini primavera. Idee e varianti: Se preferite potete sostituire i piselli con carciofi e funghi champignon per avrete così un piatto classico da "mari e monti", oppure sostituire la salsa di pomodori con pomodori freschi.

SPAGHETTI CON COZZE PATELLE



Ingredienti:

400 g di spaghetti
300 g di patelle
2 cucchiai di olio d'oliva
4 pomodori maturi
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe

Procedimento:

Lavate i pomodori, sbucciateli, tagliateli a pezzetti. Lavate le patelle in acqua salata e sgocciolatele. Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi appassire gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati, unitevi i pomodori a pezzetti, sale e pepe. Fate cuocere per dieci minuti circa, quindi aggiungete le patelle e dopo un minuto spegnete la fiamma. Lessate al dente gli spaghetti, scolateli e metteteli in una zuppiera, condite con il sugo alle patelle e spolverizzate con il prezzemolo.

SPAGHETTI CON FAGIOLINI E CACIO RICOTTA



Ingredienti:

400 g di fagiolini

400 g circa di spaghetti

650 g di pomodori pachino

Procedimento:

Tagliate entrambe le punte dei fagiolini e i pomodorini pachino a pezzettoni e riponeteli in due piatti diversi. Versate dell'olio extravergine in una padella e fate soffriggere per un minuto uno spicchio di aglio. Quando l'aglio è dorato toglietelo ed aggiungete i pomodorini a pezzettoni e fateli cuocere per 15 minuti circa. Verso la fine della cottura aggiungete il basilico fresco. Mettete in una pentola alta a bollire i fagiolini per almeno 20 minuti. Ogni tanto con la forchetta prendetene uno ed assaggiatelo. Verificate la loro cottura. A cottura ultimata poneteli in una terrina. Nel frattempo avrete cotto gli spaghetti al dente. Scolate gli spaghetti e metteteli nella padella con i pomodorini già cotti ed aggiungete i fagiolini. Fate saltare 20 secondi in padella amalgamando gli spaghetti, i fagiolini ed i pomodorini. Quindi, basilico freschissimo, aglio e olio extravergine di oliva ed una buona presa di cacio ricotta a quarnizione del piatto.

SPAGHETTI CON GAMBERI E RUCOLA



Ingredienti:

500 g di spaghetti
sale e pepe nero appena macinato
olio extra vergine d'oliva
2 spicchi d'aglio pelati e tritati finemente
1 o 2 peperoncini rossi secchi sbriciolati
400 g di gamberi crudi sgusciati
1 piccolo bicchiere di vino bianco
6 pomodori secchi passati al frullatore
scorza grattugiata - succo di 1 limone
2 manciate di rucola tritata grossolanamente

Procedimento:

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo mettete a scaldare in una grossa padella 3 belle cucchiariate d'olio e buttateci l'aglio e il peperoncino. Quando l'aglio avrà preso colore, unite i gamberi e scottateli per un minuto. Aggiungete il vino bianco, la crema di pomodori secchi e fate andare per un paio di minuti. Quando la pasta è cotta, scolatela tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura. Buttate gli spaghetti nella padella con la salsa, spremeteci il limone e aggiungete metà della rucola tritata. Se volete ottenere una salsa più fluida, aggiungete un po' dell'acqua di cottura, poi condite con sale e pepe.

SPAGHETTI CON MOLLICA DI PANE



Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghetti
1 cipolla
3 filetti di acciughe
100 g di olio extravergine di oliva
pangrattato
sale
pepe o peperoncino.

Procedimento:

In un tegamino fate scaldare 3 cucchiaini l'olio, quando sarà caldissimo unite il pangrattato mescolando con cura utilizzando un cucchiaino di legno. Togliete dal fuoco quando il pangrattato sarà ben rosolato senza farlo bruciare e regolate di sale. A parte, in un tegamino, mettete due cucchiaini di olio, fatelo scaldare ed unitevi le acciughe, il peperoncino e il pangrattato. Quindi versatelo sugli spaghetti, già lessati al dente e scolati. È pronto!

