

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!!!!



[Carbonara di pesce – “la sbagliata”](#)



pasta alla carbonara di pesce

Questa carbonara di pesce è un piatto che arriva dritto dritto dallo chef del Ristorante Il Quadrifoglio a Milano, che ringrazio per avermi spifferato la ricetta! Provala è strabuona!!!!

★ INGREDIENTI ★

x 4 persone

1. Un paio di seppioline o una confezione di seppioline surgelate tagliate ad anelli
2. 80/100 gr di linguine o spaghetti a persona
3. 2 scalogni
4. 5 tuorli
5. mezzo bicchiere di vino bianco
6. 1 peperoncino
7. olio EVO
8. sale qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Lava e asciuga le sepioline e tagliale ad anelli
- metti a bollire la pentola per la pasta

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai imbiondire lo scalogno tagliato a fettine sottili
- aggiungi le sepioline, sfuma con il vino bianco
- aggiungi il sale ed il peperoncino
- separa i tuorli dagli albumi e sbattili
- quando il vino bianco è sfumato, spegni il fuoco e non riaccenderlo più
- Scola e versa le linguine nella wok e mescola bene
- aggiungi i tuorli e mescola velocemente

Servi la carbonara di pesce fumante e...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 quantità 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!

[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 gocciolo 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!