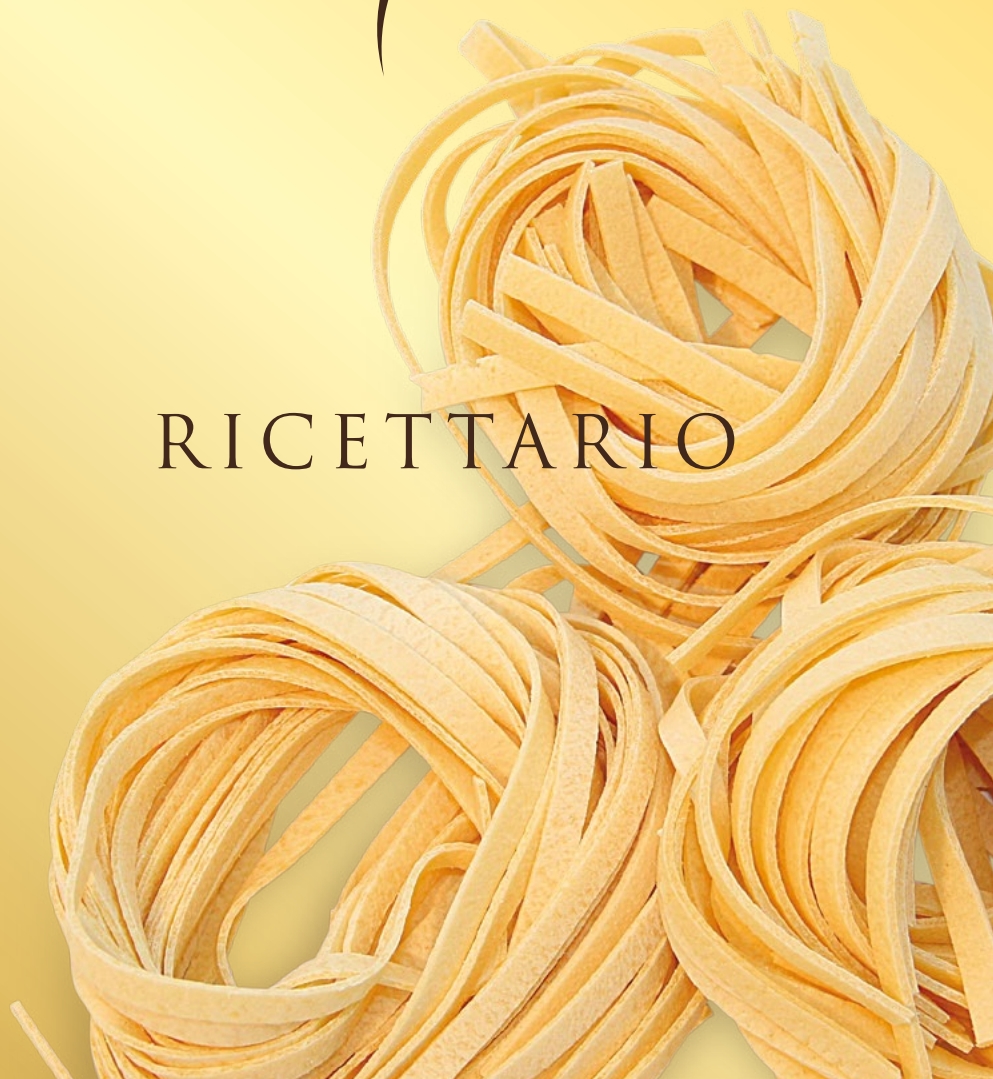




RICETTARIO



I PRIMI DI CASA TUA



LA STORIA

Il Pastificio **Cardamone** nasce nel 2013 da un'idea di tre fratelli, appunto **Cardamone**, animati da una grande passione con tutto ciò che quest'ultima ha generato: duro lavoro, cura artigianale, ricerca della qualità, ostinazione nello sfidare la sorte, intuizione e innovazione tecnologica, sempre nel rispetto degli uomini e dell'ambiente.

Esso ha sede a Soveria Mannelli, piccolo Comune ai piedi della Sila dove ancora si respira un'aria pulita e fresca e dove ancora è radicato il rispetto per la tradizione delle cose buone della vita.

