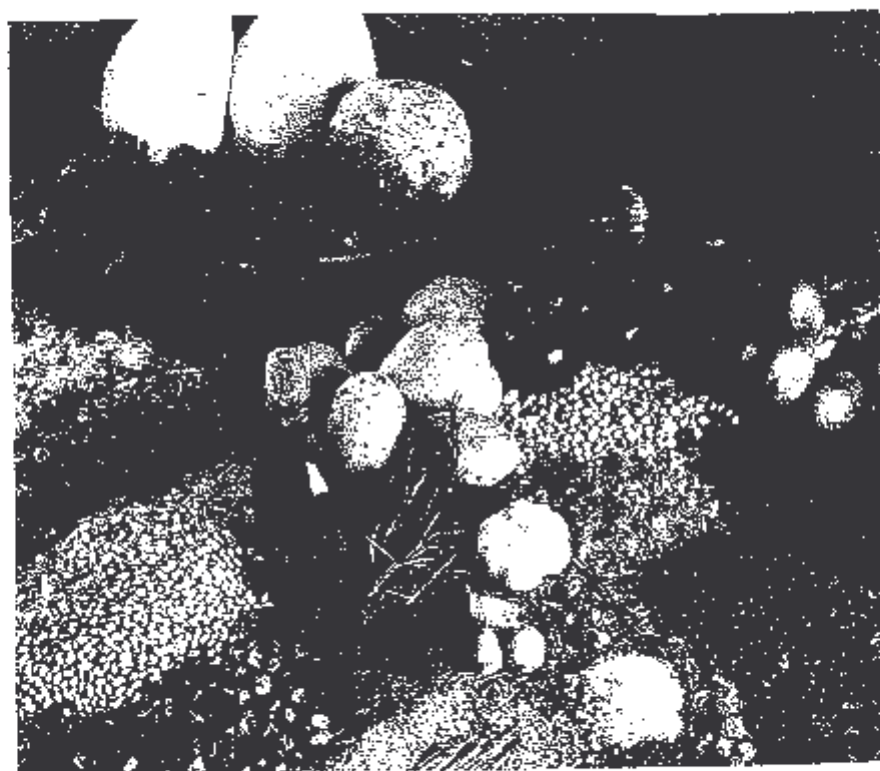


RICETTARIO

Per ospiti dei servizi Minorili della Giustizia



ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE
ROMA 2000

PREPARAZIONE E MODALITA' DI COTTURA
DELLE RICETTE

ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
I.N.R.A.N.

Roma - 2000

IL PRESENTE RICETTARIO È STATO STILATO DALLA DOTT.SSA BRUNA
LANCIA:

DIRIGENTE TECNOLOGO DELL'ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE.
SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE.

DOCENTE, PRESSO L'UNIVERSITÀ DI TOR VERGATA, DEL CORSO DI
DIPLOMA "DIETOLOGIA E DIETETICA APPLICATA".

HANNO COLLABORATO ALLA STESURA DEL PRESENTE RICETTARIO LE
DIETISTE: CINZIA LE DONNE E DEBORAH MARTONE

INDICE

PRIMI PIATTI

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricetta</i>	<i>Numero pagina</i>
Bucatini alla amatriciana	136	19
Conchiglie saporite	152	27
Farfalle ai broccoli	105	3
Farfalle al prosciutto	131	16
Farfalline alle erbe	154	28
Fettuccine al pomodoro	176	39
Fusilli alla salvia	145	23
Fusilli alle melanzane	172	37
Fusilli con prosciutto e piselli	162	32
Fusilli con zucchine	102	2
Fusilli in salsa rosata	117	9
Gnocchetti sardi al pomodoro	157	29
Gnocchi al ragù	171	36
Gnocchi all'ortolana	120	11
Gnocchi alla boscaiola	106	4
Gnocchi alla romana	134	18
Gnocchi in salsa di ricotta e spinaci	146	24
Insalata di conchiglie con tonno	169	35
Insalata di maccheroncelli	156	29
Insalata di riso	164	33
Lasagne	151	26
Linguine al tonno	144	23
Maccheroncini con la ricotta	149	25
Minestra di pasta e ceci	101	1
Minestra di pasta e fagioli	119	10
Minestra di pasta e lenticchie	110	6