SPAGHETTI CON NOCI



Ingredienti:

spaghetti 350 g
noci gherigli 70 g
pangrattato 70 g
olio extravergine d'oliva 4 cucchiai
aglio 2 spicchi
sale q.b.
pepe nero macinato q.b.
ricotta 100 g

Procedimento:

Sbucciate con cura le noci e tritateli in un mixer. (io utilizzo i gherigli con la buccia, in questo modo il sapore del salsa alle noci sarà più deciso e rustico. Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua, che servirà a lessare gli spaghetti. In una padella fate dorare gli spicchi d'aglio schiacciati o tritati finissimi insieme all'olio extravergine d'oliva; unite in padella il pangrattato, i gherigli delle noci tritati, infine unite la ricotta, diluitela con un po' di acqua di cottura degli spaghetti e salate a piacere. Lessate gli spaghetti, scolateli al dente tenendo da parte qualche mestolo di acqua di cottura. Nel frattempo ultimate la cottura del sugo alle noci, allungandolo se necessario con l'acqua di cottura degli spaghetti. Dopo aver scolato gli spaghetti, fateli saltare in padella con il condimento: completate con una manciata di pepe nero macinato fresco e, se vi piace, con un filo di olio di oliva crudo (io unisco solo nel mio piatto una pioggerellina di formaggio grattugiato).

SPAGHETTI CON POLPO AL POMODORO



Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghetti - un polpetto di 400 g - un bel ciuffo di prezzemolo
uno spicchio d'aglio - 3 o 4 pomodori - un bicchiere d'acqua
olio extravergine di oliva - sale e peperoncino q.b. - una spruzzata di vino bianco secco

Procedimento:

Dopo aver pulito e tolto le interiora al polpo, adagiatelo dentro una padella con i bordi alti, intero e aggiungeteci olio un bicchiere d'acqua e fate cuocere a fuoco moderato per 10 minuti e per altri 15 minuti a fuoco basso e coperto. Una volta cotto, togliete dal fuoco lasciando il fondo di cottura nella padella, e fatelo raffreddare in un piatto. Nel frattempo preparate il battuto di aglio prezzemolo e peperoncino e mettetelo nella padella dove avete lasciato il fondo di cottura del polpo. Prendete il polpo adagiatelo sopra ad un tagliere e con la mezzaluna o con il coltello, sminuzzatelo un po' grossolanamente e un po' finemente; fatto questo mettetelo nella padella insieme agli altri ingredienti e fate andare sul fuoco moderato il tempo necessario che impiegate per sbucciare e sminuzzare i pomodori. Aggiungere quindi una spruzzata di vino bianco secco che deve essere messo nel sugo prima dei pomodori e fatto evaporare bene, altrimenti inacidisce troppo. Poi mescolate subito, per deglassare, a fuoco alto, ed a evaporazione completata mettetevi i pomodori. A questo punto alzate la fiamma aggiungete un pizzico di sale, mescolate e finite la cottura, a fuoco moderato, la cottura ultimata si nota quando le goccioline di olio vengono a galla e si vedono. A questo punto il sugo per gli spaghetti è pronto. La cottura degli spaghetti deve essere al dente, nella pentola dell'acqua della pasta è consigliabile aggiungerci con un poco di sale anche una scorzetta di limone. Togliete gli spaghetti al dente unirli al sugo in padella, il sugo deve essere ben caldo ma il fornello spento.

SPAGHETTI CON POLPO IN BIANCO



Ingredienti:

400 g di spaghetti
600 g di polpo
6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
3 spicchi di aglio
1 costa di sedano
un mazzetto di prezzemolo
100 ml di vino bianco - 2 peperoni - sale

Procedimento:

Pulite il polipo sotto l'acqua, sfregandolo ed eliminando le viscere nella sacca, gli occhi ed il becco cartilagineo che si trova al centro dei tentacoli. Tagliatelo poi a pezzettini. Lavate il sedano e tritatelo finemente. Lavate i peperoni, tagliate via i semi e il picciuolo e tagliateli a listarelle non troppo lunghe. Nel tegame soffriggete gli spicchi d'aglio interi nell'olio, aggiungete il polpo tagliato e mescolate per fare insaporire. Aspettate di far asciugare un poco il liquido di cottura, poi versate il vino e fate sfumare. Aggiungete i peperoni e proseguite la cottura per 5 minuti, regolate di sale, abbassate la fiamma, coprite e fate cuocere per altri 20 minuti circa, poi eliminate l'aglio. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolala al dente, serbando un bicchiere di acqua di cottura che aggiungerete nel tegame del polpo. Versate anche la pasta nel tegame e fate saltare tutto per qualche minuto, poi aggiungete il prezzemolo tritato fino.

