



AgeBook
casa editrice digitale



Luana Biancon

Le ricette di Zia Luana

© 2009 Tutti i diritti riservati

AgeBook
Casa Editrice Digitale
Baluardo La Marmora, 15
28100 Novara
www.agebook.com

Introduzione

Desidero presentare una raccolta di ricette per primi piatti gustosi, genuini e con un pizzico di originalità.

In questa raccolta ho voluto inserire primi piatti adatti ad ogni occasione da quelli più semplici a quelli più elaborati e ricchi di ingredienti.

Amo cucinare, e per i sughi in particolare ho una vera passione. Mi piace utilizzare ingredienti naturali, dare sapore con spezie e aromi, ma non solo.

In questa raccolta troverete anche salsa di soia e wasabi, ingredienti che ho scoperto dopo un viaggio in Giappone, paese che amo sia per la sua cultura che per i sapori che utilizza nella cucina.

Ovviamente non rinuncio ai sapori della cucina mediterranea, a cui sono legata per tradizione e che ho utilizzato in vari modi in queste ricette.

Ho pensato al titolo per dare un senso di familiarità e di calore, che sono in effetti le sensazioni che desidero trasmettere.

Luana Biancon

RINGRAZIAMENTI

***VOLEVO RINGRAZIARE MIA MAMMA RITA E MIO MARITO MATTEO PER AVERMI
CONSIGLIATO DI SCRIVERE QUESTO LIBRO.
IN PARTICOLARE MATTEO, CHE MI HA AIUTATO A SCRIVERLO E ASSAGGIA
SEMPRE I MIEI SUGHI DICENDOMI SE MANCA SALE O MENO.
GRAZIE ANCHE A MIA SUOCERA, PER AVERMI DATO LA RICETTA PER LA PASTA
CON LA ZUCCA, IL PESTO ALLA GENOVESE E LA TORTA FRITTA.***

Spaghetti al sugo pasticciato

Ingredienti per 4 persone:

330 g di spaghetti, 100 g di piselli, 1 cipolla, 3 spicchi d'aglio, 1 carota, 2 gambe di sedano, 1 porro, 100 g di funghi, 1 patata, 2 zucchine, 1 finocchio, 100 g di olive, 1 cucchiaio di capperi, 3 carciofini tagliati a metà, 1 sottiletta, erba cipollina, menta, basilico, salvia, maggiorana, peperoncino, 150 g di pancetta a dadini, 1 peperone verde, 20 g di burro (o margarina), sale, dado vegetale, pepe, passata di pomodoro.

Friggere con l' olio di oliva (in alternativa mettere solo olio piccante) i piselli con cipolla e aglio, tanto peperoncino (se si mette olio piccante mettere poco peperoncino)maggiorana, menta, sale, dado,erba cipollina,margarina (o burro),salvia,basilico,poco pomodoro.

Lessare le verdure e tagliarle a dadini e aggiungere il porro e mettere il tutto insieme ai piselli preparati precedentemente, cuocere tutto per 10 minuti circa.

Cuocere la pasta, aggiungere il sugo in una casseruola riscaldando tutto per un minuto, aggiungere parmigiano o pecorino e servire in tavola.

Rigatoni rustici

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di rigatoni, 1 cipolla, 150 g pancetta, 150 g di fagioli, peperoncino, pepe, 1 gambo di rosmarino, 1 peperone, passata di pomodoro, basilisco, menta, salvia, capperi, erba cipollina, noce moscata, zafferano, pecorino

Rosolare la cipolla, poi aggiungere la pancetta e il rosmarino. Scaldare per 5 minuti poi aggiungere fagioli, peperoncino e continuare la cottura. Aggiungere sale, pepe, basilico, menta, salvia, due cucchiaini di pomodoro, capperi, peperoni, erba cipollina, noce moscata e zafferano.. Aggiungere la pasta col pecorino grattugiato e farla saltare.

Linguine asparagi e salame

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di linguine, 500 g. di asparagi, 150 g. di panna, salame, 1 cipolla, 30 g. di burro, parmigiano, olio, sale e pepe.

Lavare gli asparagi e separare le punte dai gambi. Bollire le punte per pochi secondi in una pentola con acqua salata, tagliare i gambi a rondello e rosolare in padella con il burro e cipolla.

