Zuppa di ceci e gamberetti

Questa zuppa la propongo in due versioni: la versione con gli ingredienti surgelati pronti e l'altra con gli ingredienti freschi. Entrambe le versioni sono buonissime!

★ INGREDIENTI ★

1. ceci in scatola o secchi
2. gamberetti surgelati o freschi
3. 2 spicchi d'aglio
4. peperoncino
5. olio EVO (Extra Vergine Oliva)
6. una noce di burro
7. sale q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- **Ceci secchi**:vanno preparati la sera prima, mettendoli a bagno con acqua e bicarbonato. **Ceci in scatola**: eliminate l'acqua di conservazione. Entrambi vanno passati con il passaverdure (aiutati aggiungendo un pò d'acqua).
- **Gamberetti freschi**: lavali e sgusciali e se hai voglia elimina il filo nero presente lungo tutta la pancia (io lo faccio da quando quella rompi di mia figlia ha scoperto essere l'intestino!) **Gamberetti surgelati**: lavali e sgusciali

★ PROCEDIMENTO ★

- Soffriggi con il burro uno spicchio d'aglio
- aggiungi la passata di ceci: se quelli in scatola basta il tempo che la crema di ceci sia densa, per quelli freschi cuoci almeno mezz'ora quarto d'ora aggiungendo sale q.b.
- in un pentolino soffriggi aglio, olio e peperoncino.
- aggiungi i gamberetti e fai rosolare fino a cottura
- impiatta la zuppa
- Togli dal fuoco il soffritto, elimina aglio, peperoncino e condisci con i gamberetti

Buon appetito !

Linguine sciue' sciue'

> *Il periodo invernale per me è caratterizzato da questa verdura, oltre a ricordarmi i pranzetti della mia infanzia, ne vado matta! Le cime di rapa le faccio e le mangio in mille modi, cime di rapa con la pasta, cime di rapa con salsiccia, cime di rapa come contorno: ne faccio scorpacciate perché purtroppo non si trova tutto l'anno!*

La ricetta che ti propongo puoi considerarla un piatto unico, pasta e verdura con un fondo che si presta ad una generosa scarpetta…mi raccomando con pane casereccio!

★ INGREDIENTI ★

1. linguine (80 gr circa a persona)
2. 500 gr di cime di rapa
3. 2 spicchi d'aglio
4. peperoncino

5. olio EVO (Extra Vergine Oliva)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. Prima di lavare la verdura, elimina le foglie grosse esterne, le foglie e fiori gialli: se ce ne sono non è più freschissima. Tendenzialmente mantieni il fiore che è la parte più buona, la meno amara.

★ PROCEDIMENTO ★

- Metti sul fuoco la pentola per la pasta

- in un padellino metti una quantita' generosa di olio (almeno un dito) , aglio, peperoncino e fai soffriggere a fuoco lento (non bruciare l'aglio!)
- Poco prima che l'acqua giunga a bollore, metti il sale grosso e aggiungi la cima di rapa
- quando l'acqua bolle, aggiungi le linguine
- NON scolare la pasta con lo scolapasta (perderesti tutto il sapore presente nell'acqua di cottura) ma aiutati con una schiumarola al fine di lasciare le linguine scivolose…SCIUE' SCIUE'
- Togli dal fuoco il soffritto, elimina aglio, peperoncino e butta il condimento sulle linguine

Mescola bene le tue linguine con cime di rapa e…buon appettito!

Sgabei al profumo di zenzero

Pasticciamocongiusy PASTA DI PANE FRITTA

Ho scopiazzato questa ricetta dopo averli mangiati e devo dire che mi vengono bene e sono sfiziosi! A me sono stati serviti con crudo, salame, crescenza e gorgonzola.Li propongo anche quando ho da svuotare il frigo da affettati e formaggi. Ottima alternativa alla pizza.

⋆ INGREDIENTI ⋆

1. Pasta per pizza circa 500 gr bastano per 4 persone
2. olio di semi per friggere
3. zenzero fresco o in polvere (oltre a profumare gli sgabei riduce l’odore di frittura !)
4. affettati (Crudo, salame e altro)

5. formaggi (crescenza, gorgonzola e altro)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Tagliare la pasta e formare tanti rotolini tipo wurstel

★ PROCEDIMENTO ★

- In un pentolino alto metti a scaldare l'olio, i rotolini mi raccomando devono galleggiare
- aggiungi qualche fettina di zenzero o in polvere se hai quello
- quando l'olio e' in temperatura immergi i rotolini
- girali per farli dorare completamente
- scolali, adagiali in una zuppiera capiente foderata di carta assorbente e salali
- continua cosi fino a quando hai terminato di friggere

Servili ben caldi accompagnandoli con affettati e formaggi e…buon appetito!

Linguine con mazzancolle e pomodorini – "Kinguine"

La ricetta di queste linguine con mazzancolle e pomodorini, nasce per caso: avevo comprato le mazzancolle per fare gli spiedini ma non avendo più tempo per prepararli, ho deciso per qualcosa di più veloce ed è nato questo piatto. E' diventato un primo gettonatissimo in famiglia e grande soddisfazione per me : piace un sacco a Nonna Angela, cuoca esigente ed avara di complimenti se a cucinare non è lei! Le ho battezzate KINGUINE…linguine da re!

★ INGREDIENTI ★

1. linguine (80 gr circa a persona)

2. 500 gr di pomodorini pachino

3. 20/25 mazzancolle (calcola 4/5 per piatto) vanno bene anche le code di gambero
4. 2/3 filetti di acciuga

5. prezzemolo (facoltativo)
6. olio EVO, aglio, peperoncino, sale q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. Lava i pomodorini e tagliali a metà
2. Lava le mazzancolle , sgusciale e se hai voglia elimina il filo nero presente lungo tutta la pancia (io lo faccio da quando quella rompi di mia figlia ha scoperto essere l'intestino!)

★ PROCEDIMENTO ★

- Metti sul fuoco la pentola per la pasta

- In una padella alta, (io utilizzo la wok) metti olio, aglio , un goccino d'acqua (trucchetto per non far bruciare il soffritto), le acciughe e fai soffriggere fino a quando le acciughe si sciolgono.

- Aggiungi i pomodorini e fai appassire fino a quando assumono una consistenza morbida.

- Butta le linguine, saranno pronte insieme al sugo
- Aggiungi le mazzancolle ,il peperoncino, assaggia il sughetto e aggiusta con il sale, se necessario. Amalgama bene gli ingredienti e cuoci il tutto fino a cottura del pesce, bastano 5 minuti se fresche o scongelate.

- Scola le linguine, rovesciale e condiscile direttamente nella padella lasciando acceso il fuoco al minimo.

Servi le linguine con mazzancolle e pomodorini con una spolverata di prezzemolo fresco se ti piace e…buon appetito!