



Prima





PRIMI PIATTI



- Agnolotti di Sabina*
- Pasta all'uovo*
- Sugo di carne*
- Amatriciana*
- Arancine*
- Cannelloni alla Marina*
- Cannelloni alla marinara*
- Lasagne di scampi*
- Mafaldine ai gamberi*
- Minestrone della nonna*
- Parmigiana di melanzane*
- Pasta al forno di Gino*
- Risotto con pescatrice e zafferano*



PRIMI PIATTI



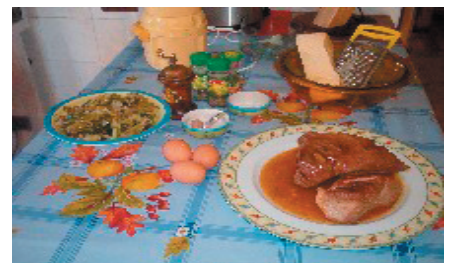
● *Torrette di lasagne*

AGNOLOTTI DI SABINA

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di farina 00
un pugno di farina di semola rimacinata
8 uova
gr. 500 di vitello
gr. 500 di maiale
vino bianco secco q.b.
1 chilo di scarola o gr. 500 di erbe miste
sale, pepe, noce moscata q.b.
timo, maggiorana, erba cipollina q.b.
parmigiano grattugiato
1 cipolla, 1 rametto di rosmarino,
2 foglie di alloro
gr. 400 di pelati
1 spicchio di aglio

1. Con la farina e 5 uova preparare la PASTA e farla riposare sotto un telo per 30 minuti.
2. Cuocere i due piccoli arrostiti di maiale e di vitello, dopo averli rosolati in olio e aromatizzati con rosmarino e alloro e bagnati con vino bianco secco
3. Macinare la carne degli arrostiti con il sugo di cottura, metterne da parte gr. 400 che serviranno per il SUGO DI CARNE
4. Fare cuocere 1 chilo di insalata scarola oppure gr. 500 di erbe miste, tritare finemente e fare asciugare in padella aggiungendo un poco di sale, pepe, noce moscata
5. Mescolare la carne di arrosto con la verdura e aggiungere 2 o 3 uova intere, a seconda della consistenza del composto
6. Correggere di sale, di pepe e di noce moscata, aggiungere abbondante parmigiano grattugiato, un pizzico di timo, di maggiorana e di erba cipollina
7. Tirare le sfoglie di pasta fino alla penultima tacca della macchinetta per pasta e farle riposare per 10 minuti. Deporre con il manico di un cucchiaino mucchietti di ripieno distanziati, ricoprirli con parte della sfoglia e richiuderli accuratamente
8. Usando una rotellina dentata ritagliare gli agnolotti e spolverizzarli con farina di semola rimacinata per evitare che si attacchino tra loro
9. Farli bollire in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, scolarli e condirli con abbondante sugo e spolverizzare con parmigiano grattugiato.





PASTA ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di farina 00

un pugno di farina di semola rimacinata

5 uova



1. Mettere a fontana sulla spianatoia la farina e al centro rompere le uova
2. Sbattere le uova con una forchetta e incorporare poco alla volta la farina
3. Impastare accuratamente fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo
4. Fare riposare il panetto di pasta sotto un telo per 30 minuti
5. Tirare le sfoglie di pasta fino alla penultima tacca della macchinetta per pasta e farle riposare per 10 minuti e quindi tagliarle in base all'utilizzo



SUGO DI CARNE



Ingredienti per 4 persone:

gr. 400 di arrosto o macinata di vitello

una cipolla e uno spicchio d'aglio

gr. 400 di pomodori pelati

un rametto di rosmarino e 2 foglie di alloro

olio, sale e pepe q.b.

1. Fare soffriggere in un tegame una cipolla tritata finemente e uno spicchio d'aglio schiacciato
2. Unire una o due foglie di alloro ed un rametto di rosmarino (alloro, rosmarino e aglio verranno tolti a fine cottura)
3. Nel soffritto mettere carne di arrosto oppure carne macinata di vitello e aggiungere i pelati schiacciati con una forchetta
4. Fare cuocere molto lentamente e correggere il sapore con sale e pepe
5. Quando il liquido si sarà asciugato, il sugo sarà pronto

AMATRICIANA

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di spaghetti o mezze maniche (formato ideale!!)
gr. 125 di guanciale (che deve essere 1/4 del peso della pasta: il nostro è di Norcia)
olio evo q.b.
pomodori San Marzano o pelati (orientativamente gr. 400)
vino bianco secco q.b.
1 peperoncino (intero da togliere o a filetini da lasciare)
pecorino romano grattugiato q.b.
sale e pepe q.b.



