

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!

Pasticciata al forno



La pasticciata al forno è un altro di quei piatti che propongo quando ho amici o la domenica in alternativa alle lasagne. Se la fai d'estate l'unica nota negativa è il forno...ma se poi la servi all'ombra di un albero ai commensali di un'allegra tavolata o la porti come pranzo per un pic nic, al caldo non ci pensa più!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di maccheroni
2. 250 gr di carne trita
3. salsa di pomodoro
4. 2 melanzane medie
5. 6 uova
6. 4 mozzarelle

7. fette di salame a piacere
8. formaggio grana qb
9. farina qb
10. cipolla per soffritto
11. mezzo bicchiere di vino bianco per sfumare
12. peperoncino qb
13. olio evo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lessa i maccheroni al dente, scolali e tienili da parte aggiungendo un filo d'olio per evitare che si incollino
- taglia le melanzane a fette
- fai bollire in acqua bollente 4 uova per renderle sode, falle raffreddare e sbucciale e tagliale a fette
- affetta abbondanti fette di salame
- affetta le mozzarelle
- grattugia abbondante formaggio grana

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola fai soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungi la carne trita e falla sfumare con il vino bianco, aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta con sale, peperoncino se vuoi, aggiungi un bicchiere di acqua circa per diluire e fai cucinare fino a quando raggiunge la densità desiderata
- impana le fette di melanzane con la farina, passale nell'uovo sbattuto e friggile fino a quando sono dorate: disponile su carta assorbente, salale
- comincia a scaldare il forno portandolo a 180°
- condici i maccheroni con metà del sugo, il resto lo

userai per condire gli strati

- disponi gli ingredienti in una teglia da forno capace, componendo gli strati cominciando dai maccheroni, poi le melanzane, il salame, la mozzarella, le uova, il grana ed infine il sugo
- continua fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con lo strato di pasta al quale aggiungerai il sugo ed il grana
- fai sciogliere in forno per 10' tutti gli ingredienti e per 5' fai gratinare

La tua pasticciata al forno è pronta...buon appetito!!!!



[Frittata di pasta](#)



La frittata di pasta è una ricetta furbissima, mia mamma la preparava sempre quando andavo in gita con la scuola in alternativa ai soliti panini che diventano ciccosi. Valida idea di riciclo, se ti avanza della pasta o se hai sbagliato le dosi. Anche d'estate, se hai voglia di primo ma non lo vuoi fumante è ottima anche fredda. La frittata di pasta, pur con semplici ingredienti è un piatto completo, lo puoi preparare la sera per il giorno dopo e si presta ad accompagnare i tuoi pranzi nelle prossime scampagnate!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di pasta , si prestano le linguine o gli spaghetti
2. 6 uova grandi
3. formaggio grana abbondante
4. olio evo qb

5. sale qb

6. pepe qb

★ PROCEDIMENTO ★

- Cucina gli spaghetti come normalmente fai
- scolali, condisci con un pò d'olio per non farli incollare troppo e lasciali intiepidire
- in una zuppiera capiente sbatti uova, sale, pepe e formaggio
- aggiungi la pasta e amalgama bene
- in una padella metti olio abbondante, rovescia il composto e dai forma alla tua frittata
- quando ha raggiunto la compatezza, girala e cuoci l'altro lato
- adagiala su un piatto ricoperto di carta assorbente

La tua frittata di pasta è pronta, buon appetito!!!!

[Tonnato di cipolle](#)



Domenica, di quelle che hai voglia di rilassarti e dedicare un po' di tempo per te stessa e non vuoi però rinunciare ad un buon pranzetto? Con il tonnato di cipolle, (codone di vitello con cipolle) salvi capra e cavoli: prepari un secondo ed hai gratis il sugo per la pasta! Una bontà!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr circa di codone
2. Una rete di cipolle dorate
3. 5/6 foglie di salvia
4. Olio evo qb
5. Un cartoccio di vino bianco
6. Sale qb
7. 500 gr. di maccheroni
8. Grana grattugiato abbondante

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pela le cipolle e tagliale a fette

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti l'olio, aggiungi le cipolle e falle imbiondire
- Sfuma con vino bianco ed aggiungi la salvia
- Adagia la carne, sala e copri con un coperchio
- Fai cuocere almeno un paio d'ore, girando di tanto in tanto la carne
- Togli l'arrosto e mettilo in un piatto a raffreddare
- Metti a bollire l'acqua per la pasta
- Rovescia le cipolle in un recipiente e frullale con il minipimer
- Tieni da parte qb di crema di cipolle che utilizzerai per condire la pasta
- In un piatto da portata, confeziona la carne: fai uno strato di crema ed uno di carne finendo con la crema e per scaldare il tutto metti il piatto nel forno acceso a 50° oppure fai gli strati nella wok e scalda a fuoco lentissimo coprendo con un coperchio
- Scola la pasta, condiscila con la crema che hai tenuto da parte e servi con un'abbondante spolverata di formaggio

Il tempo di finire il primo, il tuo tonnato di cipolle è pronto per essere gustato!





[Pennette con dadolata di zucchine e salmone](#)



L'idea di pasta per stasera era panna e zucchine, poi mi sono ricordata dei tranci di salmone e così alla fine ho messo insieme entrambi gli ingredienti ed ho preparato questa pasta salmone e zucchine! Il taglio a dadini ha fatto poi la differenza!

★ **INGREDIENTI** ★

1. 500 gr di pennette
2. 2 tranci di salmone surgelati
3. 1 zuccina grande
4. 1 panetto di philadelphia
5. Olio evo
6. 1 spicchio d'aglio
7. Una spolverata di zenzero (con il pesce lo aggiungo sempre)
8. Sale q.b.

★ **PREPARAZIONE INGREDIENTI** ★

- Taglia a dadini le zucchine e il salmone
- Metti sul fuoco l'acqua per la pasta

★ PROCEDIMENTO ★

- Metti in una padella l'olio e soffriggi l'aglio
- Togli l'aglio ed aggiungi le zucchine
- Quando sono quasi cotte, aggiungi il salmone, sale, zenzero
- Quando anche il salmone è cotto, sciogli il panetto di philadelphia e manteca
- Scola le penne e condisci

La tua pasta salmone e zucchine è pronta..Buon appetito!

[Maccheroni al pesto di broccolo](#)



Stasera il menù era risotto con i peperoni, avevo dimenticato però due broccoli giganti che avevo comprato per cucinarli come contorno! Quindi? I due broccoli sono diventati un pesto che ha accompagnato egregiamente i maccheroni! In famiglia hanno fatto il bis...

★ **INGREDIENTI** ★

1. broccoli qb
2. maccheroni
3. 1 panetto di Philadelphia
4. 2 cucchiaini di passata di pomodoro
5. olio evo
6. aglio
7. peperoncino
8. sale

★ **PREPARAZIONE INGREDIENTI** ★

- Lava e taglia a piccoli pezzi solo i fiori del broccolo
- metti a bollire l'acqua per la pasta

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai rosolare aglio e olio e peperoncino
- toglì l'aglio e fai rosolare i broccoli fino a quando si sfaldano, aggiungendo la salsa e salando
- a cottura ultimata aggiungi il formaggio e amalgama insieme
- scola i maccheroni, buttali nella wok e manteca il tutto

Impiatta 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 , sguosciale 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 gocchino 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!