

TAGLIOLINI CALABRESI ALL'ARANCIA CON PANCETTA, CIPOLLA E PISTACCHIO

Ingredienti:

500g di Tagliolini Calabresi all'Arancia,
250g di Pancetta,
1 Scalogno (Cipolla),
50g di Pistacchio Tritato,
1 Arancia, Formaggio Grattugiato, Olio e.v.o., Vino Bianco, Sale.

Procedimento:

Pulire, tritare e soffriggere lo scalogno con la pancetta tagliata a striscioline sottili. Sfumare con il vino bianco. Lasciare evaporare e versare nel soffritto il succo di 1 arancia.

In una pentola d'acqua bollente salata, cucinare la pasta. Scolarla e versarla nella salsa preparata. Mantecare il tutto mantenendo la fiamma accesa sotto il tegame, aggiungere un po' di acqua di cottura. Mescolare più volte per amalgamare i sapori, quindi spegnere la fiamma e aggiungere il parmigiano grattugiato e il pistacchio tritato. Servire.

TAGLIOLINI CALABRESI AL LIMONE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI

Ingredienti:

500g di Tagliolini Calabresi al Limone,
2 Zucchine,
250g di Gamberetti,
1 Cipolla, 2 Spicchi d'Aglio, Vino Bianco, Olio e.v.o., Sale, Pepe, Dado, Prezzemolo.

Procedimento:

In una pentola d'acqua bollente salata, cucinare la pasta. Soffriggere la zuccina, la cipolla e l'aglio tagliati a cubetti. Aggiungere i gamberetti interi, il dado, il pepe e il sale. Bagnare quindi con il vino bianco e lasciare evaporare. Poi lasciare ridurre il tutto. Scolare la pasta e versarla nella salsa preparata, spadellare aggiungendo un po' d'acqua di cottura e finirla con una spolverata di prezzemolo tritato. Servire.

TAGLIOLINI CALABRESI AL VINO CON VINO ROSSO E PECORINO

Ingredienti:

500g di Tagliolini Calabresi al Vino,
300ml di Vino Rosso,
Peperoncino, Acciughe, Olio e.v.o., 1 Spicchio d'Aglio, Sale, Prezzemolo, Pecorino Grattugiato

Procedimento:

Prendere una padella dal fondo largo e versare un paio di cucchiaini di olio d'oliva, aggiungere uno spicchio d'aglio intero o tritato, un po' di peperoncino e qualche filetto di acciughe sott'olio.

Non appena l'aglio comincia a soffriggere, aggiungere il vino rosso.

Salare leggermente e aggiungere del trito di prezzemolo. Lasciare sobbollire il vino rosso ed intanto cuocere i Tagliolini Calabresi al Vino. A metà cottura (dopo 5 minuti circa), trasferirli nella padella con il vino rosso e continuare lì la cottura.

Nel caso in cui i Tagliolini Calabresi al Vino dovessero cuocersi asciugando troppo vino, ultimare la cottura aggiungendo acqua di cottura della pasta. Se, invece, i Tagliolini Calabresi al Vino sono cotti ma c'è ancora troppo vino sul fondo, toglierlo.

Una volta cotti, toglierli dal fuoco ed aggiungere il pecorino grattugiato.

Servire i vostri Tagliolini Calabresi al Vino con un'altra spolverata di pecorino grattugiato e del trito di prezzemolo.

TAGLIOLINI CALABRESI AL NERO DI SEPPIA AL PROFUMO DI LIMONE

Ingredienti:

500g di Tagliolini Calabresi al Nero di Seppia,
10 Pomodorini Ciliegini, 3 Limoni, 2 Noci,
Olio e.v.o., 1 Spicchio d'Aglio, Sale, Vino Bianco, 2/3 Ciuffetti di Basilico Fresco.

Procedimento:

In una padella soffriggere l'aglio con 2 cucchiaini di olio. Togliere l'aglio e aggiungere la scorza e il succo dei limoni. Lasciare insaporire per qualche minuto e poi spruzzare un po' di vino bianco. Lasciare evaporare.

Aggiungere i pomodorini ciliegini e regolare di sale. In una pentola d'acqua bollente salata, cucinare i Tagliolini Calabresi al Nero di Seppia. Scolarli e versarli nella padella, far saltare per qualche minuto, aggiungere un pò di acqua di cottura se necessario e un po' di olio. Versare nei piatti e guarnire con le noci spezzettate, foglie di basilico e fettine di limone tagliate sottilissime. Servire.

TAGLIOLINI CALABRESI ALLA CASTAGNA CON BURRO, SALVIA E RICOTTA SALATA

Ingredienti:

500g di Tagliolini Calabresi alla Castagna,
150g di Burro,
5 Foglie di Salvia,
Ricotta Salata,
Sale.

Procedimento:

In una padella sciogliere il burro, aggiungere le foglie di salvia facendola soffriggere per un po'. In una pentola d'acqua bollente salata cucinare i Tagliolini Calabresi alla Castagna. Scolarli e farli saltare un paio di minuti nel burro fuso. Impiattare e servire con della ricotta salata tagliata a scaglie.