1. In una padella, possibilmente di ferro, mettere olio evo, peperoncino e guanciale. e fare rosolare a fuoco vivo e sfumare con il vino bianco
2. Portare a completa rosolatura il guanciale, scolarlo bene dall'olio e tenerlo da parte in caldo
3. Mettere nella padella dove è rosolato il guanciale i pomodori freschi, privati della buccia e dei semi, tagliati a filetti o i pelati tagliati grossolanamente
4. Aggiustare di sale e di pepe, mescolare bene e fare cuocere per qualche minuto
5. Nel frattempo portare a giusta cottura la pasta scelta
6. Togliere il peperoncino (per chi vuole) ed aggiungere il guanciale tenuto da parte, amalgamando perfettamente
7. Scolare la pasta accuratamente e porla nella padella; aggiungere il pecorino grattugiato e mescolare
8. Per chi lo desiderasse, aggiungere altro pecorino.



ARANCINE



Ingredienti per 4 persone:

1/2 kg di riso Roma
1,25 l di acqua
1 bustina di zafferano
50 gr di burro

Per il ragù:

1,25 etti di carne tritata di suino
1,25 etti di carne tritata di bovino
1 etto di piselli surgelati
1/2 bicchiere di vino bianco
1/2 cipolla,
1/2 gambo di sedano
1/2 carota,
1 foglia d'alloro
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
un pizzico di chiodi di garofano
sale e pepe q.b.
125 g di caciocavallo grattugiato

Per l'impanatura:

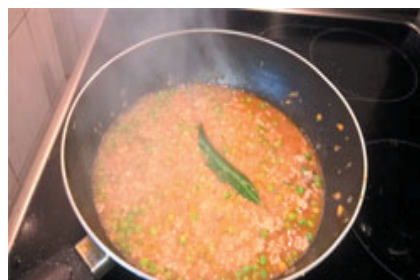
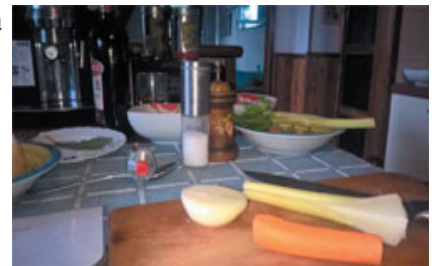
farina, acqua, pangrattato, olio di semi per friggere

Preparazione del ragù:

1. Fare un trito con la cipolla, il sedano e la carota e mettetelo in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva facendo soffriggere per qualche minuto
2. Quindi aggiungere la carne (suina e bovina), fare rosolare alzando un po' la fiamma e far sfumare il vino bianco
3. Aggiungere il pizzico di chiodi di garofano, i piselli, la foglia d'alloro e mescolare tutti gli ingredienti
4. Sciogliere il concentrato di pomodoro in un bicchiere d'acqua e versarlo sulla carne
5. Aggiungere il sale e il pepe e far cuocere, a fuoco lento, per un'ora e mezza o due
6. Nel caso il sugo dovesse asciugarsi troppo, si può aggiungere un po' d'acqua calda
7. Trascorso il tempo, spegnere e far raffreddare
8. Non appena sarà tiepido, togliere la foglia d'alloro e aggiungere il caciocavallo, mescolando bene tutti gli ingredienti.

Per cuocere il riso:

- Mettere tutti gli ingredienti (riso, zafferano, sale, burro) in una pentola antiaderente, con il litro e mezzo d'acqua fredda
- Cuocere, a fuoco medio e senza mescolare per circa 40 minuti, in modo che il riso assorba tutta l'acqua
- Appena pronto, rovesciare tutto il riso della pentola in un piatto grande e far raffreddare.



Per fare l'arancina:

- Mettere un po' di riso sul palmo della mano leggermente concava e livellare il riso fino a ricoprire quasi tutta la mano
- Mettere una bella dose di ragù (che deve essere ben asciutto, non liquido) al centro del riso
- Prendere un altro po' di riso e chiudere bene formando una palla delle dimensioni di un'arancia media, compattando bene con le mani, che devono essere umide per facilitare l'operazione
- Preparare una pastella, molto liquida, fatta con acqua e farina, e immergere rapidamente le arancine prima di passarle nel pangrattato.

Nota Bene:

In totale si ottengono 5 o 6 arancine di dimensione arancia media e per ottenere un ragù più morbido si può aggiungere una fetta di mortadella sminuzzata.