La Pasta **Cardamone** è prodotta con la migliore Semola di Grano Duro, proveniente da coltivazione Siciliane e del Meridione, dalle indiscusse ed eccezionali caratteristiche, con acqua purissima che sgorga dalle fresche e chiare Sorgenti Silane e batteriologicamente controllata. Per la lavorazione dei Formati Tradizionali, si utilizzano trafile al bronzo che consentono di ottenere una Pasta ruvida, rugosa, porosa, dalla consistenza tenace e corposa, perfetta per accogliere, trattenere e valorizzare i sughi.

Il prodotto realizzato è disposto su dei telai di legno e inizia il processo a lentissima essiccazione della durata di circa ventidue ore a temperatura controllata. Ciò consente di ottenere un prodotto secco, elastico, digeribile e intatto nelle sue caratteristiche organolettiche.

Dopo l'essiccazione si passa alla fase di Maturazione della durata di circa sei ore. Si procede, quindi, alla fase di pesatura, confezionamento ed etichettatura, curando l'aspetto finale in maniera attenta e precisa.

GRAZIE A TALI PROCESSI, tutti i prodotti "a marchio **Cardamone**" tengono bene la cottura, hanno una resa ottimale, sprigionano un buon odore sia in cottura sia nel piatto, assorbono bene il condimento, si presentano di un buon colore... insomma c'è il totale appagamento della vista, del gusto e dell'olfatto.

Gustatela e Buon Appetito!!!



Ricette con i formati Clasici

- 1 **Anelli rigati** con legumi
Anelli rigati al brodo
- 1 **Calamarata** con patate e cozze
- 1 **Calamarata** con ragù
di pesce spada
- 1 **Casarecce** con gorgonzola,
speck e noci
- 1 **Casarecce** alla boscaiola
- 1 **Eliche** con peperoni gialli
e salsiccia
- 1 **Eliche** radicchio e noci
- 1 **Fusilli** con melanzane
e pecorino silano
- 1 **Fusilli** con salsiccia, panna
e curry
- 1 **Garganelli** con prosciutto crudo
e peperoni
- 1 **Garganelli** al salmone
- 1 **Gnocchetti** con crema di piselli
- 1 **Gnocchetti** alle melanzane
- 1 **Paccheri** alla calabrese
- 1 **Paccheri** ai calamari
- 1 **Pennette rigate** alla crema
di zucca e gamberetti
- 1 **Pennette rigate** alla norma

- 1 **Radiator** con tonno e granella
di pistacchi di bronte
- 1 **Radiator** freddi
- 1 **Rustici calabresi** alla bolognese
- 1 **Rustici calabresi** dorati
- 1 **Sedani rigati** fantasia
- 1 **Sedani rigati** all'amatriciana

Ricette con i Formati speciali

- 1 **Eliche** al peperoncino piccante
con verdure marinate
- 1 **Eliche** al peperoncino piccante
con sugo di lonza e scamorza
- 1 **Pennette rigate** al peperoncino
piccante con ragu' di salsiccia
- 1 **Pennette rigate** al peperoncino
piccante ai funghi porcini
- 1 **Gnocchetti** alla castagna
con gorgonzola e radicchio
- 1 **Gnocchetti** alla castagna
con burro, salvia e ricotta salata



Anelli rigati con legumi

(a scelta tra piselli,
fagioli o ceci)

Da gustare anche con la
Calamarata o gli **Gnocchetti**
Cardamone

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Anelli Rigati** *Cardamone*
- 500 gr. di salsa di pomodori
- 350 gr. di piselli (o fagioli o ceci)
- 2 carote, 2 patate
- 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, peperoncino (a piacimento fresco o a polvere)
- 5 cucchiaini di olio e.v.o., formaggio grattugiato, sale q.b.

Preparazione / In una pentola mettete

a soffriggere nell'olio la cipolla con lo spicchio d'aglio, quando sono ben rosolate mettete la salsa di pomodori e aggiungete l'acqua, i legumi, le carote e le patate tagliate a cubetti, il sale e il peperoncino. Lasciate cuocere un po', se è il caso aggiungere ancora acqua e fatela bollire. Mettete gli **Anelli Rigati** *Cardamone*, quando sono cotti, servite con una spruzzata di formaggio grattugiato.