Salare e aggiungere le punte, cuocere per 10 minuti. Tagliare il salame a pezzetti, rosolarlo in un tegame con poco olio poi unirlo agli asparagi.

Linguine pesto patate e fagiolini

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di linguine, 2 patate grandi, 150 g. di fagiolini, pesto.

Fare bollire le patate e i fagiolini tagliati a pezzetti in abbondante acqua salata. Una volta che l'acqua bolle aggiungere le linguine. Scolare il tutto e aggiungere il pesto.

Bucatini alla cipolla

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di bucatini, 3 cipolle, grana padano grattugiato, olio d'oliva, burro, pepe e sale q.b.

Affettare le cipolle, farle cuocere a fuoco molto basso con poco olio; aggiungere sale e pepe. La cipolla deve cuocere ma restare bianca. Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolare al dente, mescolarli con pochissimo burro e grana padano grattugiato, poi unire la cipolla e mescolare nuovamente.

Bucatini funghi e olive

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di bucatini, 50 gr. di funghi sott'olio, 50 gr. di olive verdi, uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, 2 acciughe sotto sale, il succo di mezzo limone, olio d'oliva e sale q.b.

Fate soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritato in 4 cucchiaini di olio, spruzzate con il succo di limone, unite le olive snocciolate e le acciughe tritate e dissalate.

Coprite e fate insaporire per 5 minuti circa a fuoco basso.

Tagliate i funghi a fettine e uniteli al sugo a fine cottura.

Fate cuocere in abbondante acqua salata i bucatini, scolateli al dente e fateli saltare in padella con il sugo preparato, con 3/4 cucchiaini dell'acqua di cottura.

Spaghetti con salsa di soia

Ingredienti per 4 persone:

350 g di spaghetti, salsa di soia 423 g., 2 carciofi, 100g. di piselli, wasabi (salsa di rafano giapponese) a piacere.

Lessare i carciofi e i piselli, mettere in un pentolino la salsa di soia, aggiungere i carciofi tagliati e i piselli, insaporire con sale, wasabi e riscaldare per 5 minuti.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata, scolare e condire con il sugo preparato.

Farfalle con verdure saporite

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di farfalle, 1 melanzana, 1 finocchio, 1 peperone, 2 zucchine, 3 carote, 1 cipolla, 2 patate, 100 g. di olive verdi, 100 g. di pomodorini, menta, maggiorana, basilisco, salvia, curry, sale, pepe, olio d'oliva, 3 cucchiaini di passata di pomodoro, parmigiano reggiano.

Lessare le carote e il finocchio tagliati. In una pentola soffriggere la cipolla, aggiungere la passata di pomodoro e melanzane, peperone, zucchine e patate tagliate a listarelle.

Cuocere per 15 minuti.

Aggiungere i finocchi, le carote, le olive e i pomodorini e insaporire con le spezie e cuocere nuovamente per 5 minuti.

Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e amalgamarla con il sugo preparato aggiungendo il parmigiano grattugiato.

Penne rucola e patate

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di penne, 300g. di rucola, 2 patate, menta

Pelare e lessare le patate. Friggere la cipolla poi aggiungere la rucola e le patate tagliate a dadini, insaporire con la menta e cuocere per 7 minuti

Cuocere la pasta, scolarla e metterla in una casseruola con il sugo mescolare bene e riscaldare il tutto per 1 minuto.

Gnocchetti sardi con olive

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di gnocchetti sardi, 1 cipolla, 100 g. di olive, 1 porro, menta, 2 carciofini, 200 g. di pomodorini ciliegia, parmigiano reggiano.

Friggere la cipolla con un po' di olio poi aggiungere la menta e il porro e cuocere tutto per 3 minuti, poi aggiungere i carciofini tagliati a metà e le olive; cuocere per 10 minuti successivamente aggiungere i pomodorini e cuocere ancora per 1 minuto.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere il sugo e amalgamare il tutto, unire il parmigiano grattugiato.

Mezze maniche con erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone:

330 g.di mezze maniche, menta, basilico, salvia, maggiorana, erba cipollina, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, paprica.

Friggere la cipolla e l'aglio con le erbe aromatiche e aggiungere la paprika scaldare a fuoco basso per 2 minuti.

Cuocere la pasta, scolare e aggiungerla al sugo amalgamando bene.

Farfalle alla rucola

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di farfalline, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 100g.di rucola, grana padano.

