

# Maccheroni con radicchio rosso e gorgonzola

Origine Emilia Romagna

Difficoltà minima

Preparazione 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di maccheroni
- 2 mazzetti di radicchio rosso
- 1 bicchiere di vino rosso
- Mezza cipolla
- 100 g di salsiccia
- 3 cucchiari di olio d'oliva
- 75 g di panna
- 100 g di gorgonzola
- 30 g di parmigiano grattugiato
- Sale



Preparazione

Togliete la pelle alla salsiccia e spezzettatela.

Lavate ed affettate il radicchio dopo averlo ben scolato.

Tagliate a cubetti il gorgonzola.

Tritate finemente la cipolla, mettetela in una padella con olio e fatela appassire.

Aggiungete la salsiccia e, mentre cuoce, sgranatela con una forchetta.

Quando la salsiccia ha preso colore mettete il radicchio.

Amalgamate, bagnate col vino e salate.

Aggiungete panna e gorgonzola sempre mescolando per qualche minuto.

Fate cuocere la pasta in acqua bollente e salata e scolatela quando è al dente.

Condite la pasta con il sugo preparato e aggiungete il parmigiano grattugiato

e.....BUON APPETITO!!!!!!

## ***Pasta corta al Sugo di carne***



### **Ingredienti**

Per 10 persone

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 (il 20% può essere carne di maiale o vitella)  
1 bicchiere di vino rosso  
500g di passata di pomodoro  
1 kg di pasta corta  
Parmigiano grattugiato

### **Preparazione**

Tritare le verdure e soffriggerle in un tegame in un po' d'olio. 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 per circa 2 ore.

Quando il sugo è pronto, buttare la pasta corta nella pentola in acqua bollente salata. Fare cuocere al dente e poi condire con il sugo di carne e servire sui piatti con un po' di parmigiano grattugiato.

# Fusilli con verdure

Ricetta per: 4 persone;

- 350 gr di fusilli
- 2 pugni di piselli
- 1 carota grande
- 2 zucchine
- 1 spicchio di cipolla
- 5-6 asparagi
- Acqua ½ bicchiere
- 1 noce di burro
- Sale
- Olio poco
- Pepe
- Parmigiano grattugiato



Tagliare a tocchettini le verdure lavate (tranne la cipolla che andrà tagliata a julienne).

Prendere una padella , metterci pochissimo olio e ½ bicchiere d'acqua. Aggiungere subito la cipolla che non deve rosolare poi di seguito tutte le verdure e cuocere a fuoco lento.

Sempre a fuoco lento, coprire la padella con il coperchio e lasciare cuocere per circa 30 minuti, aggiungere il sale.

Ogni tanto controllare che ci sia un po' di acqua.

Scoprire la padella, fare cuocere per altri 5/10 minuti.

A questo punto, con il mixer lavorate la metà delle verdure facendola diventare una crema.

L'altra metà, la lasceremo a tocchettini.

Per insaporire, prima di versare i fusilli nella padella, prendere una noce di burro e metterla nella verdura.

Versare la pasta nella padella e cospargere con un po' di pepe e parmigiano.

Per qualche secondo fare saltare i fusilli nella padella.

## Trofie al pesto con patate e fagiolini

Durata **30 minuti**

Dosi **4 persone**

### Ingredienti

- 350 g trofie
- 25 foglie di basilico
- 20 g Pecorino Sardo grattugiato
- 30 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 12 g pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale
- 200 g patate
- 150 g fagiolini freschi



### Preparazione

#### Patate e fagiolini

1. Pelare le patate, sciacquare e tagliare a piccoli cubetti regolari.
2. Spuntare i fagiolini e tagliare a pezzettini.
3. Lessare i fagiolini in acqua salata e scolare quando sono ancora croccanti e di un bel verde acceso.
4. Mettere a cuocere le patate in una pentola piena d'acqua bollente salata.
5. Lasciare cuocere le patate per 15 minuti.

#### Pesto genovese

6. Lavare e asciugare il basilico. Mettere le foglie di basilico nel frullatore
7. Aggiungere i pinoli, uno spicchio di aglio, un pizzico di sale grosso e i formaggi (il Pecorino Sardo e il Parmigiano Reggiano)
8. Frullare il tutto finché il pesto non sarà omogeneo e di una consistenza compatta ma cremosa.

### Suggerimenti

Non frullare tutto in una volta sola perché c'è il rischio che il basilico si ossidi, perdendo così aroma e colore: **frullare ad intermittenza** con la funzione "pulse" del frullatore.

Diluire il pesto con un cucchiaino di acqua di cottura per renderlo più cremoso, poi scolare la pasta e condire con il pesto,