Anelli rigati al brodo

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Anelli Rigati** *Cardamone*
- 2 carote
- 2 patate
- 1 ciuffo di sedano
- 1 cipolla, sale q.b., 3 cucchiaini di olio e.v.o., formaggio grattugiato

Preparazione / In una pentola mettete

a bollire in acqua abbondante la cipolla, le patate, il sedano tutti tagliati a pezzetti. Aggiustate di sale. Quando sono ben cotti mettete gli **Anelli Rigati** *Cardamone* e prima di fine cottura aggiungete l'olio. A piacimento potete servire con una spruzzata di formaggio grattugiato.

Calamarata con patate e cozze

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Calamarata Cardamone**
- 500 gr. di cozze
- 2 patate medie
- 5 cucchiaini di olio e.v.o., uno spicchio d'aglio, peperoncino, prezzemolo, sale q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco

Preparazione / Lavate e spazzolate le

cozze, mettetele in una larga padella con il vino, copritele e lasciatele aprire a fuoco medio. Spegnete il fuoco e quando le cozze saranno tiepide, estraete i molluschi dalle valve e filtrate il liquido di cottura. Nel frattempo in una larga padella scaldate l'olio, l'aglio sbucciato e il peperoncino, aggiungete l'acqua delle cozze e i molluschi e fate sobbollire per qualche istante. Pelate le patate, lavatele e tagliate a dadini. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Appena raggiunge l'ebollizione, unite le patate e 5 minuti dopo la **Calamarata Cardamone**. Scolate la Calamarata al dente e le patate, poi rovesciatele nella padella con le cozze, spolverizzatela con un cucchiaino colmo di prezzemolo tritato, fatela insaporire e servite subito.

Calamarata con ragù di pesce spada

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Calamarata Cardamone**
- 300 gr. di pomodori ciliegini Pachino
- 1 trancio da 250 gr di pesce spada
- 3 Acciughe (alici) sotto sale
- 5 cucchiaini di olio e.v.o., 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e vino bianco q.b., pepe macinato al momento a piacere

Preparazione / Lavate e spazzolate le

cozze, mettetele in una larga padella con il vino, copritele e lasciatele aprire a fuoco medio. Spegnete il fuoco e quando le cozze saranno tiepide, estraete i molluschi dalle valve e filtrate il liquido di cottura. Nel frattempo in una larga padella scaldate l'olio, l'aglio sbucciato e il peperoncino, aggiungete l'acqua delle cozze e i molluschi e fate sobbollire per qualche istante. Pelate le patate, lavatele e tagliate a dadini. Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Appena raggiunge l'ebollizione, unite le patate e 5 minuti dopo la **Calamarata Cardamone**. Scolate la Calamarata al dente e le patate, poi rovesciatele nella padella con le cozze, spolverizzatela con un cucchiaino colmo di prezzemolo tritato, fatela insaporire e servite subito.

Casarecce

con gorgonzola, speck e noci

Da gustare anche con le **Mezze Penne Cardamone**

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Casarecce Cardamone**
- 150 gr. di gorgonzola
- 100 gr. di robiola
- 100 gr. di speck tagliato un po' grosso
- 10 noci, olio e.v.o., sale q.b. solo per la pasta

Preparazione /

Tagliate lo speck a striscioline e rosolatelo per qualche minuto in una capiente padella con un filo di olio e.v.o.; quando la parte grassa comincerà ad essere trasparente, aggiungete i formaggi tagliati a pezzetti e mescolate accuratamente fino a quando avrete ottenuto un composto cremoso. Sbucciate le noci, se riuscite togliete un po' della pellicina che le ricopre, e tritatele grossolanamente (usando il coltello) poi tenetele da parte. Cuocete le **Casarecce Cardamone**, scolatela al dente e poi spadellatela per 1 o 2 minuti assieme al condimento di formaggi e speck preparato in precedenza; quando sarà ben amalgamato disponete nei patti aggiungendo il trito di noci.

