



Pasta e condimenti pratici

.....
LE NOSTRE RICETTE

Autori Vari - settembre 2021 - eBook



PASTA E CONDIMENTI PRATICI - LE NOSTRE RICETTE

Autori Vari

© 2021 LIBRICETTE.eu[®] powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale.

Tutti i diritti riservati.

Vietata la vendita.

Le modalità di utilizzo, riproduzione e condivisione di quest'opera sono specificate nelle pagine seguenti.

Prima pubblicazione sul web settembre 2021.

Tutto il materiale grafico e testuale - compreso il marchio - facente riferimento a LIBRICETTE.eu[©] è esclusiva proprietà della fondatrice, Paola Uberti.

Le immagini dei piatti finiti e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi a LIBRICETTE.eu[©] powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di questo ricettario elettronico e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Gli autori sono proprietari e responsabili dei medesimi materiali, nonché dell'autenticità degli stessi. LIBRICETTE.eu[©] powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Le immagini dei piatti finiti ritraggono quelli realmente ideati, creati e assaggiati dagli autori, tuttavia sono da considerarsi indicative.

Concept, disegni, illustrazioni, grafica e impaginazione di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu[©].

Questo eBook contiene riferimenti a bevande alcoliche utilizzate come ingredienti o consigliate in abbinamento ai piatti. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del Ministero della Salute.

Si raccomanda il lettore di prestare attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo ricettario. LIBRICETTE.eu[©] powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse, per l'errata interpretazione ed esecuzione delle suddette e per l'incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà di LIBRICETTE.eu[©]
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e ti è
offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo
però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario
dell'opera e degli autori che hanno lavorato per realizzarla.
Questo ricettario elettronico può essere liberamente condiviso

Alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#),
fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#).
Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con
modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del
materiale.



Non Commerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#),
non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o
[misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su
quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons
Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.
Per leggere una copia della licenza visitare il sito web [https://
creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it) o spedire una
richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA
94042, USA.



Chi siamo e cosa facciamo

LIBRICETTE.eu[®] è una realtà fondata dalla torinese Paola Uberti - imprenditrice con il ruolo di autrice di eBook di cultura e ricette di cucina e comunicatrice enogastronomica - ed è la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina elettronici.

LIBRICETTE.eu[®] ha una missione e un core business.

La missione è rivolta al pubblico appassionato di cibo e cucina e consiste nel diffondere contenuti culturali e ricette attraverso i ricettari gratuiti rivolti alla valorizzazione dei territori, dei produttori e dei prodotti.

Parliamo al nostro pubblico con professionalità ed emozione, raggiungendo le persone che cucinano nelle proprie case ogni giorno, promuovendo un'alimentazione consapevole, informata, sana, variata e sostenibile.

Il Core Business è dedicato a creare e diffondere progetti di comunicazione e promozione per le aziende del settore enogastronomico attraverso i ricettari esclusivi creati su misura, la gestione dei social media e molti altri servizi.

La fondatrice Paola Uberti e gli autori di LIBRICETTE.eu[®] sono persone esperte e passionante che ogni giorno lavorano e studiano per accrescere conoscenze e competenze nel settore del cibo e delle bevande e che si rivolgono al pubblico con il linguaggio dei cittadini in modo che le ricette e le informazioni relative ad aziende e prodotti raggiungano i consumatori in una dimensione domestica e quotidiana.



Scarica i nostri ricettari gratuiti

Vai su
www.libricette.eu



Libricette® per la sostenibilità: contro il “Nichilismo della Goccia nel Mare”

Libricette® si impegna per promuovere la sostenibilità del cibo e, più in generale, la diffusione di buone pratiche legate all'approccio dell'uomo al Pianeta e ai suoi simili.

Nessuno è perfetto, ma tutti possiamo essere migliori. Non credere a chi ti dice che i tuoi gesti sostenibili sono «Una goccia nel mare». Noi crediamo nel detto «A goccia a goccia, si fa il mare».

Senza mai perdere di vista l'importanza della sicurezza alimentare, ecco alcuni spunti per essere più sostenibili in cucina e a tavola.

1) L'acqua è un bene prezioso: non sprecarla e riutilizzala il più possibile. Ad esempio, puoi usare l'acqua di cottura della pasta per sciacquare i piatti prima di metterli in lavastoviglie oppure per lavarli a mano. Puoi anche utilizzarla per preparare minestre & C. perché, grazie alla presenza di amido, funziona da addensante (ricorda che contiene già sale). In ultimo, puoi impiegarla per le cotture a vapore.

2) Prediligi cibo locale e di stagione di piccoli produttori.

3) Verifica la provenienza di ciò che compri e la filiera produttiva che lo riguarda, sia per la sostenibilità ambientale, sia per il rispetto delle condizioni di lavoro di chi ha coltivato, allevato, raccolto o lavorato il tuo cibo.

4) Non sprecare il cibo, rispettalò e non darlo mai per scontato:

- Compra le giuste quantità in funzione delle tue reali necessità.
- Non snobbare frutti e ortaggi che non rispettano gli standard estetici imposti dal mercato perché possono essere buonissimi e sani.
- Utilizza gli scarti di frutta e verdura (nelle nostre ricette trovi suggerimenti per farlo).
- Non gettare gli avanzi dei tuoi pasti: puoi consumarli così come sono oppure usarli come punto di partenza per creare nuovi piatti.
- Al ristorante, non vergognarti di chiedere di portare a casa ciò che non hai mangiato, poi consumalo entro breve tempo.
- Controlla spesso frigorifero, freezer e dispensa per individuare i cibi che si avvicinano alla scadenza.
- Conserva i cibi nella maniera corretta.
- Condividi gli esuberi di cibo con famigliari, amici, vicini di casa e con le persone che vivono situazioni di fragilità.

5) Informati correttamente sulla differenza tra *data di scadenza* e *termine ultimo di conservazione*: molti cibi sono ancora buoni e sicuri anche dopo la scadenza.

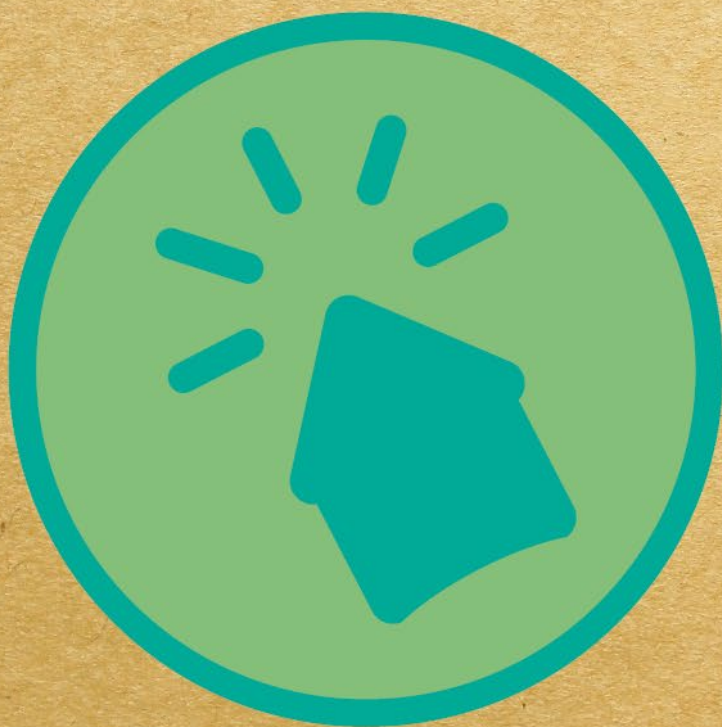
6) Usa i social media in modo intelligente condividendo i tuoi gesti e le tue iniziative sostenibili e interagisci in modo rispettoso e costruttivo.

Libricette® per un'alimentazione informata e consapevole: link utili

Libricette®, attraverso i suoi ricettari gratuiti che uniscono cultura e ricette, vuole aiutare i consumatori ad acquistare, cucinare e mangiare in maniera informata e consapevole.