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricetta</i>	<i>Numero pagina</i>
Minestra di pasta e patate	129	15
Minestra di pasta e piselli	104	3
Minestra di patate e peperoni	168	35
Minestra di piselli alla toscana	127	14
Minestra di riso alla parmigiana	107	4
Minestra di riso e patate	123	12
Minestra di riso e piselli	138	20
Minestra verde estiva	158	30
Minestrina di riso e limone	113	7
Minestrone alla milanese	155	28
Minestrone con riso	135	18
Minestrone di verdura con pasta	116	9
Pappardelle tricolore	112	7
Pasta al forno	118	10
Penne ai quattro formaggi	166	34
Penne all'arrabbiata	100	1
Penne alla carottiera	111	6
Pernette aglio olio e acciughe	139	20
Pizza margherita	177	39
Pomodori con riso	165	33
Ris: e bisi	170	36
Riso tonnato	128	15
Risottino ai quattro formaggi	124	13
Risotto ai funghi	114	8
Risotto al peperone	160	31
Risotto al prosciutto	103	2
Risotto all'ortolana	161	31
Risotto alla milanese	132	17
Risotto alla paesana	108	5

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricetta</i>	<i>Numero pagina</i>
Risotto alla pescatora	153	27
Risotto alla salsiccia	147	24
Risotto besciamella e carciofi	143	22
Risotto con piselli	121	11
Risotto con seppie e funghi	141	21
Risotto con zucchini	137	19
Risotto primavera	167	34
Risotto verde alla genovese	150	26
Sedanini con funghi e peperoni	174	38
Sedanini prosciutto e pecorino	142	22
Spaghetti alla campagnola	133	17
Spaghetti alla carbonara	115	8
Spaghetti alla puttanesca	109	5
Spaghetti alle vongole	122	12
Spaghetti con capperi e olive nere	125	13
Spaghetti con le acciughe	159	30
Spaghetti con le sarde	148	25
Tagliatelle al ragù	126	14
Tagliatelle melanzane e peperoni	173	37
Tagliatelle zucchini e prezzemolo	175	38
Tortellini al pomodoro	163	32
Tortellini alla crema rosa	140	21
Trenette al pesto	130	16

INDICE SECONDI PIATTI

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricetta</i>	<i>Numero pagina</i>
Acciughe al verde	246	59
Arrosti di bovino	217	46
Arrosti di maiale	263	68
Baccalà con patate	202	41
Bistecca di bovino	237	55
Braciola di maiale	232	53
Brasato	231	52
Coniglio al vino bianco e timo	254	63
Coscio di pollo agli aromi	244	58
Cotoletta alla milanese	214	45
Cotolette alla bolognese	256	64
Cotolette di palombetto	258	65
Fesa di tacchino agli aromi	204	42
Fesa di tacchino dorata	236	55
Fesa di tacchino e rughetta	243	58
Fettina alla pizzaicla	249	61
Fettina di maiale aromatizzata	223	48
Filetti di merluzzo al pomodoro	260	66
Filetti di sogliola al forno	240	56
Formaggio da tavola	205	42
Frittata al formaggio	264	68
Frittata al prosciutto	252	62
Frittata alle erbe	203	41
Frittata di cipolle	227	50
Frittata di zucchine	235	54

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricetta</i>	<i>Numero pagina</i>
Hamburger	213	45
Hamburger al formaggio	224	49
Hamburger pomodoro e cipolla	248	60
Latticini	201	40
Limanda impanata	208	43
Merluzzo al limone	229	51
Mortadella	215	46
Nasello in salsa	216	46
Palombo al forno	225	49
Petto di pollo al limone	239	56
Petto di pollo in salsa verde	261	67
Petto di tacchino	222	48
Piccatina al limone	230	52
Pollo al limone	255	64
Pollo all'arrabbiata	212	45
Pollo alla cacciatora	262	67
Pollo arrosto	221	48
Pollo con peperoni	245	59
Polpette al prezzemolo	242	57
Polpettine alla crema	210	44
Prosciutto cotto	207	43
Prosciutto crudo	219	47
Rollè di tacchino	228	51
Salame	238	55
Salsicce in umido	209	43
Saltimbocca alla romana	226	50
Scaloppine al prezzemolo	206	42
Seppie con piselli	251	62
Seppioline al pomodoro	234	54