Casarecce

alla boscaiola

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Casarecce Cardamone**
- 500 gr. di funghi porcini
- 150 gr. di pancetta affumicata
- 350 gr. di pomodori ciliegini Pachino
- 60 gr. di olive nere denocciolate, 1 cipolla, ½ bicchiere di olio e.v.o.
- pepe nero macinato e sale q.b., prezzemolo, formaggio grattugiato

Preparazione /

Pulite i funghi raschiandoli, strofinandoli con un panno umido e tagliandoli a fettine sottili (per far sì che i funghi, in particolar modo i porcini, non perdano il loro buonissimo profumo si consiglia di non lavarli sotto l'acqua ma di usare uno straccio bagnato). Tagliate poi la pancetta affumicata e fatela saltare in una padella per un paio di minuti. In un'altra padella mettete ad appassire la cipolla tritata, quindi aggiungete i funghi porcini e lasciate cuocere per qualche minuto, dopodiché aggiungete la pancetta. Unite i pomodorini tagliati in quarti e le olive a rondelle. Fate cuocere fino a quando i pomodori si saranno cotti. Intanto, mettete a bollire sul fuoco una pentola con dell'acqua salata. Quando l'acqua sarà arrivata ad ebollizione, fate cuocere le **Casarecce Cardamone** che dovranno però risultare abbastanza al dente. Scolate le Casarecce, versatele nella padella e mescolate per bene. Servite con una spruzzata di formaggio grattugiato, trito di prezzemolo e un po' di pepe nero macinato (a piacere).

Eliche con peperoni gialli e salsiccia

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Eliche Cardamone**
- 300 gr. di salsiccia
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla, ½ bicchiere di vino bianco, panna da cucina, olio e.v.o. e sale q.b.

Preparazione / Lavate il peperone,

eliminate il picciolo, dividetelo in 2 e privateli dei semi e dei filamenti bianchi, tagliatelo a quadretti, metteteli in una padella scaldata con un po' di olio e fatelo cuocere. Nel frattempo affettate finemente la cipolla e mettetela in un'altra padella con un po' di olio e fatela imbiondire. Unite la cipolla, i peperoni e la salsiccia già spellata e fatta a pezzettini e fate cuocere il tutto per una decina di minuti, poi unite il vino bianco e fatelo sfumare. Cuocete, intanto, le **Eliche Cardamone** in acqua bollente e salata. Quando saranno al dente, scolatele e unite il condimento preparato e la panna da cucina, facendoli saltare in padella per qualche minuto. Servite ben caldi.

Eliche radicchio e noci

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Eliche Cardamone**
- 150 gr. di noci
- 150 gr. di radicchio
- 200 ml. di panna da cucina
- ½ scalogno, olio e.v.o. e sale q.b.

Preparazione / Tritate finemente lo

scalogno e soffriggetelo in una padella con un filo d'olio, aggiungete il radicchio tagliato a listarelle e lasciate appassire. Nel frattempo ponete le noci in un mixer e tritatele grossolanamente. Aggiungetele al radicchio e lasciate andare a fuoco lento ancora per un minuto, dopodiché versate la panna. Nel frattempo cuocete le **Eliche Cardamone** in abbondante acqua salata. Scolateli e fateli saltare nel sughetto preparato precedentemente. Servite caldi con qualche noce.

Fusilli con melanzane e pecorino silano

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Fusilli Cardamone**
- 2 melanzane di media grandezza
- pecorino Silano
- sale e olio e.v.o. q.b.

Preparazione / Preparazione

Fate cuocere le melanzane tagliate a listarelle in una padella con un filo d'olio e aggiustate di sale. Nel frattempo cuocete i **Fusilli Cardamone** in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e fate saltare in padella con le melanzane. Servite con una grattugiata di pecorino Silano.

Fusilli con salsiccia, panna e curry

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Fusilli Cardamone**
- 300 gr. di salsiccia
- 200 ml. di panna da cucina
- 1 cucchiaino di curry, 1 cipolla, ½ bicchiere di vino bianco,
- sale, olio e.v.o. e pepe q.b.

Preparazione / Preparazione

Tagliate la cipolla finemente e fatela rosolare in una padella con un po' di olio. Versate la salsiccia fatta a pezzetti e fatela cuocere 5 minuti. Versate il vino e fatelo evaporare. Aggiungete la panna e il cucchiaino di curry e mescolate bene, dopo aggiustate di sale. Nel frattempo cuocete i **Fusilli Cardamone** in abbondante acqua salata, scolateli al dente e conditeli con il sugo, impiattate e date una spolverata di pepe sempre a piacere. Servite ben caldi.