Ecco perché mettiamo a tua disposizione alcuni link utili per approfondire argomenti che ci stanno molto a cuore quali la lotta agli sprechi alimentari, la sicurezza in cucina e a tavola e l'approccio etico al cibo perché chi può liberamente accedere ad esso non dimentichi mai quanto è fortunato e che può aiutare le persone che vivono situazioni difficili.

- | | | | |
|---|---|--|---|
| Sprechi alimentari (Ministero della Salute) |  | Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola (MIPAAF) |  |
| Frutta e verdura, alimenti essenziali della tua dieta (FAO) |  | Stagionalità e biodiversità (MIPAAF) |  |
| Il mio frigo (Ministero della Salute) |  | WWF Seafood Guide - Come diventare consumatori responsabili |  |
| Linee guida per la corretta preparazione delle conserve alimentari in ambito domestico (Ministero della Salute) |  | Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali - PAT - (MIPAAF) |  |
| Rapporto ONU: un anno di pandemia contrassegnato da una brusca impennata della fame nel mondo (FAO) |  | Elenco dei Prodotti DOP, IGP e STG (MIPAAF) |  |





*«La vita è una
combinazione di
pasta e magia.»*

Federico Fellini

Presentazione dell'opera

A cura di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu[©]

LIBRICETTE.eu[©] è sempre al lavoro per offrire ai propri lettori ricette elettroniche che possano ispirare, deliziare e informare.

Con questo eBook abbiamo deciso di raccogliere una golosa serie di ricette dedicate alla pasta sposata a condimenti pratici da realizzare, senza perdere di vista uno dei principi sui quali si fonda la nostra attività: diffondere cultura enogastronomica di qualità per promuovere un'alimentazione sana, consapevole, informata, variata e sostenibile.

Nelle prossime pagine, quindi, troverete ricette perfette anche per chi è alle prime armi in cucina oppure per quei momenti in cui si ha voglia di un buon piatto di pasta ma non si può o non si vuole spendere troppo tempo ai fornelli.

Abbiamo pensato a ricette creative, divertenti e buone per davvero che, sono certa, replicherete nelle vostre cucine.

Nel creare le nostre ricette, abbiamo prestato attenzione a un fatto che chiunque ami la pasta non può trascurare. I tanti formati disponibili in commercio - sono più di 300! - non nascono da meri esercizi di design. Essi hanno specifiche caratteristiche "tecniche" che li rendono più o meno adatti

ad essere associati a un determinato condimento.

Immaginate di condire i capelli d'angelo con un ragù di cinghiale oppure di unire le pappardelle a una delicata salsa a base di burro: in entrambi i casi il vostro palato percepirebbe una contraddizione, un rapporto inefficace tra sostanza, sensazioni fisiche al palato e sapore.

Per dare una regola generale, maggiore è la consistenza - in termini di spessore o calibro - della pasta, più "strong" deve essere il condimento in fatto di sapore e struttura.

La pasta liscia ben si adatta a condimenti avvolgenti, ad esempio a base di formaggi, mentre la pasta rigata si sposa perfettamente a sughi più fluidi.

Se siamo in presenza di elementi "masticabili" (ad esempio carne tritata, vongole, verdure a cubetti...), essi devono avere una dimensione adeguata a quella della pasta, specie nel caso di quella lunga, in modo che possano essere raccolti con la forchetta o avvolti assieme alla pasta stessa.

Apprese queste semplici regole base, è divertente inventare abbinamenti sempre nuovi, anche ardimentosi, sfruttando l'immenso patrimonio di alimenti che la biodiversità del territorio italiano mette a disposizione di quanti sono tanto fortunati da poter accedere liberamente al cibo.

Dalle nostre cucine, con amore,



Grazie!

Un sentito ringraziamento va agli autori di LIBRICETTE.eu[©] che hanno contribuito alla realizzazione di questo eBook con le loro ricette.

Senza di loro, che portano partecipazione, entusiasmo, professionalità e lavoro, LIBRICETTE.eu[©] non sarebbe ciò che è.



Rosa del Gaudio - Piemonte

Blog [Il Folletto Panettiere](#)



Donatella Bartolomei - Marche

Blog [L'Ingrediente Perduto](#)



Fernanda Demuru - Liguria

Blog [Il Leccapentole e Le sue Padelle](#)



Monica Benedetto e Nicolò - Genova

Blog [Una Padella tra di Noi](#)



**Anna Giudice e
Giovanna Lombardi - Lombardia**

Blog [Cuoche Clandestine](#)



Le ricette

Alcune note importanti prima di iniziare

IL SALE

Quando possibile, è importante assaggiare le preparazioni per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già “naturalmente” salati (formaggi, acciughe, capperi...)

LE SPEZIE

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e all'età degli stessi. Vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere alle ricette, per evitare di coprire altri sapori oppure di ottenere una preparazione senza carattere.

PRECAUZIONI IN CUCINA

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che possono creare disagi gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi.

I PIATTI FREDDI

A meno che non si tratti di preparazioni, come il gelato, che richiedono il consumo a determinate temperature, i piatti che prevedono un riposo in frigorifero prima del servizio devono essere lasciati a temperatura ambiente - opportunamente coperti - per alcuni minuti affinché non siano troppo freddi al momento di gustarli (prestate sempre attenzione agli alimenti particolarmente delicati onde evitare deperimenti).

Si fa presto a dire pasta

Per chi è nato italiano, per chi lo è diventato, per chi lo diventerà, per chi ama la nostra cucina o, semplicemente, è innamorato della pasta pur abitando dall'altra parte del Pianeta, quest'ultima è semplicemente irrinunciabile.

Per prepararla al meglio, è sufficiente seguire alcune semplici regole che, se per alcuni sono assodate, per chi è alle prime armi possono essere un valido aiuto.

QUANTA ACQUA E QUANTO SALE?

Per ciascun commensale, noi di LIBRICETTE.eu[©] seguiamo la proporzione 800 millilitri di acqua, 8 grammi di sale grosso, 80 grammi di pasta.

LA PENTOLA

La pentola in cui si cuoce la pasta deve essere grande abbastanza da contenere la quantità di acqua necessaria più uno spazio per prevenire la fuoriuscita del liquido durante la bollitura.

QUANDO AGGIUNGERE IL SALE?

In base alla scuola di pensiero che si segue, il sale può essere aggiunto all'acqua fredda oppure quando questa raggiunge il bollore.

CON O SENZA COPERCHIO?

La pentola deve essere coperta fino al raggiungimento del bollore dell'acqua; la pasta si cuoce senza coperchio, mescolando di tanto in tanto.

AL DENTE!

I gusti personali influiscono sul grado di cottura della pasta, ma, in linea generale, è buona regola scolarla al dente per evitare di renderla molle, di farle perdere la forma e di rovinare il piatto finito. A tal fine, è utile seguire i tempi di cottura indicati dal produttore sulla confezione, iniziando ad assaggiare il prodotto un paio di minuti prima che il tempo suddetto sia trascorso. Alcune ricette richiedono di cuocere per alcuni minuti la pasta scolata assieme al suo condimento. In questo caso, è necessario sottrarre tale tempo di cottura da quello di bollitura.

SI PIEGA MA NON SI SPEZZA

Escludendo i casi in cui la ricetta lo richiede espressamente (ad esempio quando si prepara una pasta in brodo o ripassata al forno), i formati lunghi come gli spaghetti, le linguine o i bucatini, non devono essere spezzati.

PASTA 2.0

Alcune moderne tecniche di cucina suggeriscono metodi alternativi per cuocere la pasta.

Tra gli altri, la cottura inerziale prevede di spegnere la fiamma dopo che l'acqua ha raggiunto l'ebollizione. Con il metodo "one pot" si mettono tutti gli ingredienti nella pentola assieme all'acqua, pasta compresa, per poi cuocerli contemporaneamente.

La cottura risottata consente invece di mantenere nella preparazione gli amidi che diversamente si disperdono nell'acqua di bollitura e di ottenere un piatto particolarmente cremoso.



Legenda

Le icone che trovate a fianco hanno lo scopo di indicare quali caratteristiche possiede ogni singola ricetta di questo eBook.

Nello specifico, alcune ricette sono adatte a quanti seguono un'alimentazione vegetariana (in particolare latte-ovo-vegetariana).