SPAGHETTI CON RICCI DI MARE



Ingredienti per 4 persone:

30 ricci di mare vivi

400 g di spaghetti

aglio

olio extravergine di oliva

prezzemolo tritato

pepe q.b.

Procedimento:

Aprite i ricci e raccogliete con cura, utilizzando un cucchiaino, la polpa e deponetela da parte in una scodella. In una padella scaldate l'olio dove fate rosolare l'aglio e il peperoncino, quindi aggiungete i pomodorini tagliati a metà, una volta che questi si sono appassiti mescolate la polpa dei ricci e cuocete a fuoco vivo solo per qualche minuto. Nel frattempo lessare gli spaghetti, dopo averli scolati al dente mantecare in padella con i ricci, aggiungendo il prezzemolo. Girate per qualche secondo per insaporire e spegnete il fuoco. Aggiungete ancora dell'olio e del sale se necessario e girate ancora per altri pochi secondi. Servite ben caldo aggiungendo, se gradito, del pepe nero macinato.

PAGHETTI CON VERDURE GRIGLIATE



Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghetti

2 spicchi d'aglio o ½ cipolla

8 o 10 pomodori maturi

2 porzioni di verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni, funghi, etc...)

olio d'oliva extravergine- sale - pepe - basilico fresco - ricotta salata (facoltativa)

Procedimento:

Prendete una padella dal fondo largo oppure una casseruola. Versateci dell'olio d'oliva ed aggiungete 2 spicchi d'aglio o, se preferite, mezza cipolla tagliata a mezzelune sottili. Lavate i pomodori, togliete il picciolo e tagliateli in 4 parti. Aggiungeteli al soffritto, aggiungete un pochino di sale e saltateli in padella. Non appena la pelle comincia a staccarsi, toglitela e tagliate la polpa a pezzetti. Aggiungete le verdure grigliate tagliate a pezzetti e mescolate. Cucinate gli spaghetti e quando mancheranno 3 minuti alla fine della cottura trasferiteli nella padella con il condimento e finite la cottura aggiungendo acqua di cottura all'occorrenza, quindi mantecare gli spaghetti. Quando la pasta sarà cotta aggiungete un trito di basilico fresco ed una spolverata di pepe nero. Servite gli spaghetti con verdure grigliate con o senza formaggio. Secondo me la ricotta salata ci sta proprio bene!

STROZZAPRETI AL SUGO CON POLPO



Ingredienti:

pasta fresca strozzapreti 400 g - polpo 600 g - passata di pomodori 300 g
aglio 3 spicchi - peperoncino fresco 1 intero - sedano 1 gambo
basilico un mazzetto
vino bianco ½ bicchiere
olio di oliva extravergine un cucchiaio - sale q.b.

Procedimento:

Lavate il polipo togliendo le viscere contenute nella sacca, il dente centrale e gli occhi, strofinatelo per bene per togliere la patina vischiosa, e tagliatelo a pezzetti non molto grossi. In un tegame soffriggete gli spicchi d'aglio nell'olio lasciandoli interi, aggiungete il peperoncino tagliato fine, togliendo i semi se non volete che il sugo risulti troppo piccante. Aggiungete ora il polipo e non appena il liquido che avrà rilasciato comincerà ad asciugarsi, sfumate il tutto con il mezzo bicchiere di vino bianco. Una volta evaporato il vino aggiungete il gambo di sedano tagliato sottile e fate cuocere per qualche minuto, unite ora la passata di pomodoro e continuate la cottura a fuoco moderato per circa 20 minuti. Qualche istante prima di spegnere il fuoco aggiustate di sale e unite il basilico tritato. Scolate gli strozzapreti che nel frattempo avrete fatto cuocere in abbondante acqua salata e uniteli al condimento aggiungendo un filo di olio prima di impiattare.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE



Ingredienti:

600 g di carne di manzo macinata - 150 g di cipolla pulita
70 g di carote pulite - 50 g di sedano pulito - 50 g di lardo
1 bicchiere di vino rosso di buona qualità
4 cucchiari di concentrato di pomodoro
pepe in grani q.b. - sale q.b.