Garganelli con prosciutto crudo e peperoni

Preparazione

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Garganelli Cardamone**
- 500 gr. di prosciutto crudo (un po' spesso e poi tritato come carne macinata)
- 200 gr. di panna da cucina
- 3 peperoni verdi
- 1 cipolla, sale e olio e.v.o. q.b., formaggio grattugiato

Preparazione / In una padella mettete a

soffriggere la cipolla con l'olio e poi aggiungere i peperoni tagliati a pezzetti (ma lasciarne qualche pezzetto tagliato più spesso) e il prosciutto crudo. Fate insaporire un po' il tutto, spegnere il fuoco e aggiungere la panna. Lessate i **Garganelli Cardamone** in abbondante acqua salata, scolateli e versateli nella padella con il preparato. Spolverizzate il tutto con una manciata di formaggio grattugiato.

Garganelli al salmone

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Garganelli Cardamone**
- 400 gr. di salmone affumicato
- 200 gr. di panna da cucina
- 2/3 cucchiaini di passata di pomodoro, ½ cipolla, 1 noce di burro,
- sale, pepe e noce moscata q.b.

Preparazione Preparazione / In una padella mettete

una noce di burro e la cipolla tagliata a dadini e lasciate soffriggere un attimo. Aggiungete 2/3 cucchiaini di passata di pomodoro e il salmone che nel frattempo avrete tagliato a listarelle più o meno grandi a seconda del vostro gusto personale. Aggiustate di sale e fate cuocere per qualche minuto, dopodiché aggiungete la panna da cucina, una spolverata di noce moscata, ancora un minuto e spegnete. Lessate i **Garganelli Cardamone** in abbondante acqua salata, scolateli e versateli nella padella con il sughetto precedentemente preparato. Spolverizzare il tutto con una manciata di prezzemolo.

Gnocchetti con crema di piselli

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Gnocchetti Cardamone**
- 50 gr. di pecorino
- 500 gr. di piselli freschi o surgelati
- 1 cipolla, una noce di burro, sale e pepe q.b., noce moscata
- qualche mestolo di brodo vegetale

Preparazione / Per prima cosa preparate

la crema di piselli: in una casseruola mettete il burro e la cipolla tagliata finemente, fate rosolare dopodiché aggiungete i piselli. Fate cuocere per circa 20 minuti fino a che i piselli non si saranno ammorbiditi aggiungendo all'occorrenza il brodo, regolate di sale e pepe. Una volta che i piselli saranno pronti, frullateli in mixer fino a che il composto non sarà vellutato. Rimettete quindi la vellutata nella casseruola e aggiungete la noce moscata ed il pecorino. Nel frattempo cuocere gli **Gnocchetti Cardamone** in abbondante acqua salata, scolateli e fateli saltare nella crema.

Gnocchetti alle melanzane

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Gnocchetti Cardamone**
- 2 melanzane medie
- 1 cipolla rossa, salsa di pomodoro, sale e olio e.v.o. q.b., formaggio grattugiato

Preparazione / Lavate e tagliate a metà

le melanzane, con uno cucchiaino togliete la polpa interna. Successivamente in abbondante olio soffriggete la buccia e mettetela a raffreddare su un tovagliolo. Nello stesso olio soffriggete la polpa tagliata a tocchetti e una volta cotta scolatela dall'olio per bene. Nel mentre, soffriggete la cipolla in olio e aggiungete la salsa di pomodoro. A parte fate cuocere gli **Gnocchetti Cardamone** in abbondante acqua salata; una volta cotta scolate ed aggiungete la polpa delle melanzane preparate precedentemente, un po' di salsa e il sale. Riempite le bucce con la pasta, mettere sopra un po' di salsa, formaggio grattugiato e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Paccheri alla calabrese

Da gustare anche con la
Calamarata Cardamone

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Paccheri Cardamone**
- 1kg di pomodori per salsa
- 60 gr. di strutto, 80 gr. di pecorino Silano grattugiato, 1 cipolla, 1 carota
- 5 cucchiaini di olio e.v.o., 1 ciuffo di sedano, 1 mazzetto di basilico, sale e pepe q.b.

Preparazione / Preparazione

Immergete per un paio di minuti i pomodori in acqua bollente, scolateli, spellateli, tagliateli a dadini ed eliminate i semi. Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano e metteteli a rosolare in una padella con lo strutto e l'olio. Dopo circa 10 minuti aggiungete il pomodoro preparato precedentemente, il sale, il pepe e le foglie di basilico sminuzzate con le mani. Mescolate il tutto con cura, abbassate il fuoco e proseguite la cottura per circa 1 ora. Cuocete i **Paccheri Cardamone** in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nel tegame con il sugo. Aggiungete un paio di cucchiaini di acqua di cottura e lasciate un paio di minuti sul fuoco, mescolando il tutto. Aggiungete poi il pecorino grattugiato e mescolate affinché il formaggio si fondi. Servite caldi.