Altre preparazioni contengono pesci e crostacei oppure carne e prodotti derivati.

Con lo scopo di coinvolgere i bambini, futuri custodi e tramandatori della cultura gastronomica, abbiamo creato alcune ricette che si prestano a essere preparate assieme a loro grazie alla facilità di esecuzione. Raccomandiamo la costante presenza di un adulto in ogni fase di preparazione e cottura e al momento di impiattare.



*Ricetta di Paola Uberti,
fondatrice di Libricette*



Benvenuti sotto al sole

Lo stile culinario italo-mediterraneo fa pensare immediatamente a inconfondibili profumi e sapori.

Le regioni italiane toccate dal mare regalano eccellenze alimentari che, sposate in un piatto, parlano di freschezza e intensità.

In questa ricetta, la Sicilia porta i suoi favolosi Pomodori di Pachino IGP nella varietà ciliegino e l'origano PAT, la Puglia le olive Bella della Daunia DOP, mentre dalla Liguria arrivano le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP e l'erba aromatica che dà origine al celebre pesto genovese: il Basilico Genovese DOP.

Quando cucino con ingredienti come questi, per lasciarli liberi di esprimere le loro peculiarità, scelgo di ridurre al minimo la manipolazione.

Ora, con questo piatto di pasta tra le mani, venite con me sotto al sole del Mediterraneo italiano per un momento piacevole e ricco di gusto.



A tavola in 30 minuti



Ingredienti per 4 persone

400 grammi di Pomodori di Pachino IGP, varietà ciliegino

120 millilitri di acqua calda

80 grammi di olive Bella della Daunia DOP, private del nocciolo e finemente tritate

16 foglie di Basilico Genovese DOP

4 filetti puliti, ricavati da Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

2 cucchiaini di Origano Siciliano PAT secco

Peperoncino fresco o secco in quantità a piacere

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

100 grammi di ricotta vaccina freschissima

Pepe nero macinato al momento q.b.

Sale q.b. se necessario

320 grammi di bucatini



Procedimento

Scaldare bene una padella antiaderente di medie dimensioni.

Tagliare i pomodorini a metà e appoggiarli nella padella con il taglio rivolto verso il basso.

Cuocere a calore medio per 5 minuti; i pomodorini devono ammorbidirsi e sul fondo della padella deve formarsi uno strato di succhi di cottura rappresi.

Versare l'acqua calda e mescolare per sciogliere il fondo di cottura.

Cuocere per altri 2 minuti a fiamma media evitando di asciugare troppo la preparazione. Spegnerne la fiamma e lasciare raffreddare.

Sistemare i pomodorini (con i succhi di cottura), le olive, il basilico, i filetti di acciuga, l'origano, il peperoncino fresco tritato (o quello

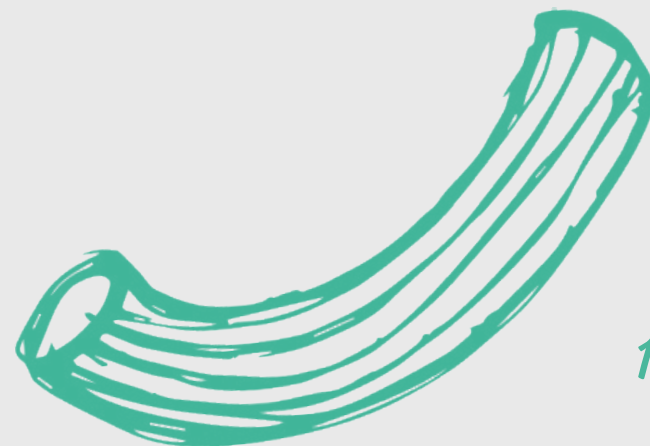
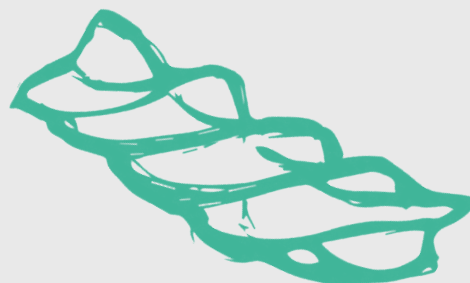
secco sbriciolato) e l'olio in un frullatore, quindi ridurre il tutto in una miscela fine e omogenea.

Trasferire in una ciotola, aggiungere la ricotta, condire con un po' di pepe e mescolare con una forchetta fino a quando il latticino sarà perfettamente amalgamato.

Assaggiare per regolare di sale solo se necessario (filetti di acciuga e olive conferiscono sapidità alla preparazione). Tenere da parte.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi i bucatini seguendo i tempi indicati sulla confezione.

Scolare la pasta, condirla immediatamente e servire.





*Ricetta di Rosa del Gaudo
del blog "Il folletto panettiere"*



Una piacevole sorpresa

Ho chiamato questa pasta "con verdure alla siciliana" perché ho cucinato gli ortaggi in agrodolce, ispirandomi alla famosa caponata. Non pensavo che questo gusto si sposasse bene con la pasta, ma mi sono dovuta ricredere.

Per un tocco di sapore in più, ho aggiunto alcuni pomodori secchi e un po' di mozzarella fiordilatte: il risultato è un primo piatto - che può funzionare anche come piatto unico - buono da gustare anche freddo.



A tavola in 30 minuti



Ingredienti per 4 persone

Una cipolla bionda media

Olio extravergine d'oliva q.b.

Uno spicchio d'aglio

Una melanzana media

Una zucchina media

Sale q.b.

Origano secco q.b.

Un cucchiaino di zucchero semolato

Due cucchiaini di aceto di vino rosso

40 grammi di pomodori secchi sottolio, sgocciolati

Un cucchiaino di capperi sotto sale

320 grammi di caserecce

100 grammi di mozzarella fiordilatte



Procedimento

Tritare la cipolla, porla in una padella, versare un filo d'olio e aggiungere l'aglio.

Lasciare appassire la cipolla, quindi eliminare l'aglio.

Unire la melanzana sbucciata e tagliata a dadini e, dopo qualche minuto, la zucchina, anch'essa ridotta a dadini.

Salare, insaporire con un pizzico di origano e cuocere per circa 5 minuti.

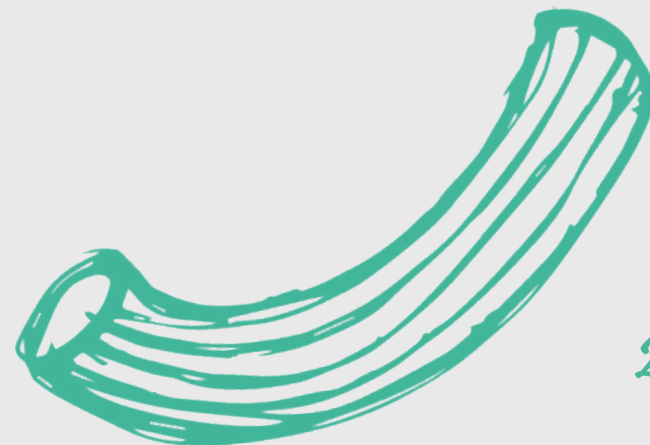
Aggiungere lo zucchero e l'aceto e lasciare amalgamare tutti i sapori mescolando.

Asciugare i pomodori secchi con carta da cucina e tagliarli a

pezzettini; sciacquare bene i capperi per eliminare tutto il sale, quindi unire entrambi al condimento di verdure.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata seguendo i tempi indicati sulla confezione. Quando sarà a due minuti dalla cottura completa, scolarla e saltarla in padella assieme al condimento per 2 minuti.

Lontano dal fuoco finire con la mozzarella tagliata a cubetti e servire.





*Ricetta di Rosa del Gaudio
del blog "Il folletto panettiere"*



Gusto “svolazzante”

Le farfalle alla contadina sono un primo piatto fresco e gustoso, pervaso dai sapori dell'estate. Ottime sia calde che fredde, potete prepararle anche in anticipo per assaporarle a casa o in occasione di una gita al mare, in montagna o dovunque siate per le vostre vacanze!

Come formaggio ho utilizzato una Toma Piemontese DOP che potete sostituire con un altro prodotto tipico della vostra zona, ad esempio l'Asiago DOP, un Caciocavallo Silano DOP, oppure, se vi piace un sapore più deciso, un pecorino poco stagionato.



