# Ricetta preparata dai PIÙ BRAVI con l'insegnante Silva:

#### STROZZAPRETI ALLA ZINGARA

Ingredienti per strozzapreti per 4 persone:

- o gr. 400 farina 00
- o ml 200 acqua tiepida
- o sale

Mettere la farina e il sale in una ciotola e versare



l'acqua a pioggia mescolando con una forchetta. Dare una prima impastata con le mani all'interno della ciotola andando a raccogliere tutta la farina, poi trasferire l'impasto su una spianatoia e continuare a lavorarlo tirandolo leggermente e ripiegarlo su stesso di modo da conferirgli elasticità. Una volta ottenuta una pasta liscia ed elastica (ci vorranno 5 minuti) formare una palla, coprirla con un panno e lasciarla riposare una ventina di minuti. Poi stendere con il mattarello a uno spessore di 2-3 mm (in poche parole non deve essere sottile) e ritagliare delle strisce della larghezza di circa 2 cm. Prendere le strisce e arrotolarle su se stesse nel senso della lunghezza strofinandole tra le mani e staccando dei pezzi lunghi circa 5 cm. Disporre gli strozzapreti su un vassoio di carta o di legno leggermente infarinati (di modo che ne assorbano l'umidità). Cuocere gli strozzapreti come una normale pasta (magari aggiungere un filo d'olio all'acqua bollente).

<u>Suggerimento:</u> Per quanto riguarda la cottura, da quando gli strozzapreti salgono a galla contate un paio di minuti, poi ripassateli nel condimento aggiungendo 1-2 mestoli dell'acqua in cui li avete lessati.

#### Ingredienti:

- 500 gr di strozzapreti
- 1 peperone
- 1 melanzana
- 2 zucchine piccole
- 250 gr di polpa di pomodoro

- mezza cipolla fresca
- parmigiano grattugiato
- olio extra-vergine
- zucchero
- sale e pepe

#### **Procedimento:**

Laviamo il peperone, la melanzana e le zucchine. Tagliamo il tutto a pezzettini e facciamolo soffriggere con la cipolla in un filo di olio per 10 minuti, finché non si rosola. Aggiungiamo la polpa di pomodoro e un pizzico di zucchero, saliamo, pepiamo, bagniamo con un mestolo di acqua calda e cuociamo per altri 10 minuti.

Nel frattempo cuociamo la pasta, la scoliamo e la rovesciamo nel tegame con le verdure. Uniamo il parmigiano e mescoliamo il tutto fino a far insaporire.

## Ricetta preparata da I BRAVI, con l'insegnante ISA:

## RICETTA REGIONE LAZIO

## Spaghetti alla trasteverina (per 4 persone)

# Ingredienti

Gr. 400 di spaghetti,

gr. 250 di pomodori pelati,

2 spicchi d'aglio,

4 filetti di acciuga sotto sale,

gr. 180 di tonno sott'olio,

gr. 400 di funghi freschi,

1 ciuffo di prezzemolo,

burro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.



## **PREPARAZIONE:**

In una padella mettete l'olio, parte dell'aglio, 3 filetti di acciughe e i pomodori. Lasciate cuocere per alcuni minuti e poi aggiungete il sale, il pepe e il tonno. Nel frattempo in un'altra padella, soffriggete i funghi con l'aglio. Quando i funghi saranno asciutti, mettete il burro, i filetti di acciughe rimasti e il prezzemolo. Alla fine unite gli ingredienti al tonno e ai pomodori. Quando la pasta è pronta versate gli spaghetti nella padella con il condimento.

## **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. Lasciate cuocere 10/15 minuti e verso la fine aggiungete i gamberi e salateli verso la fine della cottura. Nel frattempo mettete sul fuoco l'acqua per le pipe. 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 5 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 cremina 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 cremina di fagioli. Servite le pipe rigate con i gamberi aggiungendo il prezzemolo tritato grossolanamente.