Paccheri ai calamari

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Paccheri Cardamone**
- 600 gr. di calamari piccoli
- 400 gr. di polpa di pomodori a pezzetti
- una cipolla bianca, un bicchiere abbondante di vino bianco secco
- olio e.v.o. e sale q.b., prezzemolo

Preparazione / Pulite i calamari, lavateli e

controllate che il "becco" (che si trova al centro dei tentacoli) e la "penna" cartilaginea (che si trova all'interno della sacca) siano stati eliminati. Tagliate le sacche ad anelli alti circa 2cm ed i tentacoli a pezzetti. Affettate finemente la cipolla e mettetela in un tegame con 3 cucchiaini di olio, fatela rosolare aggiungendo un po' di acqua di tanto in tanto. Buttatevi i calamari e fateli rosolare brevemente a fuoco vivo, poi bagnate con il vino e fatelo evaporare. Versate la polpa di pomodoro, salate e fate cuocere circa una ventina di minuti (il tempo dipende da quanto sono grossi i calamari). Cuocete i **Paccheri Cardamone** in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nel tegame con il sugo di calamari. Fate saltare la pasta per qualche minuto e servitela aggiungendo un filo di olio crudo e un po' di prezzemolo tritato finemente.

Pennette rigate alla crema di zucca e gamberetti

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Pennette Rigate** Cardamone
- 500 gr. di code di gamberi sbucciate
- 190 gr. di crema di zucca
- 1 cipolla, olio e.v.o. e sale q.b., ½ bicchiere di vino bianco

Preparazione

Preparazione / Soffriggete la cipolla con un filo d'olio, aggiungete i gamberetti e sfumate con il vino. Aggiungete poi la crema di zucca. Cuocete le **Pennette Rigate** Cardamone in abbondante acqua salata e, quindi, saltatela nella padella con il preparato di gamberetti e crema di zucca.

Pennette rigate alla norma

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Pennette Rigate** Cardamone
- 350 gr. di pomodori pelati
- 200 gr. di ricotta salata
- 3 melanzane, 2 spicchi di aglio, basilico, sale e olio e.v.o. q.b.

Preparazione

Preparazione / Spuntate le melanzane, tagliatele a rondelle sottili poi friggetele in un'ampia padella con l'olio. Quindi sollevatele e tenetele da parte. Nella stessa padella fate rosolare l'aglio, aggiungete i pomodori, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti. Nel frattempo cuocete le **Pennette Rigate** Cardamone in abbondante acqua salata, scolatele e versatele nel sugo ottenuto. Aggiungete le melanzane, la ricotta salata tagliata a scaglette e il basilico. Fate saltare la pasta in padella per un minuto. Servite nel piatto aggiungendo una spolverata di ricotta salata e guarnendo con del basilico fresco.

Radiatori con tonno e granella di pistacchi di Bronte

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Radiatori** Cardamone
- 250 gr. tonno
- 1 cipolla piccola, 1 spicchio ●d'aglio, 1 scorza di limone
- prezzemolo, pepe nero macinato e olio e.v.o. q.b.
- granella di pistacchi di Bronte

Preparazione Preparazione /

Tagliate il tonno a dadini e tenetelo da parte. In una capiente padella o in Wok riscaldare l'olio e rosolare la cipolla tagliata per pochi minuti insieme all'aglio. Spegnete il fuoco, unite il pesce e lasciate che con il calore della padella cuocia. Insaporite con sale e pepe nero macinato, prezzemolo e parte della granella di pistacchi. Cuocete i **Radiatori** Cardamone in abbondante acqua salata, scolatela al dente e mantecatela a fuoco alto con il condimento di tonno per pochi secondi, a cui aggiungete la scorza di limone. Cospargete con la granella di pistacchi rimasta.

Radiatori freddi

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Radiatori** Cardamone
- 1 scatola di mais
- 2 scatolette di tonno
- ½ provola
- 2 pomodori
- 1 vasetto di olive nere
- olio e.v.o., sale e basilico q.b.