Procedimento:

Pulite e lavate le verdure per il soffritto. Tagliate il lardo a pezzetti, se c'è la cotica tenetela da parte. Per preparare il soffritto potete usare anche un robot da cucina. Tritate le verdure assieme al lardo. Mettete il trito in una capace casseruola di terracotta, o di ghisa, e fatelo rosolare, mescolando di tanto in tanto (se avevate la cotenna del lardo unitela al soffritto e fatela rosolare mescolando con un cucchiaio di legno per scioglierla per bene). Bagnate con il vino rosso e fatelo evaporare. Aggiungete il concentrato di pomodoro, e mescolate bene per scioglierlo. Aggiustate di sale. Gettate nel tegame alcuni grani di pepe nero. Coprite a filo con acqua tiepida. Ed ora fate cuocere a fuoco moderato, coperto per circa 2 ore. Mescolate di tanto in tanto e, unite ancora un po' di acqua calda o, se preferite un piatto più succoso, un po' di pomodoro frullato cotto. Usate questo ragù per condire della pasta fresca all'uovo, come le fettuccine, ma questo ragù è anche la base per le vere lasagne al forno. Il tutto naturalmente va poi accompagnato con del buon parmigiano reggiano grattugiato.

TAGLIATELLE MARI E MONTI



Ingredienti per 4 persone:

350 g di tagliatelle - 300 g di gamberi o mazzancolle con la testa - 5 cucchiaini di olio
½ litro di brodo di teste di gamberi
500 g di funghi porcini freschi o 50 g di funghi secchi - 1 scalogno tritato
1 spicchio di aglio - 1 ciuffo di erba cipollina - sale q.b. - pepe secondo i gusti

Procedimento:

Se usate funghi secchi metteteli a bagno per 2 ore circa. Pulite i gamberi, privandoli delle teste e dei gusci (con gli scarti farete ½ litro di brodo in una pentola con acqua). In un'ampia padella fate un soffritto con lo scalogno tritato e lo spicchio di aglio. Nella stessa padella fate sciogliere il filetto di acciuga. Scolate i funghi conservando l'acqua di ammollo ed aggiungeteli nella padella del soffritto. Fateli cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio aggiungendo, di tanto in tanto, qualche goccio di brodo di teste di gamberi. Trascorso questo tempo unite i gamberi precedentemente sgusciati (e privati del filamento nero) e nel contempo fate cuocere le tagliatelle in acqua salata (se avete usato i funghi secchi fatele cuocere nell'acqua di ammollo dei funghi allungata quanto basta) per 4 minuti circa. Scolatele al dente e terminatene la cottura nella padella dei gamberi, mescolando bene, regolando di sale e di pepe e aggiungendo, se necessario, un po' di brodo di teste. Togliete l'aglio e trasferite le tagliatelle nei piatti, decorate con una spolverata di erba cipollina tritata e servitele ben calde.

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO CON FUNGHI



Ingredienti:

450 g di funghi misti
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
200 g di polpa di pomodoro
prezzemolo
250 g di tagliatelle paglia e fieno
20 g di Parmigiano grattugiato
sale e pepe

Procedimento:

Cuocete le tagliatelle al dente. Nel frattempo, dorate l'aglio in una padella, con l'olio, per 1 minuto. Quando sfrigola, aggiungete i funghi. Lasciate insaporire i funghi 2 minuti. Poi, versate il pomodoro, regolate di sale di e di pepe e fate cuocere per 3 minuti. Unite la pasta. Rigate le tagliatelle con il condimento un paio di volte. Poi, spegnete il fuoco e rifinite con il prezzemolo fresco tritato a piacere. Cospargete con una bella manciata di parmigiano grattugiato e servite tutto ancora ben caldo.

