Linguine in insalata



> *Queste linguine sono spettacolari, l'ideale per l'estate, pronte in 10 minuti d'orologio e super sfiziose!!!! Mentre cuoci la pasta, prepari il condimento e sentirai che bella sorpresa il sapore della pasta fumante mischiata al condimento freddo! Come sempre facile,veloce e gustoso!*

★ INGREDIENTI ★

1. linguine
2. pomodorini pachino
3. 2 spicchi d'aglio
4. basilico
5. capperi
6. peperoncino
7. olio EVO (Extra Vergine Oliva)

★ PROCEDIMENTO ★

- metti sul fuoco la pentola per la pasta
- in una zuppiera capiente, condisci, come se fosse un’insalata, i pomodori con sale, aglio, capperi,peperoncino basilico e olio qb.
- scola le linguine e rovesciale ancora bollenti nel condimento freddo

Servi subito per gustare al meglio il contrasto delle tue linguine in insalata fumanti con il condimento freddo e…buon appetito!!!

- 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!

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!

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!