CANNELLONI ALLA MARINA



Ingredienti per 4 persone:

Per i cannelloni:

sfoglie di pasta fresca
o sfoglia velo Rana
speck o prosciutto crudo o
prosciutto cotto (1 fetta per ogni
cannellone)
gorgonzola o altro tipo di
formaggio (1 pezzetto per ogni
cannellone)
asparagi interi lessati (1 per ogni
cannellone)

Per la crema di asparagi:

1 mazzo di asparagi
1 scalogno -1 spicchio d'aglio
una noce di burro

Per la besciamella:

2 cucchiaini di farina
30 gr. di burro -1/2 litro di latte
sale e pepe q.b. -parmigiano q.b.

1. Lessare gli asparagi: serviranno interi all'interno dei cannelloni e frullati per creare una crema da unire alla besciamella
2. Preparare una besciamella con la farina, il burro, il latte, il sale, il pepe e il parmigiano grattugiato
3. Per una versione più ricca, si può sostituire la besciamella con panna da cucina
4. Mettere gli asparagi interi in una padella e farli rosolare brevemente in una noce di burro e tenerli da parte
5. Soffriggere, per alcuni minuti, gli altri asparagi tagliati a pezzetti in un'altra padella con una noce di burro, scalogno tritato e aglio spremuto
6. Una volta pronti, frullarli e unire la crema alla besciamella, correggendo il sapore con sale e pepe
7. Prendere una teglia e cospargerne il fondo con due cucchiainate di crema d'asparagi
8. Preparare i cannelloni mettendo su ogni sfoglia un velo di crema agli asparagi, una fetta di speck o prosciutto crudo o, se si preferisce, prosciutto cotto per un sapore meno deciso
9. Aggiungere un pezzetto di gorgonzola, o altro tipo di formaggio che fonda in cottura, e un asparago intero
10. Avvolgere le sfoglie su se stesse per racchiudere il ripieno e posizionarle affiancate nella teglia
11. Cospargere con la rimanente crema di asparagi, qualche fiocchetto di burro e scaglette di parmigiano
12. Cuocere in forno statico, preriscaldato a 200 gradi, per circa 30 min., fino a quando sulla superficie si sarà formata una crosticina
13. Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.





CANNELLONI ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

gr. 600 di latte
gr. 400 di filetti di pesce fresco
(qui branzino, cernia e sogliola)
gr. 170 di tonno
gr. 130 cipolla dorata
gr. 100 vino bianco secco
gr. 70 di burro, gr. 50 di farina
12 fogli di lasagne all'uovo
secche
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
prezzemolo, noce moscata
sale e pepe q.b.



1. Preparare i filetti di pesce
2. Cuocere in acqua salata e poche per volta le lasagne
3. Toglierele al dente, metterle in acqua fredda e poi ad asciugare su un canovaccio
4. Affettare al velo una cipolla e farla appassire in gr.30 di burro e 2 cucchiata di olio
5. Mettere i filetti di pesce e farli rosolare
6. Bagnarli con il vino bianco secco e farlo evaporare quasi totalmente
7. Aggiungere fuori fuoco il tonno sgocciolato ed una cucchiata di prezzemolo tritato
8. Cospargere con gr. 20 di farina e bagnare con gr. 200 di latte freddo
9. Smuovere il composto e farlo cuocere a fuoco moderato con pepe, noce moscata e, se serve, un po' di brodo vegetale
10. Sobbollire per qualche minuto
11. Frullare e correggere eventualmente di sale
12. Dividere a metà ogni foglio di lasagna e spalmarlo con il composto
13. Arrotolare strettamente
14. Mettere in una pirofila i cannelloni e coprirli con una besciamella fatta con farina, burro e latte restanti
15. Gratinare nel forno.





LASAGNE DI SCAMPI CON PISTACCHI E NOCCIOLE



Ingredienti per 4 persone:

Una confezione di sfogliavolo
(12 lasagne)

8 scampi molto grandi o
gr. 600 di gamberi

vino bianco (es. Prosecco
Spago Val di Cune) oppure
Brandy

sale e pepe q.b.

gr. 150 di granella di pistacchi

gr. 150 di granella di nocciole

700 ml di latte

gr. 70 di farina

gr. 70 di burro.