TUBETTINI ALLA SCIABBICOTA



Ingredienti per 4 persone:

20 o 25 gamberetti - 3 calamari - 2 seppie - 500 g di cozze nere - 300 g di vongole
40 g di burro - aglio - prezzemolo - pepe macinato fresco - ½ bicchierino di cognac
5 o 6 pomodori pelati - 50 g di parmigiano o toscanello grattugiato
350 g di tubettini

Procedimento:

Una volta sgusciati i gamberi, lavati e fatti a pezzetti calamari e seppia, aperte le cozze lasciandone una decina per tipo intere, procedete nel modo seguente: in un tegame fate sciogliere il burro aggiungendo l'aglio tritato molto finemente e unite calamari e seppie sfumate con il cognac ed aggiungete i pelati schiacciati con la forchetta o sminuzzati. Continuate la cottura finchè il sughetto non è quasi cotto del tutto e mettete le cozze sia intere che sgusciate. Per ultimo aggiungete i gamberetti e regolate di sale. A parte cuocete i tubettini, toglieteli dal fuoco al dente, scolateli e uniteli al sugo. Spolverate con il pepe e il prezzemolo tritato e servite.

TUBETTINI CON LE COZZE



Ingredienti:

400 g di tubettini
2 kg di cozze
olio extravergine di oliva
pomodorini 10 o 12
prezzemolo
aglio
peperoncino eventuale

Procedimento:

Aprite le cozze recuperando tutta la loro acqua, indispensabile per questa ricetta: la loro acqua è preziosa anche più delle cozze stesse. Soffriggete in abbondante olio l'aglio tagliato a fettine con il peperoncino e due o tre foglie di prezzemolo con tutto il gambo. Quando l'aglio è molto imbrunito toglietelo insieme al prezzemolo ed eventualmente anche il peperoncino, aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi. Fate cuocere qualche minuto e aggiungete l'acqua delle cozze, molto ben filtrata. Fate venire a bollire ed aggiungete la pasta molto al dente e poco scolata con le cozze. Fate riprendere il bollito e servite immediatamente con una spolverata di prezzemolo tritato. Il soffritto e la cottura delle cozze deve avvenire a fuoco bassissimo, invece dall'aggiunta dell'acqua si deve operare a fuoco vivissimo, per evitare una eccessiva evaporazione, perché questo piatto deve presentarsi molto brodoso. Una raccomandazione: non aggiungete sale al sugo ed alla pasta.

ZITI AL FORNO CON MELANZANE



Ingredienti per 4 persone:

400 g di zitoni - 2 kg di pomodori - 1 kg di mozzarelle - ½ kg di melanzane
parmigiano grattugiato - 1 cipolla - olio extravergine d'oliva - sale q.b.

Per le polpettine: 200 g di carne di vitello macinata

200 g di mollica di pane - latte - 1 uovo - sale q.b.

fette di mortadella o di prosciutto cotto a piacere

Procedimento:

Soffriggete la cipolla in poco olio, unire la salsa ed il sale e lasciar cuocere per mezz'ora circa. Tagiate le mozzarelle a piccoli pezzi. Preparate l'impasto delle polpettine amalgamando tutti gli ingredienti, friggetele e passatele nel sugo per farle insaporire. Tagiate le melanzane a fette sottili, passatele nella farina e poi nell'uovo. Quindi friggetele e, quando sono ancora calde, usatele per foderare un tegame da forno e sulle melanzane stendete la mortadella o il prosciutto. Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatela a metà cottura. Dopo aver messo da parte un pò di sugo, condite la pasta con i vari ingredienti, sistematala nel tegame foderato di melanzane e versate il sugo rimasto. Infornate in forno ben caldo per 30 minuti circa. Capovolgete il tegame in un piatto da portata, e ponete al centro dello sformato di pasta un ciuffetto di basilico.

ZITI AL FORNO CON SALCICCIA



Ingredienti:

400 g di ziti lessati e scolati
500 g di passata di pomodoro
2 mozzarelle
150 g di salsiccia calabrese piccante
100 g di olive nere al forno
4 cucchiaini di pecorino grattugiato
sale q.b.
un paio di cucchiaini di olio extravergine di oliva

Procedimento:

Fate lessare gli ziti in acqua bollente salata per 5 minuti e scolali bene. Tagliate 4 fette spesse di mozzarella per la guarnitura e il resto taglialo a dadini. Fate lo stesso con la salsiccia piccante conservando 8 fette intere sempre per la guarnitura. Versate gli ziti in una pirofila e unite subito la passata di pomodoro mescolando bene. Condite con l'olio extravergine di oliva e unite il resto degli ingredienti: le olive nere, i dadini di mozzarella e quelli di salsiccia piccante, poi mescolate bene. Infine aggiungete 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, mescolate nuovamente e livellate la pasta con un cucchiaio. Quindi guarnite la preparazione mettendo le fette di salsiccia calabrese piccante lungo i bordi e in centro, poi sistemate le fette di mozzarella. Spolverate tutta la superficie con il resto del pecorino grattugiato ed infornate a 180°C lasciando cuocere per 30 minuti. Quindi estraete dal forno, impiattate e portate subito in tavola.

