

## 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 cucchiaio di acqua di cottura per renderlo più cremoso, poi scolare la pasta e condire con il pesto,

## La ricetta di MariaRosaria, I Bravissimi - martedì

### PASTA ALLA NERANO\*

(secondo la ricetta antica)

- Ingredienti per 6 persone:
- Spaghettini gr. 500
- Zucchine gr. 500
- Guanciale gr. 70
- Provolone gr. 70
- Parmigiano gr. 50
- Aglio due spicchi
- Olio dl. 1
- Uovo 1
- Un po di panna da cucina
- Qualche foglia di basilico
- Sale
- Pepe



Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle.

Mettere una padella sul fuoco e farvi soffriggere l'aglio, quando sarà colorito toglierlo e farvi soffriggere le zucchine.

Tagliare il guanciale a pezzetti e metterlo in una padella sul fuoco per renderlo croccante.

Tagliare il provolone a pezzetti e grattugiare il parmigiano.

Lessare la pasta.

In una ciotola mettere il tuorlo dell'uovo e aggiungervi la panna.

Quando la pasta sarà al dente scolarla e metterla nel tegame con le zucchine, far saltare, aggiungere la pancetta, la panna con l'uovo e in ultimo i formaggi e il basilico tritato.

Mantecare e servire caldo.

\* *Nerano: Piccolo paese sulla Costa Amalfitana. L'imperatore Nerone aveva una villa a Nerano.*

La ricetta di Alessia, I PIÙ BRAVI, Mercoledì

## **PASTA ALL'ORTOLANA**

### **Ingredienti:**

- 400 gr di pasta
- 1 melanzana
- 2 peperoni (uno rosso e uno giallo)
- 2 zucchine
- 200 gr di pomodori
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- panna da cucina 20 ml
- sale
- olio
- evt. Parmigiano



### **Preparazione:**

Cuocete in abbondante acqua salata i 400 gr di pasta.

Lavate, asciugate e tagliate a dadini la **melanzana**, le **zucchine** e i **peperoni**. Infine, prendete i **pomodori**, lavateli, divideteli in quattro parti.

A questo punto tagliate a rondelle sottili una **cipolla**, pulite la **carota** e fatela a dadini e poi prendete un gambo di **sedano**, lavatelo e tagliatelo a rondelle. Versate il trito in una padella con un filo d'**olio** e lasciate a soffriggere per qualche minuto. Poi aggiungete le melanzane e lasciatele cuocere per due minuti, in seguito aggiungete i peperoni e, dopo qualche minuto, le zucchine. Infine, aggiungete i pomodori tagliati e un pizzico di sale. Sfumate le verdure con 50 ml di vino bianco.

Verso la fine della cottura, potete aggiungere anche 20 ml di **panna da cucina** per un composto ancora più gustoso.

A fine cottura, unite la pasta al sugo di verdure e servite calda.

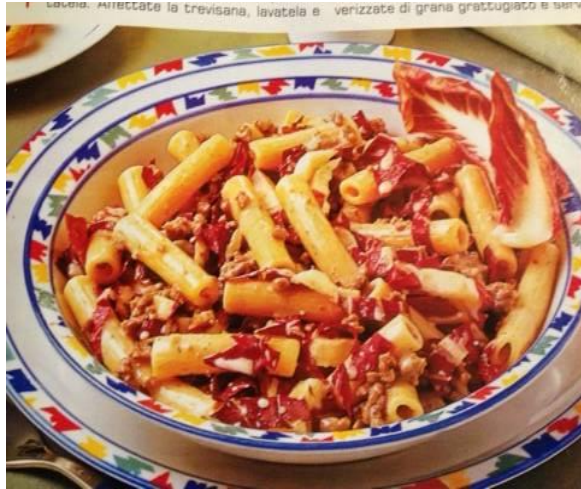
La ricetta di Sylvia, GLI ITALIANI, Giovedì

## Maccheroni con radicchio rosso e gorgonzola

Origine Emilia Romagna

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!!!!!!