Friggere la cipolla con uno spicchio di aglio poi aggiungere la rucola e cuocere per 5 minuti.

Cuocere la pasta, scolare, amalgamare il tutto e scaldare per 1 minuto. Grattugiare il formaggio e servire in tavola.

Sedanini con uova e asparagi

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di sedanini, 2 uova, 500g. di asparagi, sale.

Scottare per 2 minuti gli asparagi in abbondante acqua bollente, salare poi e una volta cotti sgocciolarli. Tagliare gli asparagi e cuocere le uova sode poi schiacciarle e aggiungere gli asparagi tagliati.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere il sugo amalgamando il tutto.

Mezze maniche salsiccia, zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di mezze maniche, 1 salsiccia, 2 zucchine, 1 melanzana, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, dado, sale, pepe, peperoncino, olio piccante (o olio di oliva).

Friggere la cipolla e l'aglio con un po' d'olio piccante per 3 minuti poi aggiungere le zucchine, le melanzane tagliate a listarelle, la salsiccia a pezzettini, mezzo dado, sale, pepe e un po' di peperoncino.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere il sugo e amalgamare il tutto.

Pennette zucchine, peperoni e zafferano

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di pennette, 1 cipolla, un peperone giallo, 2 zucchine, una bustina di zafferano, 150g pancetta tagliata a dadini, parmigiano reggiano.

Friggere la cipolla con i peperoni tagliati a listarelle per 5 minuti poi aggiungere le zucchine anch'esse tagliate a listarelle e pancetta a dadini.

Mettere una bustina di zafferano e cuocere per altri 5 minuti.

Cuocere la pasta, scolare, metterla in una casseruola con il sugo, mescolare bene e riscaldare il tutto per 1 minuto poi aggiungere il parmigiano.

Pasta capricciosa

Ingredienti per 4 persone:

330g. di spaghetti, passata di pomodoro, 100g. di olive, 4 carciofi, 3 fette di prosciutto cotto, 100g. di funghi, menta, dado, parmigiano reggiano, peperoncino (a piacere).

Scaldare la passata di pomodoro con un po' di menta e dado, mettere i carciofi tagliati a metà, i funghi, le olive tagliate a rondelle e il prosciutto cotto tagliato a pezzettini; cuocere per 15 minuti.

A piacere aggiungere il peperoncino. Cuocere la pasta, scolare, aggiungere il sugo e amalgamare bene il tutto e aggiungere una spruzzatina di parmigiano.

Spaghetti tonno capperi e alici

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di spaghetti, 1 cipolla, 200 g. di tonno, 4 alici e un cucchiaio di capperi.

Friggere la cipolla con un po' di olio piccante poi aggiungere tonno, capperi e alici e cuocere per 7 minuti.

Cuocere la pasta, scolare poi aggiungere il sugo e amalgamare bene e aggiungere il peperoncino.

Tagliatelle ai carciofi frullati

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di tagliatelle, 4 carciofi, olio di oliva.

Lessare i carciofi poi frullarli una volta frullati aggiungere un po' d'olio e riscaldare per qualche minuto cuocere le tagliatelle e una volta cotte amalgamare il tutto

Fusilli estivi

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di fusilli, 1 mozzarella di bufala, 300g. di pomodorini ciliegia, 100 g. di olive verdi, origano, olio di oliva.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere i pomodorini, le olive, la mozzarella tagliata a dadini, l'origano e amalgamare il tutto con un po' d'olio di oliva.

Spaghetti tonno, uova e olive

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di spaghetti, 200 g. di tonno, 2 uova sode, 100 g. di olive, olio.

Scaldare un po' d'olio il tonno e le olive per 10 minuti, poi aggiungere le uova sode schiacciate.

Cuocere la pasta, scolare e aggiungere il sugo preparato.

Pipette al gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di pipette 150 g. di gorgonzola.

Cuocere la pasta, scolare e aggiungere il gorgonzola. Amalgamare il tutto scaldando a fuoco basso per 1 minuto.

Fusilli radicchio, peperoni, e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:

330 g. di fusilli, 150 g. di radicchio rosso, 2 peperoni rossi, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, olio, 150 g. di gorgonzola.

Friggere in una casseruola la cipolla con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio, far rosolare poi aggiungere il radicchio e i peperoni tagliati a listarelle e cuocere per 15 minuti.