ZITI ALLA GENOVESE



Ingredienti:

zitoni 400 g - carne bovina girello o scamone 500 g - cipolle ramate 450 g
olio di oliva extravergine q.b. - sedano 60 g - carote 60 g
sale q.b. - pepe q.b. - rosmarino 1 rametto - alloro 1 foglia - brodo di carne 1 litro

Preparazione:

Iniziate a preparare tutte le verdure: sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine sottili, lavate e pulite il sedano e la carote e tagliateli a piccoli cubetti. Prendete la carne di manzo e tagliatela a bocconcini grandi circa 1 centimetro. Sistemate sul fuoco un tegame piuttosto largo, ricopritene il fondo con olio extravergine d'oliva e fate soffriggere il sedano e la carota per 4 minuti a fuoco vivace. Appena si saranno rosolati, abbassate il fuoco ed aggiungete la cipolla. Mescolate gli ingredienti con un mestolo di legno e quando la cipolla sarà appassita, aggiungete la carne. Unite anche un rametto di rosmarino e una foglia di alloro e coprite il tegame con un coperchio: lasciate cuocere così la genovese a fuoco bassissimo per circa 3 ore, controllando ogni 15 o 20 minuti circa che il sugo non si secchi (in questo caso aggiungete un mestolo di brodo) e girandolo con un mestolo. Salate e pepate il sugo a piacere, e una volta che le prime 3 ore saranno trascorse, aggiungete tutto il brodo in 2 o 3 riprese, coprite sempre con il coperchio e lasciate cuocere, ancora a fuoco dolce, per altre due ore. Il risultato dovrà essere denso, corposo e omogeneo. Quando il sugo genovese sarà cotto, spezzate in due gli ziti e cuoceteli in acqua bollente salata. Scolateli e uniteli al sugo, mescolando per condire al meglio gli ziti.

ZITI ALLA SANGIOVANNIELLO



Ingredienti:

320 g di ziti
400 g di pomodori
olio extravergine di oliva
2 acciughe fresche
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino rosso piccante
capperi
prezzemolo
sale q.b.

Procedimento:

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio e insaporitevi lo spicchio d'aglio. Unite le acciughe diliscate e fatele sciogliere mescolando. Aggiungete i pomodori spezzettati e il peperoncino. Fate cuocere la salsa per circa venti minuti. All'ultimo momento unite i capperi e un ciuffo di prezzemolo tritato. Lessate la pasta in acqua salata a bollore, scolatela e conditela con la salsa.

ZITI CON I CAVOLI (CU LI MUGNULI)



Ingredienti:

500 g di ziti spezzati
1 cavolfiore da 1 kg
100 g di pancetta affumicata
10 pomodorini ciliegia
1 peperoncino
1 spicchio d'aglio
2 dl d'olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