1. Preparare una besciamella con latte, farina e burro e un pizzico di sale: in un pentolino mettere a fondere il burro e fare tostare la farina per pochi minuti
2. Aggiungere poco per volta il latte tiepido e un pizzico di sale e fare addensare a fuoco medio, sempre mescolando con un cucchiaio di legno o una frusta, per evitare grumi. Fare cuocere fino a quando si otterrà una crema liscia ed omogenea
3. Pulire gli scampi togliendo chele e carapaci (si possono usare per fare una bisque di gamberi, molto saporita per un risotto di pesce) ed eliminare il budellino nero dorsale
4. Asciugare gli scampi e farli rosolare pochi minuti a fuoco vivace in una padella con una noce abbondante di burro e poi sfumarli con il vino bianco o con il brandy
5. Fare evaporare l'alcol e fare intiepidire
6. Tagliare gli scampi a pezzetti
7. Quindi, procedere a montare la lasagna in una pirofila, cospargere il fondo con qualche cucchiaio di besciamella e sovrapporre uno strato di lasagne
8. Coprirlo con abbondante besciamella, granella di nocciole e pezzetti di scampo e mescolare delicatamente con un cucchiaio in modo da amalgamare gli ingredienti
9. Continuare con sfoglia, besciamella, granella di pistacchi e pezzi di scampo, procedendo fino ad esaurimento degli ingredienti, e sull'ultimo strato di lasagne mettere besciamella e granella di pistacchi, per un gradevole effetto cromatico
10. Preriscaldare il forno statico a 200 gradi e cuocere le lasagne per circa 40 minuti, fino a quando si formerà in superficie una crosticina dorata e i bordi della pasta saranno un po' più scuri
11. Fare riposare per qualche minuto e poi servire abbinando il piatto ad un buon vino bianco (es. uno Sauvignon dei Colli Orientali). Per guarnizione utilizzare alcune foglioline intere.





MAFALDINE AI GAMBERI



Ingredienti per 4 persone:

- spicchi d'aglio
- pomodoro fresco
- gambi di prezzemolo tagliati finemente
- 6-8 gamberi a persona
- prezzemolo triturato
- olio extravergine
- sale e pepe q.b.

Appassire alcuni spicchi di aglio in olio evo
Togliarli e versare o pomodoro fresco senza la pelle o pelati o polpa (non la passata perchè sarebbe troppo liquida)
Fare restringere un po' il sugo (di solito 20-30 minuti)
A metà cottura unire gambi di prezzemolo tagliati finemente (solo i gambi per evitare il retrogusto amaro)
Quando ristretto, aggiungere i gamberi, una metà interi e l'altra metà puliti
Unire anche le teste staccate e in cottura schiacciarle per farne uscire il succo
Far cuocere per 15 minuti il sugo nel quale mantecare le mafaldine scolate un po' al dente Aggiungere solo alla fine il prezzemolo triturato
Aggiungere solo alla fine il prezzemolo triturato
Per guarnizione utilizzare alcune foglioline intere



MINISTRONE DELLA NONNA



Ingredienti per 4 persone:

2 pugni di spinaci
3 - 4 cimette di cavolfiore
2 pugni di pisellini
un mazzetto di bietole
una scatola di fagioli bianchi di Spagna, 1 scatola di ceci
1 scatola di lenticchie
2 coste di sedano, 3-4 carote
2-3 asparagi freschi, 2 porri
2 cipollotti di Tropea
2 o 3 foglie di verza
3-4 patate medie
olio extravergine d'oliva q.b.
brodo vegetale q.b. o acqua
aglio in polvere q.b.
un pizzico di peperoncino
piccante secco, sale, se serve.

1. Lavare accuratamente le verdure fresche e tagliarle
2. Scolare dal liquido di conservazione i legumi, anche se l'ideale sarebbero i legumi secchi fatti rinvenire in acqua per 24 ore
3. Mettere tutte le verdure in un grande tegame di terracotta
4. Irrorarle con olio evo
5. Spolverizzarle con aglio in polvere e unire il peperoncino
6. Coprire con brodo vegetale o acqua
7. Mettere sulla stufa a legna e fare cuocere lentamente per 3-4 ore
8. Servire con un giro d'olio crudo



PARMIGIANA DI MELANZANE



Ingredienti per 4 persone:

gr.600 melanzane ovali nere
gr.700 passata di pomodori
gr.250 mozzarella
gr.75 parmigiano reggiano
mezza cipolla dorata
olio evo q.b.
pepe nero q.b.
qualche foglia di basilico
sale fine q.b.
olio di semi di arachide q.b. per friggere le melanzane
gr.20 circa di sale grosso per spurgare le melanzane