A tavola in 25 minuti



Ingredienti per 4 persone

250 grammi di patate

Un peperone giallo medio

Un cipollotto fresco

Olio extravergine d'oliva q.b.

250 grammi di pomodorini ciliegino

Sale q.b.

Un ciuffo di basilico

Qualche foglia di menta fresca

150 grammi di Toma Piemontese DOP

320 grammi di farfalle



Procedimento

Lavare le patate, sbuciarle e tagliarle a dadini, poi lessarle partendo da acqua fredda.

Nel frattempo, lavare e mondare il peperone, dopodiché tagliarlo a cubetti non troppo piccoli.

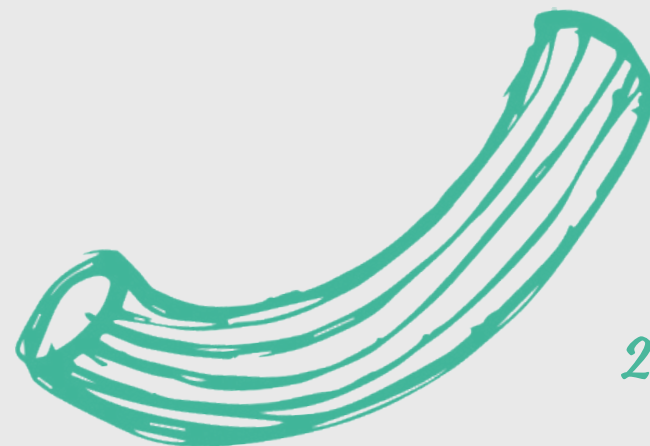
In una padella, soffriggere con un filo d'olio il cipollotto affettato, aggiungere i cubetti di peperone, salare e cuocere a fuoco medio e senza coperchio per circa 10 minuti.

Durante la cottura del peperone, lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi, poi porli in una grossa terrina, condirli con olio e sale e insaporirli con un po' di basilico e menta spezzettati con le dita.

Unire anche il formaggio tagliato a dadini.

Scolare le patate e, nella stessa acqua usata per lessarle - dopo averla salata - cuocere la pasta secondo il tempo indicato sulla confezione.

Scolare le farfalle e trasferirle nella terrina con i pomodori. Aggiungere le patate e i peperoni che nel frattempo saranno cotti. Mescolate bene e servire la preparazione calda, oppure mettere la terrina in acqua fredda per raffreddare il suo contenuto, poi aggiungere il formaggio e conservare in frigorifero.





*Ricetta di Paola Uberti,
fondatrice di Libricette*



Gustosissime spire

I fusilli sembrano scolpiti da un vento sabbioso, come alcuni canyon che rivelano il mistico e stupefacente risultato del paziente lavoro di un fenomeno naturale. Grazie alla struttura elicoidale, regalano alla bocca una sensazione vibrante e sono capaci di accordarsi con condimenti composti da piccolissimi pezzi, rivelando, ad ogni boccone, deliziosi tesori nascosti nelle loro gustosissime spire.



A tavola in 25 minuti



Ingredienti per 4 persone

160 grammi di gherigli di noce

100 grammi di semi di zucca salati

400 grammi di fusilli

40 grammi di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato al momento

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Una generosa macinata di pepe nero

4 cucchiaini di erba cipollina finemente tagliuzzata

Sale q.b.



Procedimento

Scaldare bene una padella antiaderente e tostarvi i gherigli di noce fino a quando saranno fragranti, avendo cura di non bruciarli, poi trasferirli in un mortaio.

Arrostire i semi di zucca nella stessa padella fino a quando inizieranno a scoppiettare. Mettere anche questi ultimi nel mortaio e lasciare raffreddare.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessare fusilli seguendo i tempi indicati sulla confezione.

Nel frattempo, porre il formaggio, l'olio e il pepe nel mortaio assieme a gherigli di noce e semi di zucca, quindi lavorare con il

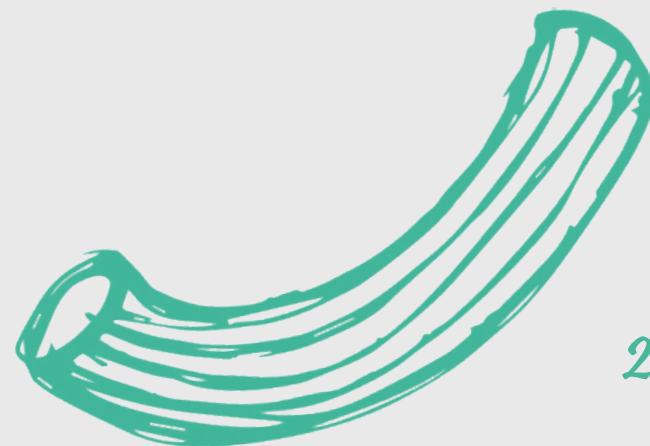
pestello per ottenere un pesto fine.

Aggiungere l'erba cipollina e mescolare.

Regolare di sale solo se necessario (i semi di zucca e il parmigiano reggiano sono già sapidi).

Quando la pasta sarà quasi cotta, stemperare il pesto con 150 millilitri circa di acqua prelevata dalla pentola - versata a filo - per ammorbidirlo e renderlo cremoso.

Scolare la pasta, condirla immediatamente mescolando con cura e servire.





*Ricetta di Rosa del Gaudio
del blog "Il folletto panettiere"*



Mai più nasi storti...

I fusilli integrali si sposano benissimo con un rustico condimento a base di cipolle. Ho scelto questo formato perché con le sue spirali cattura bene i pezzi morbidi e dolci degli ortaggi. È un primo piatto semplice ma saporito, molto veloce da preparare, che è piaciuto anche ai miei bambini che di solito storcono il naso davanti alla cipolla!



A tavola in 25 minuti



Ingredienti per 4 persone

2 cipolle (una rossa e una bionda)

Olio extravergine d'oliva q.b.

Un rametto di rosmarino fresco

Sale q.b.

¼ di bicchiere di vino bianco secco

320 grammi di fusilli integrali

Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato al momento e ridotto in scaglie) q.b.



Procedimento

Affettare finemente le due cipolle e soffriggerle in una padella con un filo d'olio.

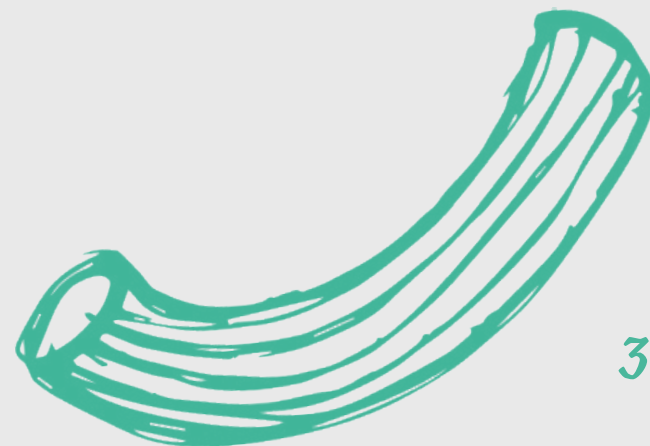
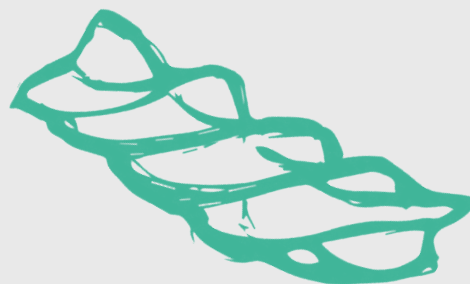
Aggiungere il rosmarino tritato e salare.

Sfumare con il vino, lasciare evaporare la componente alcolica, quindi coprire e cuocere a fuoco dolce per 15 minuti o finché gli ortaggi risulteranno morbidi.

Nel frattempo, lessare i fusilli integrali in abbondante acqua salata

seguendo i tempi indicati sulla confezione, dopodiché scolarli e saltarli velocemente nella padella le cipolle, insaporendo con abbondante parmigiano reggiano e aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta se necessario.