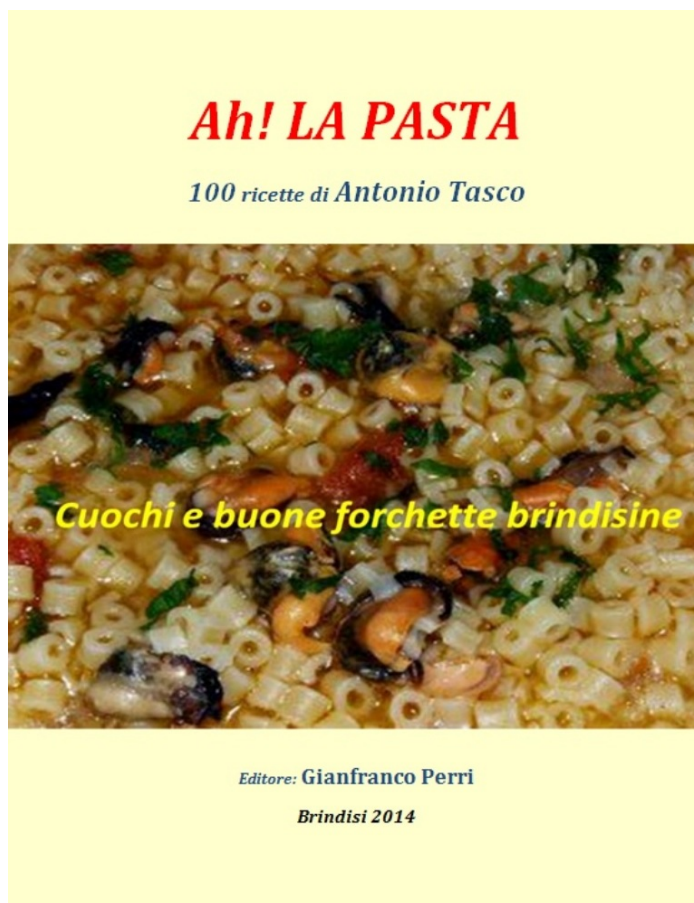
Procedimento:

Dividete il cavolfiore a cimette e lessatele in abbondante acqua salata per 15 o 20 minuti, sgocciolatele, tenetele da parte. Nella stessa acqua lessate la pasta. In una padella scaldate alcuni cucchiai d'olio, fatevi dorare l'aglio e poi eliminatelo, aggiungete la pancettatagliata a dadini, i pomodori a cubetti, il peperoncino sbriciolato e lasciate appassire per 5 o 6 minuti. Mettete nella padella le cimette di cavolfiore e la pasta ben sgocciolata, regolate sale e pepe, mescolate, trasferite sul piatto da portata e servite. A piacere, cospargere con del formaggio grattugiato.

Ah! LA PASTA 100 ricette di Antonio Tasco

Senza Colonne News

5 Dicembre 2014



È con grande piacere che offro questo regalo di Natale a tutti gli amici brindisini -e non- appassionati di cucina, sia ai buongustai e sia agli amanti dei fornelli. A tutti in regalo questo bel libro di cucina, editato con semplicità, ma con tanta passione: passione per le cose buone della buona tavola, specialmente se della buona tavola brindisina!

Questo libro nasce perchè non ho resistito alla tentazione di raccogliere e pubblicare queste 100 favolose ricette di pasta del mio amico Antonio Tasco. Le ho selezionate tra un numero ancor più grande di ricette che sono state fino ad oggi pubblicate sul Gruppo Fb "Cuochi e buone forchette brindisine" fondato poco più di un anno fa da Antonio e che già annovera più di duemila e cinquecento amici.

Ho voluto dedicare questa mia pubblicazione alla sola pasta innanzitutto perchè... *perché la pasta é la pasta*, e poi perchè i piatti di pasta, tutti direi, sono la mia passione, a tavola ed ai fornelli.

Ma devo parlare di Antonio Tasco, l'autore del libro e non certo di me, semplice editore. Antonio é un cuoco amateur, ma di eccezionale qualità, ed é un'enciclopedia vivente, "parlante scrivente e *cucinante*" della cultura culinaria brindisina.

Questo mio concittadino, Antonio, é un brindisino doc, bravissimo cuoco e grande appassionato dei fornelli, ed i suoi piatti, anche quelli di tradizione non proprio del tutto brindisina, sono tutti ottimi e risentono comunque del tocco della cucina di casa nostra, specialmente i piatti di pasta. Ed é per questo che nella mia ardua selezione, oltre ai tradizionalissimi piatti di pasta brindisini, ho voluto includerne anche alcuni scelti tra i piú classici delle altre regioni italiane e magistralmente ricettati da Antonio.

E si, perché la magistralità delle ricette di Antonio é del tutto evidente ed é assolutamente indiscutibile. E qual'é la prova piú inconfutabile di questa mia affermazione? Ebbene semplicemente il fatto che io, praticamente un profano dei fornelli, seguendone letteralmente le indicazioni sono riuscito a preparare dei piatti di pasta cosí tanto buoni che il loro sapore mi ricorda molto da vicino nientemeno che quello dei piatti cucinati da mia madre: incredibile ma vero! Ancora qualche dubbio? Ebbene basta provare... ed alla prova l'ardua sentenza.