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricetta</i>	<i>Numero pagina</i>
Sgombro agli aromi	220	47
Sgombro alla fiorentina	253	63
Spezzatino alla campagnola	233	53
Spezzatino di bovino	259	66
Spezzatino di tacchino	250	61
Straccetti alla romana	200	40
Tonno sott'olio	211	44
Uova alla contadina	218	47
Uova sode	257	65
Uova sode mimosa	247	60
Würstel con crauti	241	57

INDICE CONTORNI

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricette</i>	<i>Numero pagine</i>
Bieta all'agro	302	70
Broccoletti di rapa	301	69
Broccoli all'olio	303	70
Carote al limone	320	76
Carote alla parmigiana	309	72
Carote in insalata	316	75
Cavolfiore gratinato	310	73
Cicoria ripassata	317	75
Cicoria strascinata	308	72
Fagioli in insalata	315	74
Fagiolini ai pomodoro	335	82
Fagiolini lessi	331	80
Fagiolini trifolati	339	84
Finocchi gratinati	312	73
Finocchi in insalata	323	77
Funghi al prezzemolo	313	74
Funghi trifolati	324	77
Insalata di pomodori e cetrioli	330	79
Insalata fantasia	334	81
Insalata mista	305	71
Insalata verde	300	69
Melanzane al funghetto	337	83
Melanzane alla griglia	333	81
Patate al rosmarino	306	71
Patate arrosto	325	78

<i>Nome ricetta</i>	<i>Numero ricette</i>	<i>Numero pagine</i>
Patate dorate	321	76
Patate fritte	311	73
Patate lesse	314	74
Peperonata	336	82
Piselli al burro	327	78
Piselli al prosciutto	304	70
Pomodori in insalata	329	79
Purea di patate	318	75
Spinaci al burro	319	76
Spinaci al limone	307	71
Spinaci saltati	332	80
Zucchine al parmigiano	326	78
Zucchine all'origano	322	77
Zucchine fritte in pastella	338	83
Zucchine trifolate	328	79

PREPARAZIONE E MODALITÀ DI COTTURA

PRIMI PIATTI

Numero ricetta

100

Penne all'arrabbiata

Pasta di semola "penne"

Pomodori pelati

Cipolla

Olio extravergine di oliva

Peperoncino, basilico, aglio

Sale

Preparazione: Mondate e tagliate la cipolla a fette sottili. In una casseruola fate cuocere a freddo i pomodori pelati, la cipolla, l'aglio, il basilico e il peperoncino. Fate sobbollire fino a quando la salsa si è addensata. Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versate nella casseruola insieme alla salsa. Fate saltare il tutto a fuoco vivace per qualche minuto e servite subito.

Numero ricetta

101

Minestra di pasta e ceci

Pasta di semola corta

Ceci secchi

Olio extravergine di oliva

Aglio, cipolla

Prezzemolo, pepe

Sale

Preparazione: Mettete i ceci in ammollo in acqua tiepida 24 ore prima. Lavateli e lessateli per circa 2 ore in una pentola con acqua salata. A parte preparate un soffritto con l'olio, l'aglio, la cipolla e il prezzemolo tritati. Versate il soffritto nella pentola con i ceci, mescolate, se necessario aggiungete altra acqua calda, unite la pasta e ultimate la cottura. Aggiungete un pizzico di pepe e servite.