Terminata la cottura, aggiungere il gorgonzola e amalgamare bene il tutto.

Cuocete la pasta, scolatela e unite la pasta in una casseruola con il sugo e riscaldate per 1 minuti.

Fusilli al salame piccante

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di fusilli, 10 fette di salame, olio, 5 cucchiaini di peperoncino macinato, una cipolla, pecorino o parmigiano reggiano.

Tritare la cipolla e farla friggere con un po' d'olio, tritare bene il salame aggiungerlo alla cipolla e aggiungere tanto olio e il peperoncino.

Riscaldare per circa 15 – 20 minuti.

Cuocere la pasta, scolare, aggiungere il sugo in una casseruola con la pasta e riscaldando tutto per un minuto, aggiungere parmigiano o pecorino e servire in tavola.

Bucatini alla soia aromatica

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di bucatini, 50g. di wasabi (salsa di rafano giapponese), 423 g. di soia, 1 cipolla maggiorana, menta, erba cipollina un pizzico di sale aromatico uno spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di passata di pomodoro.

In un pentolino mettere la soia tritare la cipolla e l'aglio aggiungere il wasabi, maggiorana, menta, erba cipollina passata di pomodoro e sale.

Scaldare mescolando di tanto in tanto per 7 minuti.

Cuocere la pasta, scolare, aggiungere il sugo in una casseruola con la pasta riscaldare il tutto per un minuto e servire in tavola.

Spaghetti con patate e pancetta

Ingredienti per 4 persone:

350g. di spaghetti, 3 spicchi d'aglio, una cipolla, 150g di pancetta affumicata a dadini, 2 patate grandi, olio, sale e pepe, pecorino.

Lessare le patate, tagliarle a pezzetti piccoli; friggere la pancetta in un po' d'olio con la cipolla tritata per alcuni minuti poi aggiungere gli spicchi d'aglio tritati e le patate già lessate in precedenza, salare e pepare e riscaldare per altri 2 minuti.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere il sugo in una casseruola con la pasta e riscaldare tutto per un minuto, servire in tavola col pecorino grattugiato.

Tagliatelle alla pizzaiola

Ingredienti per 4 persone:

350g. di tagliatelle, passata di pomodoro, 1 mozzarella di bufala, origano, 180g. di funghi, una cipolla, dado.

In una casseruola scaldare la passata con la cipolla tritata e i funghi e aggiungere un dado e scaldare per 10 minuti.

Terminata la cottura aggiungere la mozzarella tagliata a dadini.

Cuocere la pasta, scolare, aggiungere il sugo in una casseruola con la pasta e riscaldare tutto per un minuto. Insaporire con l'origano e servire in tavola.

Spaghetti con ricotta e spinaci

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di spaghetti, 130 g. di ricotta, 170 g. di spinaci, 2 spicchi d'aglio, sale, olio.

Cuocere con un po' d'olio gli spinaci con 2 spicchi d'aglio; aggiungere il sale e riscaldare a fuoco basso.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere gli spinaci mettere il tutto in una casseruola e riscaldare per 1 minuto aggiungendo la ricotta..

Tagliatelle melanzane e ricotta

Ingredienti per 4 persone:

350 g. di tagliatelle, 130 g. di ricotta, un bicchiere di passata di pomodoro, 1 melanzana, mezza cipolla tritata (3 spicchi d'aglio a scelta), sale, menta, maggiorana.

Tritare la cipolla, tagliare a dadini la melanzana, poi soffriggere la cipolla con un po' d'olio e aggiungere la melanzana e la passata di pomodoro e cuocere per 10 minuti.

Cuocere la pasta, scolare aggiungere la melanzana, mettere il tutto in una casseruola e riscaldare per 1 minuto poi aggiungere la ricotta.

Penne uova zucchine peperoni

Ingredienti per 4 persone:

330 g di penne, 2 uova, 2 zucchine, 1 peperone rosso, 40 g di burro, menta, maggiorana, 2 spicchi d'aglio tritati, sale, pepe, parmigiano reggiano.

Tagliare le zucchine a dadini e il peperone a listarelle. Sciogliere il burro in una padella e aggiungere l'aglio, le zucchine e il peperone con la menta e la maggiorana, cuocere per 10 minuti salare e pepare.