È questo libro quindi frutto del gruppo facebook Il gruppo "Cuochi e buone forchette brindisine" che ha pochissimi anni di vita, ma ha già raggiunto uno straordinario successo di aderenti, ad oggi ne registra 2.560. Un gruppo aperto sul quale è possibile incontrare tante ricette di piatti della piú classica tradizione brindisina, piú di 300, con qualche tocco di innovazione che contribuisce a render ancor piú interessante e valoroso il materiale, ormai enciclopedico, raccolto classificato, archiviato ed in via di continuo arricchimento.

Quando Antonio mi invitó a integrare il gruppo, accettando l'invito con entusiasmo da quest'altra parte dell'oceano dove ancora risiedo la maggior parte del tempo, mi preoccupai di sottolineare che la mia partecipazione sarebbe stata solo a titolo di "...buona forchetta brindisina" non avendo io una grande "*esperienza*" pratica ai fornelli... Ebbene quell'esperienza non l'ho certo acquisita in cosí breve tempo, ma posso assicurare che la tentazione di accendere i fornelli non ha tardato molto a farsi insistente, soprattutto per l'incredibile qualità pedagogica che ha Antonio nel presentare, descrivere, ricettare e commentare i suoi piatti, ...ed i risultati delle prime prove sono stati, a dir meno, promettenti, nonostante spesso condizionati dalla non sempre accettabile qualità delle materie prime, che per molti dei piatti sono purtroppo totalmente assenti in molti dei paesi di questo lontano continente americano.

Ma quello che piú d'ogni cosa mi ha veramente meravigliato e strabiliato é il numero incredibilmente elevato di ricette e piatti prelibati che continua ad ingrossarsi giorno a giorno. Il numero delle ricette postate, tutte rigorosamente accompagnate e testimoniate da una fotografia, aveva raggiunto una cifra cosí elevata che mi sono offerto di aiutare a organizzare l'archivio del gruppo, per in qualche modo facilitarne la consultazione.

E cosí abbiamo creato un totale di 12 albums: Pasta – Altri primi – Risotti – Pesci – Crostacei e molluschi- Carni – Verdure conorni e insalate – Fritture fritte e frittate – Pizze focacce e puddiche – Conserve – Dolci – Cocktails.

L'album re del gruppo é naturalmente quello della "Pasta" con l'incredibile numero di piú di 150 piatti, ...ad oggi! Però non si tratta di solo ricette ma, come spesso succede nei buoni gruppi Fb, sono i commenti di tanti membri, cuochi e buone forchette, ciò che piú valorizza il contenuto di ogni singolo post. E non é solo Antonio a inserire piatti e ricette, tutti gli aderenti possono inserire le proprie ricette e le proprie esperienze culinarie: una vera palestra di cultura "culinaria e brindisina"... veramente entusiasmante... e ... stuzzicante.

Buone feste e... Buon appetito!

Gianfranco Perri

Chi è interessato può consultare il libro online e lo si può anche scaricare gratuitamente:
http://issuu.com/gianfrancoperri/docs/ah_la_pasta

Chi invece volesse acquistarne una copia cartacea in bella veste tipografica, questo è il link:
<http://www.lulu.com/shop/gianfranco-perri-and-antonio-tasco/ah-la-pasta/paperback/product-21843713.html>



Antonio Tasco... ai fornelli

100 favolose ricette di pasta di Antonio Tasco, selezionate tra le tante già pubblicate sul gruppo Facebook "Cuochi e buone forchette brindisine"



Antonio Tasco... ai fornelli

*"...il mio concittadino Antonio é un brindisino doc, bravissimo cuoco e grande appassionato dei fornelli, ed i suoi piatti, anche quelli di tradizione non proprio del tutto brindisina, sono tutti ottimi e risentono comunque del tocco della cucina di casa nostra, specialmente i piatti di pasta. Ed é per questo che nella mia ardua selezione, oltre ai tradizionalissimi piatti di pasta brindisini, ho voluto includerne anche alcuni scelti tra i piú classici delle altre regioni italiane e magistralmente ricettati da Antonio..." **G. Perri***