Servire la preparazione decorando ogni piatto con scaglie di formaggio.





*Ricetta di Anna Giudice
e Giovanna Lombardi
del blog "Cuoche Clandestine"*



Per la vista e per il gusto

In questo piatto abbiamo messo i sapori della Sardegna: Pecorino Sardo DOP, Zafferano di Sardegna DOP e salsiccia tradizionale.

È una pasta molto golosa in fatto di gusto e stuzzicante alla vista (si fa mangiare con gli occhi!): il giallo dello zafferano contrasta il dominio del rosso, impreziosendo la preparazione con pennellate d'oro.

Quanto al formato di pasta, nessun timore: i malloreddus (che nella versione fresca sono un prodotto PAT), o gnocchetti sardi di semola di grano duro si trovano con facilità nei supermercati e nei negozi più forniti.



A tavola in 20 minuti



Ingredienti per 4 persone

200 grammi di pomodorini ciliegino

Uno scalogno medio

Olio extravergine di oliva q.b.

250 grammi di salsiccia privata del budello e sbriciolata

250 grammi di malloreddus (gnocchetti sardi)

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

Una bustina di Zafferano di Sardegna DOP in polvere

Pepe nero macinato al momento q.b.

Peperoncino fresco o secco q.b.

Pecorino Sardo DOP a media stagionatura grattugiato al momento q.b.



Procedimento

Portare a bollore abbondante acqua salata per la pasta.

Tagliare i pomodorini in quarti.

Tritate finemente lo scalogno, poi soffriggerlo in una padella con un po' d'olio per alcuni istanti.

Aggiungere la salsiccia e rosolarla per circa cinque minuti.

Tuffare la pasta nell'acqua bollente e cuocerla seguendo i tempi indicati sulla confezione.

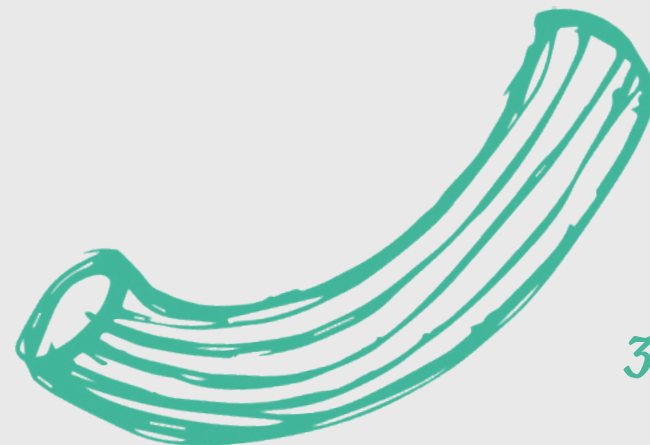
Nel frattempo, unire i pomodorini al condimento e cuocere a fuoco

vivace per altri cinque minuti.

Versare il concentrato di pomodoro stemperato in un po' di acqua prelevata dalla pentola della pasta e proseguire la cottura a fuoco moderato fino a quando anche i malloreddus saranno pronti.

Poco prima di scolare la pasta, incorporare lo zafferano al condimento, pepare e insaporire con peperoncino a piacere.

Scolare gli gnocchetti e saltarli in padella per qualche secondo, poi impiattare e rifinire con una generosa quantità di pecorino.





*Ricetta di Donatella Bartolomei
del blog "L'ingrediente perduto"*



Verde, veloce, buono

Un primo piatto semplice e schietto che unisce il gusto erbaceo e naturalmente “piccante” della rucola a quello morbido delle mandorle e alla lattea carezza del primosale.

Verde come un prato a primavera nel quale raccogliere le erbe spontanee ritrovando un intimo sodalizio con la natura, veloce come un bacio che sorprende, buono come l'affetto sincero.



A tavola in 20 minuti



Ingredienti per 4 persone

100 grammi di rucola pulita e lavata (è possibile utilizzare la rucoletta selvatica dal sapore più pungente)

50 grammi di formaggio primosale o caciotta fresca

40 grammi di mandorle a lamelle tostate

2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato al momento

80 millilitri di olio extra vergine di oliva

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

320 grammi di linguine o trenette



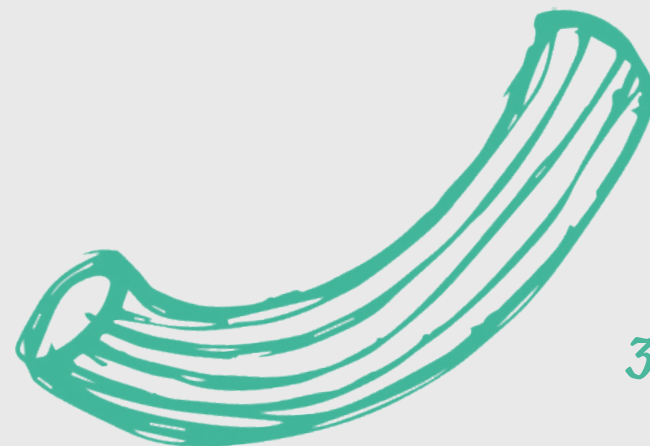
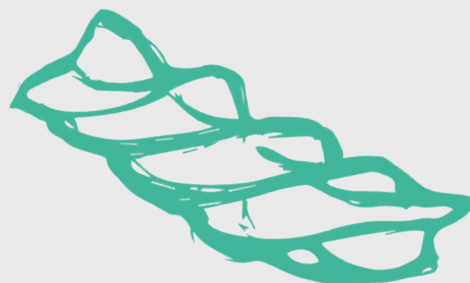
Procedimento

Portare a ebollizione un po' acqua leggermente salata, tuffarvi la rucola e abbassare la fiamma. Alla ripresa del bollore, spegnere il fuoco, scolare il vegetale e passarlo in acqua e ghiaccio.

Nel boccale del frullatore riunire la rucola scolata e ben strizzata, il primo sale a dadini (o la caciotta fresca), la metà delle mandorle, il parmigiano reggiano e l'olio extra vergine di oliva.

Frullare il tutto e aggiustare di sale e pepe.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata seguendo i tempi indicati sulla confezione, quindi scolarla e condirla con il pesto. Impiattare, aggiungere le lamelle di mandorle rimanenti e parmigiano reggiano a piacere.





*Ricetta di Anna Giudice
e Giovanna Lombardi
del blog "Cuoche Clandestine"*



Classico con gusto

Questo piatto è un classico della cucina terra-mare in cui gli ingredienti “d’acqua” incontrano quelli che nascono nella generosa terra, sposandoli alla perfezione.

Abbiamo utilizzato funghi champignon perché altri tipi più saporiti avrebbero coperto la dolcezza dei gamberi.

A proposito di dolcezza, essa è una nota distintiva di questo primo: se prediligete gusti morbidi, lo troverete perfetto così come è, ma se apprezzate i sapori più strutturati, vi consigliamo di aggiungere un po’ di peperoncino piccante.

La preparazione è molto veloce perché la cottura del condimento e quella della pasta avvengono contemporaneamente.



A tavola in 30 minuti



Ingredienti per 4 persone

200 grammi di pomodorini ciliegino

Mezza cipolla bionda

Una manciata di foglie di prezzemolo fresco

Alcune foglie di basilico fresco

Un limone con buccia edibile

320 grammi di mezze maniche

6 cucchiaini di olio extravergine di oliva (90 millilitri)

300 grammi di funghi champignon puliti e affettati

20 code di gambero pulite

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Peperoncino in polvere non troppo piccante q.b. (se gradito)



Procedimento

Portare a bollore abbondante acqua salata.

Lavare i pomodorini e tagliarli a tocchetti, poi tritare la cipolla. Tritare anche il prezzemolo e sciacquare qualche foglia di basilico e il limone.

Quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione, tuffarvi la pasta e portarla a due minuti dalla cottura completa, seguendo i tempi indicati sulla confezione.

Nel frattempo, versare l'olio in una larga padella e scaldarlo senza portarlo al punto di fumo, poi rosolarvi la cipolla per alcuni istanti. Aggiungere i pomodorini e cuocere per cinque minuti a fiamma media.

