

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 rovesciala 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 appetito!

Focaccia con cipolle di Breme



La cipolla di Breme è una novità assoluta per me. Grazie ad un collega che abita a Pavia (è lì che viene coltivata) sono venuta a conoscenza di queste cipolle giganti e dolcissime. Pensa leggevo addirittura che viene utilizzata per farne un dolce, io il mio primo utilizzo invece l'ho sperimentato con un'ottima focaccia! Inutile suggerirti l'impasto per pizza già pronto, se vuoi rendere il tutto semplice, veloce e...gustoso!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta (vedi anche "La pizza del sabato sera")

1. 500 gr di farina
2. Un panetto di lievito di birra

3. 1 cucchiaino colmo di sale fino
4. mezza scodella di acqua
5. mezza scodella di latte
6. burro q.b. per imburrare la teglia
7. cipolla di breme o quella che hai naturalmente!
8. salvia
9. rosmarino

★ PREPARAZIONE della PASTA ★

- In una tazzona da colazione metti metà acqua e metà latte
- scalda fino ad intiepidire
- sciogli nella scodella il panetto di lievito di birra
- aggiungi il sale
- In una zuppierona metti la farina, fai un buco al centro e rovescia poco alla volta il contenuto della scodella, continuando ad impastare (se risultasse appiccicoso sporcati le mani con un pò di farina)
- Quando hai ottenuto un impasto morbido, forma una palla , copri con uno strofinaccio e fai riposare fino al raddoppio del volume. Io normalmente preparo l'impasto verso le due del pomeriggio per cominciare a confezionare le teglie il pomeriggio verso le sei.

★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno al massimo
- taglia le cipolle a fettine sottili, fai appassire in una padella con poco olio, sale e qualche foglia di salvia
- Ora che l'impasto è pronto, imburra una teglia (uso il burro e non l'olio perché il burro fa attrito

e ti aiuta a stendere meglio l'impasto!)

- Con le mani, a mo' di pizzaiolo esperto , apri il panetto e allargalo, mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro
- Fai i buchi, quelli classici della focaccia, farcisci con la cipolla, togliendo le foglie di salvia, aggiungi un filo d'olio e di sale, rosmarino.
- Inforna per almeno 15', dipende dal forno

La focaccia con cipolle di Breme o di qualsiasi altro posto nel mondo è pronta!!!! Buon appetito!







Grigliata di melanzane alla Totò



Le melanzane alla Totò, sono le melanzane che il mio papy, tutte le estati mi preparava nonostante il caldo afoso! E' l'aceto balsamico che principalmente le rende appetitose ed accompagnano egregiamente qualsiasi pietanza!

★ INGREDIENTI ★

1. melanzane qb
2. aceto balsamico
3. aglio
4. prezzemolo
5. olio EVO qb
6. sale qb
7. capperi per guarnire

★ PROCEDIMENTO ★

- scalda la griglia, quella in giardino o la solita bistecchiera sul fornello
- adagia le melanzane tagliate a tondi non troppo fini
- a cottura adagiale in un piatto , aggiungi aceto balsamico , un filo d'olio, sale, aglio,prezzemolo e procedi con la cottura di altre fette
- prepara e condisci man mano facendo diversi strati fino ad esaurimento delle melanzane

Le tua grigliata di melanzane alla Totò è pronta:
ricorda che più macerano nel condimento è più sono gustose!

[Platessa tricolore](#)



Un secondo come sempre semplice, veloce e gustoso! Sei come sempre trafelata da mille cose da fare, arrivi di corsa dall'ufficio e devi anche cucinare! Accendi il forno, disponi in una teglia il pesce, condiscilo e..a tavola!!!! Questo piatto è anche bello da vedere, ricorda i nostri colori della bandiera!

★ INGREDIENTI ★

1. filetti di platessa surgelati
2. pomodorini pachino
3. aglio
4. prezzemolo
5. olio EVO qb
6. Sale qb

★ PROCEDIMENTO ★

- accendi il forno a 180°
- foderà una teglia con carta stagnola o carta forno
- metti un filo d'olio ed un pizzico di sale su tutta la superficie
- adagia i filetti di platessa e condiscili con i pomodorini a pezzetti, il prezzemolo l'aglio
- sala e condisci con l'olio
- inforna per un quarto d'ora, volendo gli ultimi 5 minuti puoi farli gratinare

La tua platessa tricolore è pronta...buon appetito!