

FUSILLI AGLI SPINACI CON CAPESANTE E PEPERONI

Ingredienti:

500g di Fusilli agli Spinaci,
24 Capesante,
2/3 Peperoni Gialli o Verdi,
1 Cipolla, 2 Spicchi d'Aglio,
Burro, ½ litro di Brodo di Pesce,
Olio e.v.o., Sale, Pepe.

Procedimento:

Lavare i peperoni e cuocerli sulla placca da forno riscaldato a 200°C per 20 minuti circa. Togliere dal forno, spellarli, e tagliarli a listarelle. In una padella con dell'olio e del burro fare appassire dolcemente la cipolla e l'aglio tritati. Unire i peperoni e un bicchiere di brodo, coprire e fare cuocere a fuoco medio per 5 minuti: poi frullare il tutto.

Aprire le capesante, estrarre le noci e il corallo e lavarli bene. In una piccola pentola con il brodo rimasto fare cuocere le capesante per 3-5 minuti. In una padella fare sciogliere il burro, unire le capesante scolate dal brodo e tagliate a fettine. Fare saltare per 2-4 minuti fino a quando saranno dorate. Regolare di sale e pepe.

In abbondante acqua salata cuocere i fusilli agli spinaci, scolarli al dente e condire con la salsa di peperoni calda. Guarnire con le capesante. Servire.

GNOCCHI RICCI ITALIANI CON PANCETTA E FUNGHI PORCINI

Ingredienti:

500g di Gnocchi Ricci Italiani,
300g di Funghi Porcini,
150g di Pancetta Affumicata,
150g di Latte Intero
Formaggio Grattugiato, 1 Cipolla, 2 Spicchi d'Aglio, 2 Rametti di Timo, Olio e.v.o., Sale, Pepe.

Procedimento:

In un pentolino mettere il latte e uno spicchio di aglio appena schiacciato e lasciare ridurre a fuoco basso per circa 25 minuti. Poi togliere dal fuoco aggiungere il formaggio grattugiato e un pizzico di sale.

Tagliare a cubetti i funghi porcini e saltarli in una padella capiente calda assieme alla pancetta, l'aglio schiacciato e due cucchiaini di olio. Rosolare bene il tutto a fiamma alta mescolando di tanto in tanto fino a che sia i funghi che la pancetta non saranno ben coloriti. Lessare la pasta. Quindi, saltarla con i funghi, la pancetta, il pepe ed il timo fresco per qualche minuto.

Nel frattempo riporta sul fuoco la crema di parmigiano e prosegui la cottura a fuoco basso per qualche minuto miscelando con una frusta per sciogliere bene il parmigiano. Distribuire sul fondo dei piatti la crema e poi aggiungere sopra la pasta bollente. Servire.

GNOCCHETTI ALLA CASTAGNA CON RADICCHIO E GORGONZOLA

Ingredienti:

500g di Gnocchetti alla Castagna,
150g di Gorgonzola Dolce o Piccante (a piacimento),
1 ciuffo di Radicchio Rosso,
200ml. di Panna da Cucina,
Burro, 2/3 Rametti di Timo Fresco.

Procedimento:

In una padella amalgamare il burro, la panna da cucina, il radicchio e il gorgonzola tagliati a pezzetti. Quando avrete ottenuto una salsa fluida e omogenea aggiungere gli Gnocchetti alla Castagna precedentemente lessati in acqua bollente salata. Mescolare bene. Profumare con qualche ciuffetto di timo fresco. Servire.

ELICHE AL PEPERONCINO PICCANTE CON VERDURE MARINATE

Ingredienti:

500g di Eliche al Peperoncino Piccante,
300g di Zucchine,
2 Peperoni Rossi,
Olio e.v.o., 2 Spicchi d'Aglio, Sale e Prezzemolo.

Procedimento:

Lavare le zucchine, spuntarle e affettarle. Pulire i peperoni, privarli del picciolo, dei semi e dei filamenti e dividerlo in due. Cuocere entrambe le verdure sulla griglia ben calda; tagliarle, privare il peperone della pelle e lasciarlo raffreddare, poi ridurlo a listarelle. Riunire le verdure cotte in una ciotola con l'aglio sbucciato e schiacciato, l'olio, un pizzico di sale, il prezzemolo lavato e sminuzzato, mescolare e fare marinare per almeno mezz'ora. Cuocere le Eliche al Peperoncino Piccante in una pentola con acqua bollente salata, scolarla al dente, condirla con un filo d'olio e farla raffreddare. Trasferire la pasta in una grossa terrina e unire il condimento marinato, eliminando l'aglio. Mescolare delicatamente e farla riposare per 10 minuti prima di servire.

PENNETTE RIGATE AL PEPERONCINO PICCANTE CON RAGU' DI SALSICCIA

Ingredienti:

500g di Pennette Rigate al Peperoncino Piccante,
350g di Salsiccia Fresca di Maiale,
5 Pomodori,
Formaggio Grattugiato, 1 Cipolla, 1 Spicchio d'Aglio, Olio e.v.o., Sale e Pepe.

Procedimento:

In un tegame soffriggere la cipolla tritata non troppo fine assieme allo spicchio d'aglio tritato. Aggiungere la salsiccia (spellata e spezzettata con le mani) e farla colorire. Pelare i pomodori, tagliarli a cubetti e aggiungerli al resto del condimento, mescolando. Salare, pepare e aggiungere un bicchiere d'acqua. Fare sobbollire a fuoco minimo finché l'acqua non si sarà ritirata e il sugo si sarà ristretto, ma non fatelo asciugare troppo. Lessare le Pennette Rigate al Peperoncino Piccante in abbondante acqua salata, scolarla al dente e metterla in padella assieme al condimento, mescolando per amalgamare. Servire il piatto con una spruzzata di formaggio grattugiato.

GARGANELLI AL LIMONE CON SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti:

500g di Garganelli al Limone,
400g di Salmone Affumicato,
200g di Panna da Cucina,
2/3 Cucchiaini di Passata di Pomodoro, 1 Cipolla, Burro, Sale, Pepe e Noce Moscata.

Procedimento:

In una padella mettere una noce di burro e la cipolla tagliata a dadini e lasciare soffriggere. Aggiungere 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. Aggiustare di sale e fare cuocere per qualche minuto, aggiungere la panna da cucina, una spolverata di noce moscata, ancora un minuto e spegnere. Lessare i Garganelli al Limone in abbondante acqua salata, scolarli e versarli nella padella con il sughetto precedentemente preparato. Spolverizzare il tutto con una manciata di prezzemolo. Servire.