Unire i funghi e proseguire la cottura per altri cinque minuti.

Al termine aggiungere le code di gambero che necessitano di pochi secondi di calore per essere pronti.

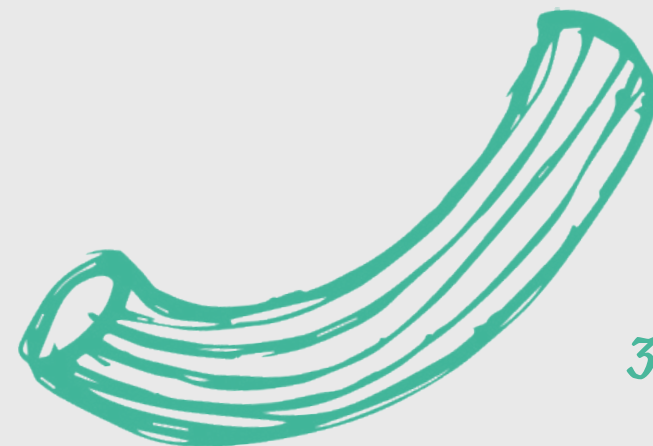
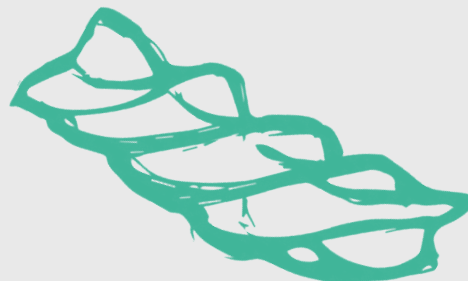
Salare, pepare e insaporire con il peperoncino.

Scolare la pasta e saltarla per due minuti nel condimento.

Unire il prezzemolo, dopodiché dividere la preparazione nei piatti individuali.

Rifinire con un giro d'olio a crudo e profumare con le foglie di basilico.

Completare con riccioli di buccia di limone ricavati con l'apposito strumento oppure con scorza di limone grattugiata.





*Ricetta di Fernanda Demuru
del blog "Il leccapentole e le sue padelle"*



Una pasta del cuore

La freschezza delle zucchine si unisce alla delicatezza della ricotta e alla golosa ricchezza della pancetta croccante in un primo piatto che conquista il cuore di adulti e bambini. Proprio per andare incontro ai gusti di questi ultimi, ho scelto le mezze penne, ma questo condimento può essere sposato a numerosi formati di pasta, grazie alla sua capacità di stringerla in un saporitissimo abbraccio!



A tavola in 30 minuti



Ingredienti per 4 persone

2 zucchine chiare medie

Sale q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

320 grammi di mezze penne

100 grammi di pancetta affumicata tagliata a cubetti piuttosto piccoli

160 grammi di ricotta vaccina

Due cucchiai circa di latte intero

12 olive taggiasche in olio extravergine di oliva snocciolate, sgocciate e tagliate a rondelle



Procedimento

Tagliare le zucchine a rondelle e rosolarle in padella per qualche minuto con un filo d'olio: dovranno risultare leggermente dorate. Trasferirle in un piatto, salarle e tenerle da parte.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi le mezze penne seguendo i tempi indicati sulla confezione.

Nella stessa padella utilizzata per le zucchine, saltare la pancetta per pochi minuti al fine di renderla croccante, poi asciugarla su

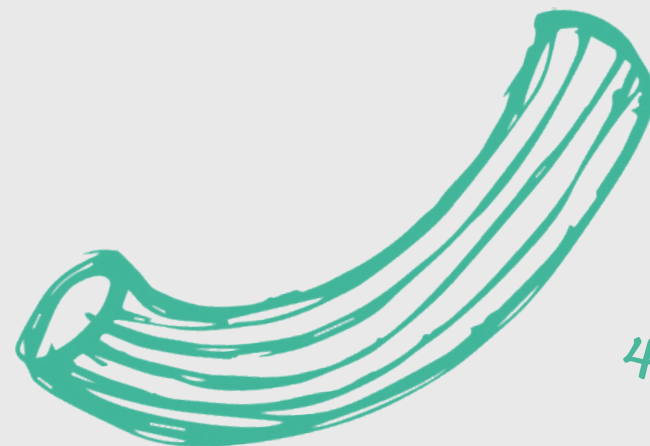
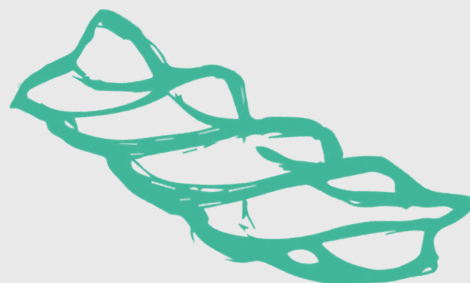
carta da cucina per eliminare l'eccesso di grasso.

Nel boccale del frullatore riunire la ricotta, le zucchine e il latte e frullare fino a quando il composto risulterà cremoso.

Scolare la pasta, trasferirla nella padella precedentemente utilizzata e unire la crema di zucchine e ricotta.

Aggiungere le olive tagliate a rondelle e amalgamare il tutto.

Completare con la pancetta croccante e servire.





*Ricetta di Rosa del Gaudio
del blog "Il folletto panettiere"*



Un giro al Sud

Questi mezzi rigatoni con melanzane, pomodorini e salsiccia calabrese racchiudono in una sola ricetta alcuni sapori tipici del Sud. La Salsiccia di Calabria DOP, in particolare, piacevolmente piccante, dona alla pasta una nota di carattere speciale.

È un piatto sostanzioso che si prepara in poco tempo ed è adatto a tutte le occasioni: si tratta infatti una di quelle ricette praticissime che permettono di realizzare il condimento nel tempo che occorre per cuocere la pasta.



A tavola in 30 minuti



Ingredienti per 4 persone

320 grammi di mezzi rigatoni

Una melanzana tonda media

300 grammi di pomodorini ciliegino

100 grammi di Salsiccia di Calabria DOP piccante

4 cucchiaini di Pecorino Romano DOP grattugiato al momento

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale q.b.

Un ciuffo di basilico fresco



Procedimento

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi i rigatoni seguendo i tempi indicati sulla confezione.

Nel frattempo, lavare la melanzana, tagliarla a cubetti di circa un centimetro di lato e friggerla in abbondante olio extravergine d'oliva ben caldo. Scolarla e asciugarla su carta da cucina, poi salarla e tenerla da parte.

In una padella antiaderente, senza aggiungere alcun condimento, saltare i pomodorini tagliati a metà e la salsiccia calabrese ridotta a fettine sottili per 3-4 minuti.

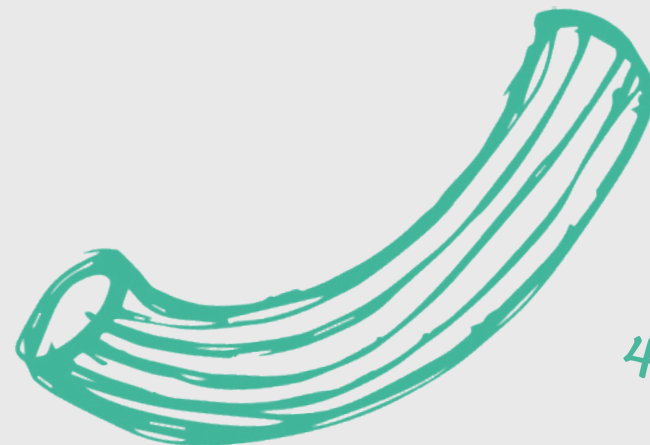
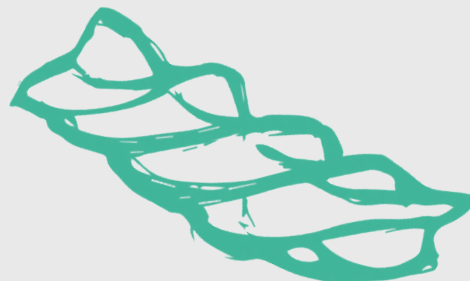
Scaldare un'altra padella antiaderente e porvi il pecorino

grattugiato diviso in 4 mucchietti. Attendere che il formaggio sia sciolto e dorato, quindi spegnere il fuoco e lasciare intiepidire prima di prelevare con l'aiuto di una spatola le cialde ottenute.