Preparazione Preparazione /

Cuocete in abbondante acqua salata i **Radiatori** Cardamone e quando saranno al dente scolateli. Aggiungete il mais, le scatolette di tonno, la provola e i pomodori tagliata a cubetti, le olive nere, basilico e cospargete il tutto con abbondante olio. Lasciate raffreddare in frigo.

Rustici calabresi alla bolognese

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Rustici Calabresi** *Cardamone*
- 250 gr. di misto carne suina e bovina macinata
- 700 gr. di passata di pomodoro
- ½ cipolla, 1 aglio, basilico, ½ bicchiere di vino rosso, 4 cucchiari di olio e.v.o.
- sale e pepe q.b., formaggio grattugiato

Preparazione

Preparazione / In un tegame dai bordi alti versate l'olio, la cipolla tritata finemente e uno spicchio d'aglio. Quando la cipolla risulterà appassita aggiungete la carne macinata e lasciatela rosolare lentamente; sfumate con il vino e versate la passata di pomodoro. Aggiustate di sale e pepe e profumate con del buon basilico fresco. Cuocete in abbondante acqua salata i **Rustici Calabresi** *Cardamone* e quando sarà al dente scolatela e ultimate la cottura in padella. Servite nel piatto con l'aggiunta di altro ragù e una spolverata di formaggio grattugiato.

Rustici calabresi calabresi dorati

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Rustici Calabresi** *Cardamone*
- 150 gr. di groviera
- 350ml di besciamella
- burro, formaggio grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparazione / Come prima cosa mettete a bollire una pentola d'acqua salata e andate a cuocervi, scolandola al dente, i **Rustici Calabresi** *Cardamone*.

Una volta pronta, scolatela in una teglia in cui avrete messo uno strato di besciamella corposo e copritela con dell'altra besciamella, dei riccioli di burro, una spolverizzata di formaggio grattugiato, abbondante groviera grattugiata e un pizzico di pepe. Mettete in forno e fate gratinare per 10 minuti, fino a quando si formerà una crosticina dorata in superficie.

Sedani rigati fantasia

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Sedani Rigati** Cardamone
- 2 cipolla rosse di Tropea
- 3 zucchine, 4 carote, 1 spicchio d'aglio, pepe nero, sale e olio e.v.o. q.b.

Preparazione / Tagliate le verdure a julienne e fatele soffriggere con l'olio e l'aglio in un tegame; nel mentre fate cuocere i **Sedani Rigati** Cardamone in abbondante acqua salata. Una volta scolata la pasta fatela saltare in padella con le verdure. Servite con una spolverata di pepe nero.

Sedani rigati all'amatriciana

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Sedani Rigati** Cardamone
- 500 gr. di carne suina e bovina macinata
- 50 gr. di formaggio grattugiato
- panna da cucina
- 2 cipolle, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, sale e olio e.v.o. q.b.

Preparazione / In una padella soffriggete le cipolle tritate, l'aglio e la carota tagliata a cubetti piccolini. Quando sono ben rosolati, aggiungete la carne, il rosmarino e un po' di sale. A cottura ultima aggiungete la panna da cucina. Cuocete i **Sedani Rigati** Cardamone in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nel tegame con il preparato di carne. Servite con una spolverata di formaggio grattugiato.



Eliche al peperoncino piccante con verdure marinate

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Eliche Cardamone**
- 300 gr. di salsiccia
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla, ½ bicchiere di vino bianco, panna da cucina, olio e.v.o. e sale q.b.

Preparazione Lavate il peperone, eliminate il picciolo, dividetelo in 2 e privateli dei semi e dei filamenti bianchi, tagliatelo a quadretti, metteteli in una padella scaldata con un po' di olio e fatelo cuocere. Nel frattempo affettate finemente la cipolla e mettetela in un'altra padella con un po' di olio e fatela imbiondire. Unite la cipolla, i peperoni e la salsiccia già spellata e fatta a pezzettini e fate cuocere il tutto per una decina di minuti, poi unite il vino bianco e fatelo sfumare. Cuocete, intanto, le **Eliche Cardamone** in acqua bollente e salata. Quando saranno al dente, scolatele e unite il condimento preparato e la panna da cucina, facendoli saltare in padella per qualche minuto. Servite ben caldi.

Eliche al peperoncino piccante con sugo di lonza e scamorza

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Eliche Cardamone**
- 150 gr. di noci
- 150 gr. di radicchio
- 200 ml. di panna da cucina
- ½ scalogno, olio e.v.o. e sale q.b.