Cuocere la pasta, scolare e mettere in una casseruola con il sugo, aggiungere le uova e riscaldare per un minuto a fuoco basso. Grattare il parmigiano e servire.

Bucatini alici e acciughe

Ingredienti per 4 persone:

350 g di bucatini, una cipolla, 3 alici, 3 acciughe, salsa di soia.

Friggere la cipolla con le alici e le acciughe per 5 minuti. Cuocere la pasta, scolare, aggiungere le alici e le acciughe riscaldare per un minuto e spruzzare con salsa di soia.

Torta Fritta

Ingredienti: farina 600 g., 1 cubetto di lievito, latte q.b. per sciogliere il lievito.

Intiepidire il latte e farvi sciogliere il lievito. Unire il lievito un po' alla volta alla farina, impastare e lasciare in posa per 1 ora coperta con uno strofinaccio umido. Dividere la pasta in pezzi, schiacciarli leggermente e tirarli con la macchina per pasta a un'altezza di 3 mm circa.

Mettere molto olio per friggere in una padella, scaldarlo bene. Quando è ben caldo far friggere i pezzi di pasta uno alla volta. Quando il pezzo si è gonfiato girarlo. Una volta cotti tutti i pezzi è pronta da mangiare.

La torta fritta va mangiata con affettato e formaggio: questa ricetta è tipica di Cremona

Pesto alla genovese

Ingredienti: 150 g di basilico, 100g di pinoli, 100g di pecorino, 100 g di grana padano, olio di oliva.

Frullare il tutto a velocità alta fino a ottenere una crema omogenea, aggiungere l'olio.

Pesto alla rucola

Ingredienti: 150 g di rucola, 100g di pinoli, 100g di pecorino, 100 g di grana padano, olio di oliva.

Frullare il tutto a velocità alta fino a ottenere una crema omogenea, aggiungere l'olio.

Pesto alla salvia

Ingredienti: 150 g di salvia, 100g di pinoli, 100g di pecorino, 100 g di grana padano, olio di oliva.

Frullare il tutto a velocità alta fino a ottenere una crema omogenea, aggiungere l'olio.

Tagliatelle alla zucca

Ingredienti: 350 g. di tagliatelle, 2 spicchi di aglio, 80 g. di zucca, sale, olio di oliva.

In una casseruola soffriggere l'aglio, aggiungere la zucca. Mescolare e riscaldare per 15 minuti.

Cuocere la pasta, scolare e aggiungere il sugo caldo.

Spaghetti agli sfilacci di cavallo

Ingredienti: 350 g di spaghetti, 100 g di sfilacci di cavallo, 2 spicchi d'aglio, sale, pepe, olio d'oliva, succo di limone, parmigiano reggiano.

Soffriggere l'aglio, aggiungere gli sfilacci con sale, pepe e limone.

Scaldare mescolando per 20 minuti.

Cuocere gli spaghetti, scolare e aggiungere il sugo con il parmigiano.

Pennette con fagioli messicani

Ingredienti: 350g.di pennette, 150 g di fagioli messicani, chili, sale aromatico, cipolla, olio di oliva.

Soffriggere la cipolla poi aggiungere i fagioli e il chili, riscaldare per 15 minuti, aggiungere il sale aromatico.

Cuocere le pennette, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta per un minuto.

Tagliatelle marinare

Ingredienti: 350 g. di tagliatelle, 200 g. di olive, 200 g. di alici, 250 g. di tonno, 250 g. di capperi, cipolla.

In una casseruola soffriggere una cipolla tritata, frullare alici, tonno, capperi e olive e aggiungere alla cipolla nella casseruola. Riscaldare per 20 minuti.

Cuocere le tagliatelle, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta per un minuto.

Farfalle alla menta

Ingredienti: 350 g. di farfalle, mezza cipolla, 170 g. di foglie di menta, olio d'oliva, sale aromatico, pecorino.

Soffriggere la cipolla tritata, tritare la menta e aggiungerla alla cipolla. Cuocere per 5 minuti e aggiungere il sale aromatico.

Cuocere le tagliatelle, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta per un minuto e grattugiare il pecorino.

Tagliatelle alle melanzane saporite

Ingredienti: 350 g. di tagliatelle, 2 melanzane, salsa di soia, chili, sale aromatico, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva.