Quando la pasta sarà cotta, scolarla e metterla in un'insalatiera. Unire le melanzane fritte, i pomodorini e la salsiccia calabrese, dopodiché mescolare bene il tutto.

Rfinire con il basilico fresco spezzettato con le dita.

Suddividere la preparazione nei piatti individuali e decorare con una cialda di pecorino che ogni commensale sbriciolerà sulla pasta prima di gustarla.





*Ricetta di Paola Uberti,
fondatrice di Libricette*



Provate a restare indifferenti

Abitualmente, la pasta nastriforme di grandi dimensioni come le pappardelle è sposata a sughi a base di carne, specialmente selvaggina. Ciò è dovuto al fatto che la larghezza, lo spessore e la superficie ruvida del formato riesce a reggere il confronto, in fatto di sapore e struttura, con un condimento intenso e forte.

In questa ricetta ho provato a condire le pappardelle con una crema a base di Mortadella di Bologna IGP, il cui sapore avvolgente e incredibilmente goloso non ha bisogno di presentazioni.

La consistenza grossolana della crema di mortadella e i pistacchi ridotti in granella che ricordando la struttura dei ragù di carne si sono rivelati perfetti compagni di una pasta così "potente" e hanno dato vita a un piatto che sicuramente non vi lascerà indifferenti.



A tavola in 20 minuti



Ingredienti per 4 persone

40 grammi di pistacchi non salati, sguosciati, spellati e finemente tritati

200 grammi di ricotta vaccina

400 grammi di pappardelle (non all'uovo)

200 grammi di Mortadella di Bologna IGP affettata finemente

20 grammi di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato al momento

Pepe nero macinato al momento q.b.

Sale q.b. se necessario



Procedimento

Scaldare bene una padella antiaderente di medie dimensioni e tostarvi i pistacchi per pochi istanti avendo cura di non bruciarli. Spostarli in un piatto e lasciarli raffreddare.

Passare la ricotta attraverso un setaccio a maglia fine. Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi le pappardelle seguendo i tempi indicati sulla confezione.

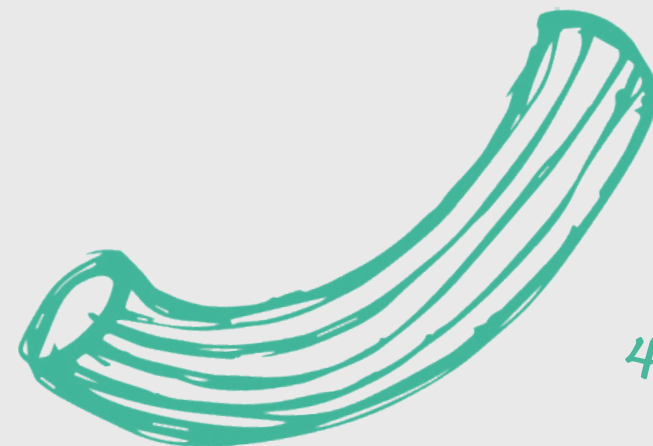
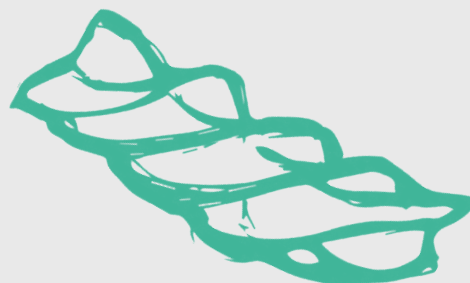
Quando la pasta sarà quasi cotta, sistemare la mortadella, la ricotta e il parmigiano reggiano nel boccale del frullatore. Condire con un po' di pepe e frullare brevemente per ottenere una consistenza grossolana. Trasferire in una capiente ciotola.

Unire un po' di acqua di cottura della pasta versandola a filo e mescolando al fine di creare una crema morbida ma non troppo liquida.

Aggiungere sale solo se necessario (molti degli ingredienti utilizzati, acqua di cottura della pasta compresa, sono già sapidi).

Scolare le pappardelle e condirle immediatamente.

Suddividere la pasta in quattro piatti individuali, cospargere con i pistacchi tritati e servire.





*Ricetta di Monica Benedetto e Nicolò
del blog "Una padella tra di noi"*



La tradizione va...veloce

La prescinsêua, anche chiamata quagliata genovese, straordinaria specialità casearia della provincia del capoluogo ligure e inserita tra i prodotti PAT, ha una storia antica, tanto che un documento risalente al 1413 la designa come possibile dono della popolazione genovese ai Dogi.

Si tratta di un formaggio fresco, dal sapore caratteristico, utilizzato in preparazioni tipiche come la focaccia con il formaggio e le torte di verdura.

La prescinsêua è un ingrediente versatile in cucina poiché si presta alle ricette più diverse, rivelandosi trasversale al dolce e al salato e ideale dall'aperitivo al dessert. In questo piatto si trasforma in una crema deliziosa, facile e veloce da preparare, che abbraccia la pasta dando vita a un primo piacevolissimo, perfetto per la stagione estiva, quando maturano i peperoni.



A tavola in 35 minuti



Ingredienti per 4 persone

2 peperoni rossi medi

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

400 grammi di prescinsêua

2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato al momento

4 cucchiaini di mandorle a lamelle

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

320 grammi di pasta formato radiatori

Maggiorana fresca per decorare



Procedimento

Mondare i peperoni, ridurli a cubetti piuttosto piccoli, dopodiché porli in una padella assieme ai tre cucchiaini di olio.

Cuocere gli ortaggi per 10 minuti a fiamma media e a padella coperta, mescolando di tanto in tanto.

Spegnere la fiamma e lasciare intiepidire, quindi trasferire nel frullatore assieme alla prescinsêua, al parmigiano reggiano e a due cucchiaini di mandorle a lamelle.

Frullare per ottenere una crema morbida, poi condire con sale e

pepe.

Portare a bollore abbondante acqua salata e lessarvi i radiatori seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione.

Scolare la pasta, condirla con la crema e suddividerla nei piatti individuali.

Rfinire con le rimanenti mandorle e decorare con foglioline di maggiorana prima di servire.

In casa Libricette non si spreca

Le calotte dei peperoni possono essere utilizzate assieme ad altri scarti di verdura per realizzare un delizioso brodo vegetale fatto in casa. Il brodo può essere congelato e utilizzato al bisogno, ad esempio per cuocere un risotto ortolano oppure per creme, vellutate, minestre e minestrone.



*Ricetta di Anna Giudice
e Giovanna Lombardi
del blog "Cuoche Clandestine"*




365 + 1

Si dice che in Portogallo esistano 366 ricette per preparare il baccalà (una al giorno più una per gli anni bisestili).

Questa prelibatezza è molto nota anche in Italia e dà origine a golosissime ricette, dal Veneto alla Calabria, passando per le isole. Baccalà in umido, con le verdure, fritto, alla vicentina, alla livornese, alla messinese e chi più ne ha, più ne metta.

Per amor di precisione, il baccalà è il merluzzo conservato sotto sale: prima di consumarlo bisogna lavarlo e ammolloarlo in acqua dolce per lungo tempo (oppure comprarlo già dissalato).

È un pesce molto versatile: con questa ricetta ve lo proponiamo sposato alla pasta integrale in una ricetta casalinga ispirata ai sapori del Sud Italia, semplice, veloce e da leccarsi i baffi!



A tavola in 35 minuti



Ingredienti per 4 persone

20 grammi di pinoli

300 grammi di baccalà ammollato tagliato a strisce non troppo sottili (in cottura il suo volume si ridurrà)

40 grammi di olive nere

20 grammi di capperi dissalati

Peperoncino fresco q.b.

Prezzemolo fresco q.b.

Olio extravergine di oliva q.b.

2 spicchi d'aglio

4 acciughe sottolio, sgocciolate

320 grammi di spaghetti integrali

Pepe nero macinato al momento q.b.

Origano secco q.b.

Procedimento

Portare a bollore abbondante acqua salata per la pasta.