Numero ricetta

102

Fusilli con zucchini

Pasta di semola "fusilli"

Zucchini

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo, aglio, pepe

Sale

Preparazione: Mondate il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e tritatelo insieme all'aglio. Mondate e lavate anche le zucchine e affettatele sottilmente. Unite il tutto in una casseruola, aggiungete l'olio, il sale e il pepe. Mettete sul fuoco e lasciate cuocere per circa 25 minuti. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versate nella casseruola, aggiungete il formaggio grattugiato, un pizzico di pepe, mescolate e servite.

Numero ricetta

103

Risotto al prosciutto

Riso parboiled

Prosciutto cotto

Pomodori pelati

Piselli surgelati

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro

Cipolla, brodo

Sale

Preparazione: Tritate finemente la cipolla e, in una pentola, fatela soffriggere lentamente con il burro. Aggiungete il brodo caldo e i piselli. Quando questi sono quasi cotti, unitevi il riso e i pomodori pelati. Salate e fate riprendere il bollore a fuoco vivace. Lasciate cuocere lentamente per circa 20 minuti. Ultimare la cottura con il formaggio grattugiato e il prosciutto cotto tagliato a dadini. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta

104

Minestra di pasta e piselli

Pasta di semola corta

Piselli surgelati

Cipolla

Olio extravergine di oliva

Pepe

Sale

Preparazione: Mondate e tagliate la cipolla. In una pentola fate cuocere i piselli in abbondante acqua salata. A parte preparate un soffritto con l'olio, la cipolla e il pepe. Versate il soffritto nella pentola con i piselli, mescolate, se necessario aggiungete altra acqua calda, unite la pasta e ultimate la cottura. Mescolate e servite.

Numero ricetta

105

Farfalle ai broccoli

Pasta di semola "farfalle"

Broccoli

Acciughe sott'olio

Olio extravergine di oliva

Aglione

Sale

Preparazione: Fate sgocciolare le acciughe. Mondate e lavate i broccoli, spellate i gambi e divideteli in cimette. Lessateli in acqua salata per 3 minuti, quindi scolateli. In una casseruola mettete l'olio, l'aglio e le acciughe, fate rosolare, schiacciando le acciughe con la forchetta. Eliminate l'aglio e aggiungete la verdura. Lasciate insaporire mescolando con delicatezza. Lessate le farfalle in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versate nella casseruola con la verdura. Fate insaporire per qualche minuto e servite.

Numero ricetta

106

Gnocchi alla boscaiola

Gnocchi di patate
Funghi coltivati
Passata di pomodoro
Salsiccia di suino fresca
Panna da cucina
Cipolla, aglio
Olio extravergine di oliva
Parmigiano reggiano grattugiato
Prezzemolo, salvia, pepe
Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tagliate a lamelle sottili i funghi. Mondate, tritate la cipolla e, in una casseruola, appassitela nell'olio insieme alla salvia e all'aglio. Unite i funghi e la salsiccia sbriciolata, salate e pepate leggermente. Fate rosolare il tutto per alcuni minuti a fuoco vivo, quindi eliminate l'aglio, aggiungete la passata di pomodoro, riducete la fiamma, coprite e lasciate cuocere il sugo per circa 40 minuti. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata. Quando il sugo sarà pronto unitevi la panna e gli gnocchi scolati. Fateli saltare a fuoco vivo per qualche istante, conditeli con il formaggio grattugiato e con un pizzico di prezzemolo tritato.

Numero ricetta

107

Minestra di riso alla parmigiana

Riso parboiled
Parmigiano reggiano grattugiato
Burro
Brodo di dado
Cipolla
Sale

Preparazione: Tritate finemente la cipolla. In una pentola fate fondere il burro e fate rosolare la cipolla senza che colorisca troppo. Versate nella pentola l'acqua, unite il dado da brodo e portate a ebollizione. Versate il riso, mescolate e lasciate cuocere a fuoco medio per 15 minuti. A fine cottura incorporate il formaggio grattugiato e salate, se necessario. Mescolate bene e servite subito.