Tagliare le melanzane a dadini, soffriggere la cipolla con l'aglio, aggiungere le melanzane con salsa di soia e chili. Cuocere per 20 minuti. Cuocere le tagliatelle, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta.

Fusilli con piselli

Ingredienti: 350 g. di fusilli, 150 g. di piselli, salsa di soia, wasabi, mezza cipolla, sale, olio di oliva.

Scaldare i piselli con mezza cipolla e aggiungere salsa di soia e wasabi. Cuocere i fusilli, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta.

Sale aromatico

Ingredienti: 50 g. di sale fino, 150 g. di rosmarino, succo di limone.

Frullare il tutto, mettere su un piatto e far riposare per 6 ore prima di metterlo in vasetti.

N.B. : al posto del rosmarino si possono utilizzare alloro, menta o salvia.

Pennette carne e verdura

Ingredienti: 350g. di pennette 2 salsicce 1 melanzana sale aromatico 1 cipolla 2 spicchi aglio olio d'oliva menta basilico timo alloro tabasco

Tagliare a cubetti la melanzana e a pezzettini la salsiccia soffriggere la cipolla e l'aglio poi aggiungere la melanzana la salsiccia menta basilico timo alloro sale aromatico tabasco.

Cuocere le Pennette, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta.

Una spruzzatina di formaggio grattugiato

Spaghetti con verdure grigliate

Ingredienti: 350g. di spaghetti 1 peperoni 1 melanzana 1 zucchina sale aromatico 5 foglie di menta

Tagliare le verdure farle grigliare aggiungere sale aromatico e menta tritata.

Cuocere gli spaghetti, scolare e aggiungere il sugo con il parmigiano.

Tagliatelle con salsiccia

Ingredienti: 330g. di tagliatelle 3 salsicce, 40g. di burro 1 cipolla sale aromatico

Tritare la cipolla fate sciogliere il burro in una casseruola una volta sciolto il burro aggiungere la cipolla e fatela rosolare nel burro poi aggiungere la salsiccia e cuocere per 15 minuti aggiungere il sale.

Cuocere le tagliatelle, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta con una spruzzata di parmigiano.

Spaghetti con la ricotta

Ingredienti: 350g di spaghetti 130g di ricotta olio di oliva mezza cipolla

*Tritare la cipolla farla rosolare bene spegnere il fuoco lasciare un attimo raffreddare e aggiungere la ricotta tagliata a listarelle.
Cuocere gli spaghetti, scolare e aggiungere il sugo.*

Fusilli con olive e capperi

Ingredienti: 350g di fusilli 200g di olive 200g di capperi 1 cipolla olio d'oliva sale aromatico menta.

*Tritare la cipolla e metterla in una casseruola con l'olio, farla rosolare e tritare le olive assieme ai capperi e menta e poi aggiungere alla casseruola e scaldare sempre mescolando per 15 minuti
Cuocere i fusilli , scolare e aggiungere il sugo e riscaldare tutto assieme per 2 minuti.*

Tagliatelle speck al peperoncino

Ingredienti: 350g di tagliatelle 40g di burro 120g speck sale aromatico.

*Tagliare lo speck a dadini rosolatelo in una padella con il burro e aggiungere il peperoncino.
Cuocere le tagliatelle, scolare e aggiungere il sugo e saltare la pasta con una spruzzata di parmigiano.*

Bucatini all'amatriciana

Ingredienti: Bucatini, 200 g pancetta affumicata (bacon), polpa pomodoro 600 g, 200 g cipolle, 40 g prezzemolo, peperoncino, cannella, noce moscata, 1 bicchierino cognac olio e sale.

Lavare e tritare i prezzemolo, tagliate le cipolle, tagliare bacon a listarelle metterlo in una casseruola con olio e cipolle. Rosolare per 10 minuti, unire peperoncino e pomodoro salare, versare il cognac, aggiungere cannella e noce moscata. Continuare la cottura per 20 minuti col coperchio.

Togliere la salsa dal fuoco e aromatizzare col prezzemolo.

Cuocere la pasta , scolare e aggiungere il sugo.

Fusilli con fagiolini

Ingredienti: 350g di fusilli, 150g di fagiolini, passata di pomodoro, 1 cipolla, olio d'oliva sale aromatico wasabi.

Lessare i fagiolini, tritare la cipolla, in una casseruola aggiungere l'olio e la cipolla soffriggere. Una volta lessati i fagiolini aggiungerli alla cipolla poi mettere il sale aromatico e la passata di pomodoro e wasabi.