Nel frattempo, tostare i pinoli in una piccola padella antiaderente per pochi istanti, avendo cura di non bruciarli. Trasferirli in un piatto e lasciarli raffreddare.

Tritare grossolanamente olive, capperi, peperoncino e prezzemolo, tutti assieme.

Porre una grande padella sul fuoco, versarvi l'olio e unire l'aglio e le acciughe. Cuocere a fuoco lento fino a quando i pesci saranno disfatti. Spegner la fiamma.

Tuffare la pasta nell'acqua bollente e cuocerla seguendo i tempi indicati sulla confezione.

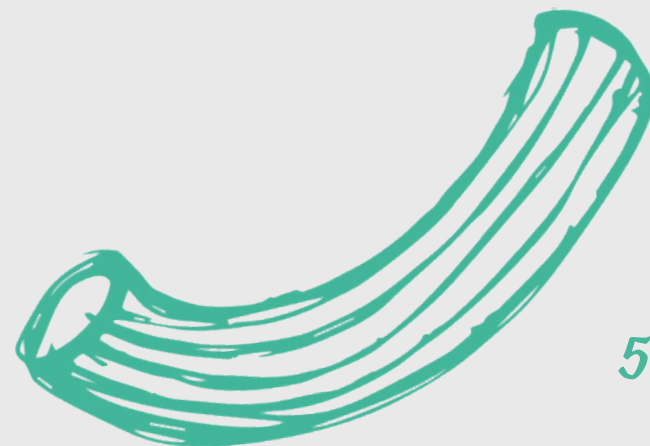
Quando gli spaghetti saranno quasi pronti, riaccendere il fuoco sotto alla padella e adagiare il baccalà all'interno di quest'ultima;

cuocere per 5 minuti.

Aggiungere il trito di olive, capperi e peperoncino e i pinoli tostati. Pepare e unire un po' di origano.

Scolare la pasta a due minuti dalla cottura completa, tenendo da parte una tazza di acqua.

Porre gli spaghetti nella padella e saltarli con il condimento per un paio di minuti, aggiungendo un po' d'acqua di cottura e un filo d'olio per mantecare e rendere la pasta lucida e golosa. È necessario ottenere una preparazione non asciutta e nemmeno brodosa: regolare di conseguenza la quantità di acqua utilizzata. Servire immediatamente.





*Ricetta di Paola Uberti,
fondatrice di Libricette*



3 x 2

Provocante e rassicurante. Speziata ma gentile. Pungente ma morbida. Questa ricetta fa delle contraddizioni il suo marchio, ma solo per rivelare una saporita e stimolante esperienza.

Il Parmigiano Reggiano DOP e il Pecorino Romano DOP incontrano pepe nero, bianco e rosa in un piatto di spaghetti esplosivo.

Profumo intenso, gusto "circondante" e colori delicati creano una ricetta capace di dare dipendenza, credetemi.



A tavola in 35 minuti



Ingredienti per 4 persone

2 cucchiaini di grani di pepe bianco

2 cucchiaini di grani di pepe nero

2 cucchiaini di bacche rosa (pepe rosa)

250 millilitri circa di acqua

400 grammi di spaghetti

80 grammi di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato al momento

80 grammi di Pecorino Romano DOP grattugiato al momento



Procedimento

Scaldare bene una piccola padella antiaderente e tostarvi le spezie per 2 minuti a calore medio al fine di intensificarne profumo e sapore, avendo cura di non bruciarle.

Trasferirle in un mortaio e lasciarle raffreddare, poi pestarle finemente.

Versare i 250 millilitri di acqua in un pentolino e portare a bollore senza salare. Spegnerne la fiamma e lasciare intiepidire (l'acqua servirà per stemperare i formaggi).

In una capiente pentola, portare a bollore abbondante acqua salata e lessare gli spaghetti seguendo i tempi indicati sulla confezione.

Nel frattempo, porre sul fuoco un secondo pentolino contenente acqua (servirà per il bagnomaria con cui creare la crema di formaggi).

Quando la pasta sarà a metà cottura, sistemare i formaggi in

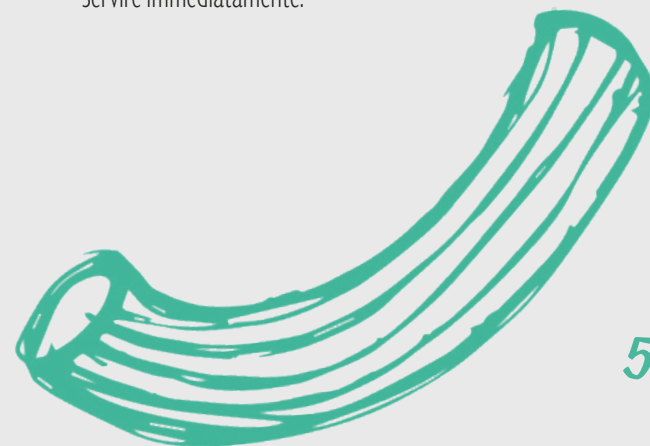
una ciotola media che possa essere appoggiata sul pentolino del bagnomaria senza che il fondo tocchi l'acqua in ebollizione.

Versare a filo un po' del liquido ormai intiepidito contenuto nel primo pentolino, mescolando continuamente con una forchetta o una piccola frusta al fine di ottenere una crema liscia e priva di grumi (regolare la quantità di acqua per evitare di ottenere un condimento "brodoso" o, al contrario, eccessivamente asciutto). In questa fase è importante prestare attenzione alle temperature per evitare che i formaggi creino l'indesiderato "effetto stracciatella".

Scolare gli spaghetti e condirli con la crema di parmigiano reggiano e pecorino romano.

Aggiungere le spezie pestate e mescolare.

Servire immediatamente.





Cruda o cotta, non si butta!

Se avanza la pasta cotta, oltre a sentirci persone fortunate perché abbiamo cibo in abbondanza, dobbiamo imparare a riconoscere in essa non un “peso” del quale è più semplice disfarsi, ma una risorsa grazie alla quale creare un nuovo piatto.

In base al quantitativo che abbiamo a disposizione, possiamo ripassare la pasta in padella con un filo di olio extravergine di oliva per renderla deliziosamente croccante, unirla a uno o più uova per realizzare una frittata (se la pasta è un formato lungo è utile tagliarla) o racchiuderla in un guscio di pasta sfoglia o brisée e creare un timballo.

Quanto alla pasta cruda, aprendo la dispensa, spesso accade di trovare numerose confezioni con poco prodotto all'interno.

In questo caso possiamo selezionare i formati che hanno dimensioni analoghe, lessarli e usarli per realizzare il piatto che vedete qui a fianco: **Rimasugli di pasta con pomodori secchi, pecorino e gratinatura di tarallucci.**

Un piatto sostanzioso e saporito che permette di usare i fondi delle confezioni di pasta e quei taralli - o grissini oppure cracker - che non sono più croccanti.

Trovate la ricetta completa nel nostro ricettario gratuito [**CUCINA ANTI SPRECO - VOL. 3.**](#)



Indice interattivo delle ricette

Bucatini "Gusto Italiano" -----	16
Caserecce con verdure alla siciliana e mozzarella -----	19
Farfalle alla contadina -----	22
Fusilli con pesto di noci e semi di zucca -----	25
Fusilli con cipolle e parmigiano reggiano -----	28
Gnocchetti sardi con salsiccia e zafferano -----	31
Linguine con pesto di rucola, mandorle e caciotta -----	34
Mezze maniche con funghi e gamberi -----	37
Mezze penne con crema di zucchine e ricotta e pancetta croccante -----	40
Mezzi rigatoni con melanzane, pomodorini e salsiccia calabrese -----	43
Pappardelle con crema di mortadella e pistacchi -----	46
Radiatori con crema di peperoni, prescinsêua e mandorle -----	49
Spaghetti con baccalà e aromi mediterranei -----	52
Spaghetti con triplo pepe e doppio formaggio -----	55



LIBRICETTE.eu[©]

La prima libreria elettronica dedicata ai ricettari di cucina
by Paola Uberti

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato.
Servizi di comunicazione e promozione per le aziende del settore cibo e bevande.

info@libricette.eu

www.libricette.eu