Preparazione / Tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo in una padella con un filo d'olio, aggiungete il radicchio tagliato a listarelle e lasciate appassire. Nel frattempo ponete le noci in un mixer e tritatele grossolanamente. Aggiungetele al radicchio e lasciate andare a fuoco lento ancora per un minuto, dopodiché versate la panna. Nel frattempo cuocete le **Eliche Cardamone** in abbondante acqua salata. Scolateli e fateli saltare nel sughetto preparato precedentemente. Servite caldi con qualche noce.

Pennette rigate al peperoncino piccante con ragù di salsiccia

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Pennette Rigate al peperoncino piccante** Cardamone
- 350 gr. di salsiccia fresca di maiale
- 5 pomodori San Marzano maturi
- 1 cipolla di Tropea, 1 spicchio d'aglio, olio e.v.o., sale e pepe q.b.
- formaggio grattugiato

Preparazione / Mettete due cucchiaini

d'olio in un tegame e soffriggete la cipolla tritata non troppo fine assieme allo spicchio d'aglio tritato. Aggiungete la salsiccia (spellata e spezzettata con le mani) e fatela colorire. Pelate i pomodori, tagliateli a cubetti e aggiungeteli al resto del condimento, mescolando. Salate, pepate e aggiungete un bicchiere d'acqua. Fate sobbollire a fuoco minimo finché l'acqua non si sarà ritirata e il sugo si sarà ristretto, ma non fatelo asciugare troppo. Lessate le **Pennette Rigate al peperoncino piccante** Cardamone in abbondante acqua salata, scolatela al dente e mettetela in padella assieme al condimento, mescolando per amalgamare. Servite il piatto con una spruzzata di formaggio grattugiato.

Pennette rigate al peperoncino piccante ai funghi porcini

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Pennette Rigate al peperoncino piccante** Cardamone
- 350 gr. di funghi porcini
- 450 gr. di pomodori pelati, 150 gr. di pancetta dolce a cubetti
- 50 gr. di formaggio grattugiato, 70 gr. di burro, 200 ml. di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, basilico, olio e.v.o., peperoncino e sale q.b.

Preparazione / Fate dorare l'aglio in un

tegame con un po' d'olio. Unite i funghi, dopo averli puliti e tagliati a pezzi. Mescolate per far insaporire ed eliminate l'aglio. Irrorate col vino bianco e portate avanti la cottura fino a che il vino non evapori. Intanto, fate sciogliere il burro in un altro tegame capiente e rosolatevi la pancetta. Unite il peperoncino tagliato a pezzetti, i pomodori pelati, il basilico spezzato grossolanamente. Mescolate e fate cuocere per 10 minuti, aggiustando di sale. Poi unite i funghi e fate cuocere per altri 10 minuti. Lessate le **Pennette Rigate al peperoncino piccante** Cardamone in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nel tegame col condimento. Fate mantecare per qualche minuto, cospargendo di prezzemolo tritato e formaggio grattugiato.

Gnocchetti alla castagna con gorgonzola e radicchio

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Gnocchetti alla castagna** Cardamone
- 150 gr. di gorgonzola dolce o piccante (a piacimento)
- Un ciuffo di radicchio rosso
- 200 ml. di panna da cucina
- una noce di burro
- qualche rametto di timo fresco

Preparazione / In una padella amalgama-

te il burro, la panna da cucina, il radicchio e il gorgonzola tagliati a pezzetti. Quando avrete ottenuto una salsa fluida e omogenea aggiungete gli **Gnocchetti alla castagna** Cardamone precedentemente lessati in acqua bollente salata e mescolate bene. Profumate con qualche ciuffetto di timo fresco e servite.

Gnocchetti alla castagna con burro, salvia e ricotta salata

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di **Gnocchetti alla castagna** Cardamone
- 150 gr. di burro
- 5 foglie di salvia
- ricotta salata
- sale q.b.

Preparazione / In una padella sciogliete il

burro aggiungendo le foglie di salvia facendola soffriggere per un po'. In un tegame con acqua bollente salata, lessate gli **Gnocchetti alla castagna** Cardamone e fateli cuocere, scolateli e fateli saltare un paio di minuti nel burro fuso. Impiattate e servite con della ricotta salata a scaglie.



PASTIFICIO
cardamone



seguici su **facebook**  [pastificiocardamone](#)