Numero ricetta

108

Risotto alla paesana

Riso parboiled
Pomodori pelati
Zucchine
Fagiolini
Piselli surgelati
Olio extravergine di oliva
Parmigiano reggiano grattugiato
Prezzemolo e basilico
Cipolla, carote, sedano
Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tagliate a pezzetti la cipolla, le carote, il sedano, i fagiolini, il prezzemolo e il basilico. In una casseruola fate soffriggere leggermente il tutto con l'olio fino a che la cipolla prenderà un colore biondo chiaro. Aggiungete i pomodori pelati e, riportate a bollore, versate il riso, le zucchine tagliate a dadi e i piselli precedentemente scottati. Lasciate cuocere aggiungendo, se necessario, dell'acqua calda. Terminate la cottura e unite al risotto il formaggio grattugiato, mescolate e servite.

Numero ricetta

109

Spaghetti alla puttanesca

Pasta di semola "spaghetti"
Pomodori pelati
Olive nere
Acciughe sott'olio
Capperi
Olio extravergine di oliva
Concentrato di pomodoro
Aglio, peperoncino
Sale

Preparazione: Fate sgocciolare le acciughe. In una casseruola versate l'olio e l'aglio tritato, unite il peperoncino a pezzetti e fate soffriggere il tutto. Aggiungete quindi le acciughe, i pomodori pelati, le olive, i capperi lavati e sgocciolati e il concentrato di pomodoro. Lasciate cuocere fino a che la salsa risulterà piuttosto scura, ben densa e amalgamata. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versate nella casseruola, mescolate e servite.

Numero ricetta

110

Minestra di pasta e lenticchie

Pasta di semola corta
Lenticchie secche
Cipolla
Olio extravergine di oliva
Concentrato di pomodoro
Prezzemolo
Sale

Preparazione: Mettete le lenticchie in ammollo in acqua tiepida 2 ore prima. Lavatele e lessatele per circa 30 minuti in una pentola con acqua salata. A parte preparate un soffritto con l'olio, la cipolla e il prezzemolo tritati. Aggiungete il concentrato di pomodoro, fate cuocere per qualche minuto e versate il tutto nella pentola con le lenticchie, aggiungendo dell'acqua calda, se necessario; mescolate e aggiungete anche la pasta. Ultimate la cottura e servite.

Numero ricetta

111

Penne alla carrettiera

Pasta di semola "penne"
Pomodori pelati
Peperoni
Pancetta tesa
Salsiccia di suino fresca
Parmigiano reggiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Cipolla, pepe
Sale

Preparazione: Mondate e affettate la cipolla, tagliate a dadini molto piccoli la pancetta, lavate e tagliate a listelli i peperoni ed eliminate la pelle della salsiccia. In una casseruola versate l'olio e fatevi rosolare la cipolla. Unite la pancetta e la salsiccia sminuzzata. Fate dorare per circa 5 minuti, aggiungete i listelli di peperoni e i pomodori pelati scolati dal loro liquido. Salate e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco medio. Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versate in una zuppiera. Condite con il sugo pronto, il formaggio grattugiato e il pepe. Mescolate accuratamente per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

112

Pappardelle tricolore

Pasta all'uovo secca "pappardelle"

Pomodori pelati

Melanzane

Prosciutto crudo "speck"

Mozzarella di vacca

Olio extravergine di oliva

Basilico, cipolla, rucola, pepe

Sale

Preparazione: Private la melanzana del picciolo, tagliatela a fette spesse mezzo centimetro e successivamente a strisce. Tritate la cipolla e mettetela a rosolare, in una casseruola, con una parte dell'olio, unite la melanzana e lo speck tagliato a striscioline e i pomodori pelati, continuate la cottura a fuoco moderato regolando di sale e pepe. In una ciotola disponete la rucola tritata, il basilico, la mozzarella tagliata a cubetti e condite con il restante olio, sale e pepe. Lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele e versate nella ciotola, unite il sugo, mescolate e servite.

Numero ricetta

113

Minestrina di riso e limone

Riso parboiled

Succo di limone

Tuorlo d'uovo

Parmigiano reggiano grattugiato

Sale

Preparazione: Lessate il riso in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una zuppiera battete il tuorlo d'uovo con il formaggio grattugiato, aggiungete il succo di limone e un po' di acqua. Quando il riso è cotto versatelo nella zuppiera lentamente, mescolate e servite.

