

Fusilli con verdure e taleggio

Preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone:

Origine: Emilia Romagna

- 350 gr.di fusilli
- 500 gr.di pomodori
- 1 melanzana
- 2 zucchine
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr. di taleggio
- 4cucchiari d'olio di oliva
- 1bicchiere di olio di semi di arachidi
- 3 cucchiari di sale grosso
- Sale e pepe

Preparazione

- Lavate la melanzana, asciugatela, togliete il picciolo e tagliatela a dadini
- Mettetela in un colapasta e cospargetela di sale grosso perché perda l'acqua di vegetazione
- Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliate anche queste a dadini
- Lavate i pomodori, divideteli a metà, togliete i semi e tagliateli a pezzetti
- Pelate e schiacciate l'aglio
- Pulite il sedano e tagliatelo a lamelle
- Togliete la crosta al taleggio e tagliatelo a dadini
- Versate l'olio di arachidi in una padella grande, metteteci le melanzane in un solo strato e friggetele. Scolatele e mettetele su una carta assorbente
- In un altro tegame mettete l'olio d'oliva e l'aglio a rosolare a fiamma bassa. Quando l'aglio si colora ,toglietelo
- Unite ora sedano, zucchine e fate rosolare. Aggiungete poi i pomodori. Salate, pepate e cuocete per 15 minuti circa
- Mettete a lessare la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata. Scolatela al dente e versatela nel tegame del condimento; unite i dadini di melanzana e di taleggio e mescolate.





SPAGHETTI CON GAMBERETTI E RUCOLA

Ecco una bella combinazione di sapori, facile da preparare e che piacerà a tutti!

PER QUATTRO PERSONE

- **500 g di spaghetti**
- **sale marino**
- **olio extra vergine d'oliva**
- **2 spicchi d'aglio pelati e tritati finemente**
- **1 peperoncino rosso secco, sbriciolato**
- **400 g di gamberetti**
- **1 piccolo bicchiere di vino bianco**
- **6 pomodori secchi passati al frullatore**
- **scorza grattugiata e succo di 1 limone**
- **2 manciate di rucola tritata grossolanamente**

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo mettete a scaldare in una grossa padella 3 belle cucchiariate d'olio e buttateci l'aglio e il peperoncino. Quando l'aglio avrà preso colore, unite i gamberi e scottateli per un minuto. Aggiungete il vino bianco, i pomodori secchi e fate cuocere per un paio di minuti.

Quando la pasta è cotta, scolatela tenendo da parte un po' dell'acqua di cottura.

Buttate gli spaghetti nella padella con la salsa, spremeteci il limone e aggiungete metà della rucola tritata. Se volete una salsa più fluida aggiungete un po' dell'acqua di cottura poi condite con un po' di sale.

Servire la pasta e spargetevi sopra la scorza di limone e la rucola rimasta.



CONCHIGLIE PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone

- 250 grammi di pisellini finissimi (surgelati)
- 2 o 3 carote
- 2 o 3 zucchine
- Mezza cipolla
- Olio, sale e pepe
- 2 o 3 foglie di basilico
- 2 dadi
- 50 grammi di panna da cucina
- Parmigiano grattugiato
- 500 grammi di conchiglie

Svolgimento:

- Lavare e tagliare le zucchine e le carote a piccoli pezzi.
- Tagliare la cipolla a fette sottili e metterla in una padella con l'olio, aggiungere a freddo i piselli e la verdura tagliata.
- Mettere sale e pepe e fare cuocere bene aggiungendo se necessario un po' di acqua.
- Durante la cottura insaporire con 2 dadi.
- Aggiungere anche il basilico intero.
- Fare cuocere finì a quando il liquido sarà completamente assorbito.
- Alla fine mettere un po' di panna da cucina.
- Condire la pasta e servire con parmigiano grattugiato



Spaghetti all'Amatriciana

Ingredienti per 4 persone

- **Spaghetti** 320 g
- **Pomodori pelati** 400 g
- **Guanciale** di Amatrice 175 g
- **Pecorino** da grattugiare 75 g
- **Sale fino** q.b.
- **Olio extravergine d'oliva** q.b.
- **Peperoncino fresco** 1 o secco
- **Vino bianco** 50 g

Preparazione

Per preparare gli spaghetti all'amatriciana, per prima cosa mettete a bollire l'acqua per la cottura della pasta da salare poi quando bolle. Mentre l'acqua bolle, prendete il guanciale o il bacon e tagliatelo a piccoli pezzi. A questo punto scaldate un filo di olio in una padella, possibilmente d'acciaio, e aggiungete il peperoncino intero e il guanciale tagliato; fatelo rosolare a fiamma bassa per 7-8 minuti fino a che il grasso non è diventato trasparente e la carne croccante; mescolate spesso facendo attenzione a non bruciarlo. Quando il grasso è sciolto, aggiungete il vino bianco, alzate la fiamma e lasciate evaporare. Quando il vino è evaporato, togliete il guanciale e metterlo da parte. Nella stessa padella aggiungere i pomodori e fate cuocere per 10 min. Alla fine aggiungere di nuovo il guanciale e sale. Una volta cotti gli spaghetti, scolateli e uniteli direttamente nella padella con il sugo. Saltate molto velocemente la pasta con il sugo per amalgamarla bene al condimento. Per finire aggiungere il Pecorino grattugiato: i vostri spaghetti all'Amatriciana sono pronti per essere serviti !

Buon Appetito!