Mescolare bene per 20 minuti.

Cuocere i fusilli , scolare e aggiungere il sugo e riscaldare tutto assieme per 2 minuti.

Aggiungere una spruzzatina di parmigiano.

Spaghetti alle verze

Ingredienti: 350g.di spaghetti , 100g di verze sale aromatico, 2 salsicce 1 cipolla olio d'oliva, pepe 50g di rosmarino.

Lessare le verze, tritare la cipolla e farla soffriggere con l'olio d'oliva aggiungendo il sale e pepe.

Una volta pronte le verze tagliarle a pezzettini piccoli e tagliare anche la salsiccia e mettere tutto nella casseruola con la cipolla emettere anche il rosmarino. Mescolare e scaldare il tutto per 15 minuti.

Cuocere la pasta , scolare e aggiungere il sugo.

Radicchio e speck

Ingredienti: 350g di pennette 1 cipolla 150g di speck e 150g. di radicchio rosso olio d'oliva sale aromatico menta.

Tritare la cipolla e farla soffriggere in una casseruola con olio d'oliva nel frattempo tagliare a pezzettini lo speck e il radicchio e mettere il tutto nella casseruola con la cipolla aggiungere il sale 2 foglie di menta e a piacere un po' di peperoncino.

Riscaldare il tutto per 15 minuti circa.

Cuocere la pasta , scolare e aggiungere il sugo. E riscaldare nella casseruola per 2 minuti.

Zucchine e Gamberetti

Ingredienti: 350g di pasta 2 zucchine, 150g di gamberetti, sale aromatico mezza cipolla olio d'oliva una tazzina da caffè di soia, wasabi.

Tritare la cipolla, e farla soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva Cuocere i gamberetti, tagliare le zucchine a listarelle una volta cotti i gamberetti aggiungerli assieme alle zucchine sulla casseruola con la cipolla aggiungere il sale e cuocere per 15 minuti mescolando, dopo 10 minuti aggiungere la soia e il wasabi e continuare la cottura per altri 5 minuti.

Cuocere la pasta , scolare e aggiungere il sugo.

Spaghetti tonno e zafferano

Ingredienti: 350g. di spaghetti 250g di tonno, 2 bustine di zafferano, sale aromatico mezza cipolla rossa, olio d'oliva, 5 foglie di menta.

Tritare la cipolla rossa farla soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva nel frattempo tritare anche il tonno e poi aggiungerlo alla cipolla con il sale e la menta tritata una bustina di zafferano poi mescolare e cuocere per 10 minuti.

Mettere sul fuoco l'acqua per cuocere i spaghetti e nell'acqua aggiungere l'altra bustina di zafferano.

Cuocere i spaghetti , scolare e aggiungere il sugo e riscaldare il tutto per 2 minuti.

Spaghetti con gamberetti alla menta

Ingredienti: 350g.di spaghetti, 150g di gamberetti, olio d'oliva, sale aromatico, 22 foglie di menta, mezza cipolla.

Cuocere i gamberetti, nel frattempo tritare la cipolla e farla soffriggere in una casseruola con olio d'oliva tritare la menta. Una volta cotti i gamberetti metterli nella casseruola assieme alla menta e il sale.

Cuocere gli spaghetti, scolare e aggiungere il sugo.

Tagliatelle vegetariane

Ingredienti: 350g. di tagliatelle, 1 cipolla, 4 carote, 2 gambe di sedano, 2 peperoni, 2 zucchine, basilico, sale aromatico, olio d'oliva,

Lessare le carote, tritare la cipolla e farla soffriggere in una casseruola nel frattempo tritare il sedano, peperoni, zucchine basilico tutto assieme, una volta cotte le carote tagliarle a dadini e aggiungerle alla cipolla assieme all'altra verdura tritata e cuocere per 15 minuti.

Cuocere le tagliatelle, scolare e aggiungere il sugo.

Farfalle con passata di peperoni

Ingredienti: 350g. di farfalle, 3 peperoni, sale aromatico, passata di pomodoro, 2 foglie di basilico, pepe mezza cipolla, 1 spicchio di aglio, maggiorana, 1 foglia di salvia

Tritare la cipolla e l'aglio , e farli soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva Tritare il basilico e la salvia e i 3 peperoni e aggiungerlo alla casseruola con la cipolla e aglio poi aggiungere la passata di pomodoro e

la maggiorana, sale aromatico, e pepe. Cuocere a fuoco moderato per 20 minuti mescolando di tanto in tanto.