Numero ricetta

114

Risotto ai funghi

Riso parboiled

Funghi coltivati

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro

Brodo di dado

Prezzemolo

Aglione, pepe

Sale

Preparazione: Eliminate il piede terroso dei funghi, spazzolateli bene, lavateli e affettateli. In una casseruola fate fondere il burro con lo spicchio di aglio schiacciato. Unite i funghi e lasciateli insaporire per 5-6 minuti, mescolando ogni tanto. Versate il riso nella casseruola con i funghi e mescolate affinché si intrida bene del condimento. Bagnate con un mestolo di brodo di dado e proseguite la cottura a fuoco vivo, sempre mescolando unite il brodo man mano che verrà assorbito, un mestolo per volta. A fine cottura unite il formaggio grattugiato, il pepe e il prezzemolo tritato. Mescolate e servite.

Numero ricetta

115

Spaghetti alla carbonara

Pasta di semola "spaghetti"

Uovo

Pancetta tesa

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Pepe

Sale

Preparazione: Rompete le uova in una zuppiera, unite il formaggio grattugiato, il pepe e amalgamate con la forchetta. Tagliate a dadini la pancetta. In una padella larga versate l'olio e fatevi soffriggere la pancetta finché sarà ben croccante. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli nella padella con la pancetta. Fateli saltare per un minuto a fuoco vivo, poi rovesciate il tutto nella zuppiera con le uova. Mescolate velocemente e servite quando si sarà formata una crema che avrà velato gli spaghetti.

Numero ricetta

116

Minestrone di verdura con pasta

Pasta di semola corta

Verdure miste: cipolla, sedano, basilico

prezzemolo, verza, carote

Patate

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Pulite e lavate tutte le verdure. Tagliate 2 dadini le patate e le carote; affettate sedano, cipolla e verza. In una pentola grande versate l'olio e fate rosolare a fuoco medio, per 10 minuti, nell'ordine le patate, le carote, la cipolla, il sedano e la verza. Unite i pomodori pelati, mescolate e lasciate insaporire per altri 10 minuti. Coprite con l'acqua, salate e portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 1 ora. Poco prima della fine della cottura versate la pasta e unite le foglie di basilico e prezzemolo spezzettate. Terminate la cottura, cospargete con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

117

Fusilli in salsa rosata

Pasta di semola "fusilli"

Pomodori pelati

Latte intero

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro

Olio extravergine di oliva

Farina

Cipolla, sedano, carota

Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tritate molto finemente la cipolla, la carota e il sedano. Versate in una casseruola l'olio, fatevi rosolare le verdure, unite i pomodori pelati scolati dal loro liquido e spezzettati. Salate, mescolate e lasciate cuocere per 20 minuti. In un'altra casseruola fondete il burro, unitevi la farina, il latte e un pizzico di sale. Mescolando fate addensare la crema a fuoco basso e incorporatela al sugo. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con la salsa e il formaggio grattugiato. Mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

118

Pasta al forno

Pasta di semola "rigatoni"

Latte intero

Prosciutto crudo

Uovo

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Farina

Sale

Preparazione: Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con poco olio. Togliete il recipiente dal fuoco, unite la farina e rimestate. Ottenuta una crema omogenea, diluitela con il latte, versandolo poco alla volta e mescolando con cura per evitare la formazione di grumi e salate. Rimettete il recipiente sul fuoco, lasciate addensare il liquido, fatelo sobbollire per un minuto e, spento il fuoco, mescolatevi il prosciutto tagliato a dadini, la metà del parmigiano grattugiato e l'uovo. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela cotta al dente e mescolatela con cura alla crema appena preparata. Versate il tutto in una pirofila, unta e infarinata, livellate la superficie e spargetevi sopra il resto del formaggio e dell'olio. Gratinate in forno per pochi minuti a circa 250°C.

