

## RICETTA

# LE PENNE DI ARLECCHINO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 gr di penne
- 1 peperone giallo
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- 2 carote
- 1 pomodoro maturo
- 2 fette di prosciutto cotto (200 gr)
- 100 gr di burro
- 100 gr di parmigiano
- ½ bicchiere di cognac
- ½ bicchiere di panna da cucina
- Uno spicchio di scalogno
- Prezzemolo fresco
- Sale



### PROCEDIMENTO

Tagliare a listarelle (lunghe come le penne) le carote, le zucchine, il peperone e la melanzana.

Tagliare a cubetti il prosciutto cotto e i pomodori.

Tritare finemente lo scalogno.

In una padella sciogliere il burro e fare rosolare lo scalogno tritato.

Aggiungere il prosciutto cotto e le verdure (escluso il pomodoro) e fare rosolare il tutto per 7/8 minuti.

Bagnare con il cognac e fare evaporare per 2 minuti.

Aggiungere la panna fresca e un pizzico di sale e fare cuocere ancora per 5 minuti.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Quando la pasta è cotta, scolarla e metterla in una ciotola insieme ai pomodori e al prezzemolo tritato finemente.

Aggiungere la salsa di verdure e prosciutto preparata in padella.

Spolverare di parmigiano e servire ben caldo e..

Buon appetito!

# Pipe dell'Adriatico

- Ricetta per: 4 persone;
- 400 gr di pipe rigate
- 1 scatola di fagioli borlotti
- 300 g di gamberi
- Funghi champignon
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino macinato
- Panna liquida
- Prezzemolo
- Sale
- Olio.
- Pepe



Scaldate l'olio in una padella capace, insieme all'aglio e al peperoncino in polvere. Affettate i funghi e rosolateli nella padella con l'aglio e il peperoncino. Aggiungete i gamberi verso la fine e lasciate cuocere per un massimo di circa 5-10, salandoli verso la fine della cottura. Nel frattempo mettete sul fuoco l'acqua per le pipe rigate. In un'altra padella fate insaporire i fagioli che avrete scolato dalla loro acqua con olio d'oliva e uno spicchio di aglio. Insaporiteli con un po' di sale e pepe. Togliete dopo cinque minuti l'aglio e passate i fagioli con il mixer ad immersione fino ad ottenere una crema non troppo densa. Aggiungete a questa crema un po' di panna liquida. A questo punto girate finché non otterrete un cremine non troppo densa. Cuocete quindi le pipe rigate nell'acqua bollente e salata e scolatele. Saltatele quindi con i gamberi e i funghi aggiungendo la cremine di fagioli. Servite le pipe rigate con i gamberi aggiungendo il prezzemolo tritato grossolanamente.

## **RICETTA REGIONE VENETO**

### **Farfalle trevisane (per 4 persone)**

- 350 gr. di farfalle
- 200 gr. di ricotta
- 50 gr. di noci
- 120 gr. di insalata trevisana (radicchio)
- mezza cipolla
- 20 gr. di parmigiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



### **PREPARAZIONE:**

Lavate l'insalata trevisana, asciugatela bene e tagliatela a pezzetti.

In una padella mettete l'olio, la cipolla tritata a pezzetti piccoli, e cuocete per alcuni minuti. Aggiungete un po' di acqua calda e continuate a cuocere. Quando l'acqua è evaporata, unite l'insalata trevisana e dopo qualche minuto le noci tritate, il sale e il pepe e infine la ricotta e il parmigiano.

Quando la pasta è pronta, tenete da parte un po' di acqua di cottura, poi versate le farfalle nella padella con il condimento (aggiungete l'acqua di cottura se necessario).

**BUON APPETITO!**



## *Pasta corta al Sugo di carne*



-

### **Ingredienti**

- Per 10 persone (NB)
- 1 cipolla grossa rossa
- 1 ciuffo di prezzemolo fresco
- 1 costola di sedano bianco
- 2 carote
- Olio extravergine di oliva
- Sale, pepe
- 1 Kg di carne di manzo
- 1 bicchiere di vino rosso
- 500g di passata di pomodoro
- 1 kg di pasta corta
- Parmigiano grattugiato

### **Preparazione**

Tritare le verdure e farle imbiondire in un po' d'olio (tanto da ricoprire il fondo del tegame). Aggiungere la carne, farla rosolare molto bene, fino a quando non sarà completamente cotta. A questo punto insaporire il tutto con un bel bicchiere di vino rosso. Farlo evaporare e quindi aggiungere il pomodoro passato, sale, pepe e fare cuocere lentamente fino al termine della cottura.

Intanto buttate della pasta corta nella pentola con acqua bollente salata. Fate cuocere al dente e poi condire con il sugo di carne e servire sui piatti con un po' di parmigiano grattugiato.