Cuocere le farfalle , scolare e aggiungere il sugo con una spruzzata di pecorino o parmigiano reggiano.

Pipette al tonno e verdura

Ingredienti: 350g. di pipette, 200g. di tonno, 1 zuccina, 1 peperone, passata di pomodoro, 1 cipolla, olio d'oliva 2 foglie di basilico.

Tritare la cipolla, e farla soffriggere in una casseruola con un po' d'olio tritare il peperone e la zuccina tutto assieme poi aggiungere alla casseruola con la cipolla, aggiungere poi anche il tonno e la passata di pomodoro con le 2 foglie di basilico. Riscaldare il tutto per 20 minuti. Cuocere le pipette , scolare aggiungere il sugo e riscaldare il tutto per 2 minuti.

Fusilli con radicchio e gamberetti

Ingredienti: 350g. di fusilli, 150g di gamberetti, 150g. di radicchio sale 3 foglie di menta.

In una casseruola cuocere il radicchio e in un'altra cuocere i gamberetti tritare la menta.. Una volta cotti sia i gamberetti che il radicchio aggiungere tutto assieme con la menta e il sale mescolare il tutto e cuocere per 6 minuti.

Cuocere le pipette , scolare aggiungere il sugo.

Penne con fagioli

Ingredienti: 350g di penne, 1 cipolla, 150g. di fagioli, sale pepe. l'olio d'oliva

Lessare i fagioli tritare la cipolla e farla soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva.

Una volta lessati i fagioli metterli nella casseruola con la cipolla aggiungere sale e pepe e riscaldare per 8 minuti Cuocere le penne, scolare aggiungere il sugo.

Bucatini con acciughe alla menta

Ingredienti: 350g. di bucatini, 40 foglie di menta una cipolla, 200g di acciughe olio d'oliva, vino bianco.

Tritare la menta e la cipolla, metterle in una casseruola con un po' di olio, aggiungere le acciughe e la menta e il vino bianco. Mescolare e riscaldare per 20 minuti.

Cuocere i bucatini , scolare aggiungere il sugo.

Farfalle con fagioli e pancetta

Ingredienti: 350g di farfalle, 1 cipolla, 200g di fagioli 150g Pancetta olio extravergine di oliva sale.

Lessare i fagioli. Tritare la cipolla e metterla in una casseruola con l'olio d'oliva una volta lessati aggiungere alla cipolla assieme alla pancetta aggiungere il sale e scaldare il tutto per 15 minuti.

Cuocere le farfalle , scolare e aggiungere il sugo con una spruzzata di pecorino.

Pennette al sugo di tonno

Ingredienti: 350g. di pennette, passata di pomodoro, 250g di tonno, 3 cucchiaini di prezzemolo tritato, 2 spicchi di aglio, un cucchiaino di capperi, 2 cucchiaini di soia, wasabi. Olio sale aromatico.

In una casseruola soffriggere l'aglio, nel frattempo frullare il tonno e i capperi assieme poi aggiungere il tutto nella casseruola assieme alla passata di pomodoro, sale wasabi e la soia. Riscaldare il tutto per 15 minuti circa

Cuocere le pennette , scolare e aggiungere il sugo.

Bucatini con passata di funghi

Ingredienti: 350g.di bucatini, passata di pomodoro, 1 cipolla, sale aromatico, basilico, salvia, 2 gambe di sedano, 3 carote 200g.di funghi, olio extravergine di oliva.

Frullare sedano carota funghi basilico salvia cipolla tutto assieme poi mettere il tutto in una casseruola con olio e la passata di pomodoro e il sale. A piacere aggiungere il piccante o la salsa wasabi. Scaldare bene il tutto per 15 minuti.

Cuocere i bucatini , scolare e aggiungere il sugo con una spruzzata di parmigiano grattugiato.

Fusilli salmone e zucchine

Ingredienti: 350 g. di fusilli, un trancio di salmone, una zuccina.

Lessare la zuccina e tagliarla a rondelle, tagliare il salmone a pezzi. Cuocere la pasta e aggiungere il sugo.