1. Lavare e asciugare le melanzane, eliminare il picciolo e affettarle con un coltello o con una 'mandolina' ottenendo delle fette spesse circa mezzo centimetro
 2. Man mano disporre le fette all'interno di uno scolapasta e cospargerle con un po' di sale grosso, continuando così fino ad ultimare
 3. Sulle melanzane sistemare un piatto con un peso, così le melanzane potranno spurgare la loro acqua amarognola, nemica del fritto, per circa un'ora
 4. Nel frattempo, tagliare la mozzarella fino ad ottenere dei piccoli cubetti da mettere a scolare e versare in una larga casseruola un filo d'olio evo e unire la cipolla tritata, mescolare spesso per non farla bruciare lasciandola rosolare per un paio di minuti
 5. Poi unire la passata di pomodoro e aggiungere anche un po' d'acqua, regolare di sale, e lasciare cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora
 6. A fine cottura aggiungere le foglioline di basilico spezzettandole a mano e mettere a scaldare abbondante olio di semi e intanto sciacquare la porzione di melanzane da friggere, asciugarle con carta assorbente, e procedendo sempre un po' alla volta, per evitare che scuriscano
 7. Nell'olio bollente a 170° immettere poche fette alla volta e dopo 2 o 3 minuti di cottura scolarle su carta assorbente, procedendo così con tutte le altre fette
 8. A questo punto passare alla composizione, mettendo un po' di sugo in una pirofila e formando il primo strato con le fette di melanzane, aggiungere un po' di pepe nero, spolverizzare con del parmigiano, versare dei cubetti di mozzarella, distribuendoli uniformemente, e versare ancora un po' di sugo
 9. Ripetere lo stesso procedimento sistemando le melanzane per formare più strati e, tra uno strato e l'altro, si deve compattare premendo delicatamente con i palmi delle mani
 11. Infine, sull'ultimo strato, versare la restante passata di pomodoro, i cubetti di mozzarella e il parmigiano e, a questo punto, inserire in forno caldo a 200 gradi per circa 40 minuti
 12. Appena pronta lasciarla riposare per qualche minuto prima di servirla.
- ** La parmigiana si può mettere in frigo anche per due giorni coperta con una pellicola trasparente.



PASTA AL FORNO DI GINO



Ingredienti per 4 persone:

gr. 250 di farina 00
3 uova intere
1 chilo di spinaci freschi oppure
6 cubetti di spinaci surgelati
3 etti di mozzarella
3 etti di prosciutto cotto
parmigiano
sugo di carne
burro q.b.



1. Preparare la PASTA con farina e uova
2. Tirare le sfoglie e sbollentarle in acqua salata bollente
3. Farle asciugare su dei canovacci mentre si prepara il SUGO DI CARNE
4. Per montare la teglia, mettere sul fondo 3 o 4 cucchiai abbondanti di sugo, sovrapporre le sfoglie di pasta all'uovo, cospargerle di sugo e parmigiano
5. Sovrapporre altre sfoglie e ricoprirle con uno strato di spinaci cosparsi di parmigiano e qualche fiocchetto di burro
6. Sovrapporre altre sfoglie e coprirle con prosciutto cotto a fette e qualche fiocchetto di burro
7. Sovrapporre altre sfoglie e coprirle con fettine di mozzarella cosparse di sugo
8. Finire con l'ultimo strato di sfoglie e ricoprirle abbondantemente con il sugo rimasto
9. Spolverizzare con parmigiano abbondante e con fiocchetti di burro
10. Infornare a 220 gradi e cuocere fino a quando si vedrà in superficie una crosticina croccante e i bordi della pasta un poco scuriti.



RISOTTO CON PESCATRICE E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- gr. 320 di riso Arborio
- gr. 300 di rana pescatrice
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- gr. 160 di piselli
- gr. 40 di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 litro di brodo vegetale
- 2 bustine di zafferano



1. Tritare finemente una cipolla e spremere uno spicchio d'aglio con l'apposito attrezzo
2. Soffriggere a fuoco basso in un tegame abbastanza ampio la cipolla e l'aglio nel burro
3. Tagliare a dadi la rana pescatrice e farla rosolare dolcemente in poco olio evo per circa 5 minuti, sfumando con poco vino bianco
4. Mettere da parte i dadi di pesce e, nello stesso recipiente, rosolare per alcuni minuti i piselli
5. Tostare nel soffritto il riso fino a doratura
6. Aggiungere i piselli e due mestoli di brodo e lasciare asciugare smuovendo il tegame, senza rimescolare
7. Unire la rana pescatrice e altro brodo, sempre senza mescolare, ma smuovendo il tegame
8. A cinque minuti dalla fine cottura del riso, unire lo zafferano disciolto in poco brodo
9. Rimescolare delicatamente e servire.