Numero ricetta

119

Minestra di pasta e fagioli

Pasta di semola corta

Fagioli secchi

Olio extravergine di oliva

Pomodori maturi o pelati

Sedano, rosmarino, prezzemolo, aglio

Sale

Preparazione: Mettete in ammollo i fagioli per circa 12 ore. Sciacquateli e fateli lessare nell'acqua per circa 1 ora e mezza. Tritate il prezzemolo, l'aglio e il sedano. In una casseruola fate scaldare l'olio e fatevi rosolare l'aglio e il prezzemolo, unite i pomodori, il sedano e i fagioli. Aggiungete qualche rametto di rosmarino e lasciate insaporire per 5 minuti. Aggiungete l'acqua di cottura dei fagioli, salate e riportate a ebollizione. Unite la pasta e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Fate riposare qualche minuto, mescolate e servite.

Numero ricetta

120

Gnocchi all'ortolana

Gnocchi di patate

Funghi coltivati

Piselli surgelati

Panna da cucina

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, pepe

Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tagliate a fette i funghi e la cipolla. In una casseruola appassite la cipolla con 2-3 cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale. Unite i funghi, salate, pepate, coprite e lasciate cuocere per 10 minuti circa a fuoco dolce. Unite i piselli e la panna da cucina e terminate la cottura. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo e il formaggio grattugiato. Mescolate e servite.

Numero ricetta

121

Risotto con piselli

Riso parboiled

Piselli surgelati

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro

Cipolla

Sale

Preparazione: Fate scottare per alcuni minuti i piselli. In una casseruola fate soffriggere l'olio con la cipolla; aggiungete i piselli e lasciate insaporire per pochi minuti. Unite il riso e fatelo rosolare mescolando finché è uniformemente unto e quasi trasparente. Portate a cottura aggiungendo acqua bollente di tanto in tanto, un mestolo per volta. A fine cottura salate, condite con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

122

Spaghetti alle vongole

Pasta di semola "spaghetti"

Vongole

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo, aglio, pepe

Sale

Preparazione: Se usate vongole surgelate, toglietele dalla confezione e lasciatele scongelare in un colapasta. In una casseruola scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato. Unite le vongole e aggiungete i pomodori pelati spezzettati. Mescolate, salate leggermente e lasciate cuocere 20 minuti a fuoco medio. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il sugo pronto e unite prezzemolo tritato e pepe. Mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

123

Minestra di riso e patate

Riso parboiled

Patate

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Carote, sedano, cipolle, prezzemolo

Sale

Preparazione: Sbucciate, lavate e tagliate a tocchetti le patate. Mondate e tagliate a pezzetti le carote, il sedano e la cipolla. Fate soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungete le patate e fatele insaporire ma non rosolare. Unite il prezzemolo e il sedano tritati. Aggiungete acqua e portate ad ebollizione, salate e versate il riso. Coprite e fate cuocere a fuoco lento. Mescolate di tanto in tanto, condite con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

124

Risottino ai quattro formaggi

Riso parboiled
Caciotta
Crescenza
Provolone
Parmigiano reggiano
Burro
Brodo di dado
Prezzemolo
Sale

Preparazione: Mettete a bollire il brodo con il dado. Versate il riso nella casseruola, quindi irrorate con il brodo bollente, mescolate e fate riprendere il bollore. Coprite la pentola, abbassate la fiamma e continuate la cottura a calore moderato per 15 minuti. Nel frattempo mondate il prezzemolo, lavatelo e tritatelo finemente. Riducete tutti i formaggi in una minuscola dadolata. Al termine della cottura, togliete il risotto dal fuoco, unitevi i formaggi e il burro, mescolando finchè si saranno sciolti e salate se necessario. Unite il prezzemolo tritato, mescolate e servite caldo.

Numero ricetta

125

Spaghetti con capperi e olive nere

Pasta di semola "spaghetti"
Pomodori pelati
Olive nere
Capperi
Olio extravergine di oliva
Peperoncino
Sale

Preparazione: In una casseruola versate l'olio, unite i pomodori pelati ben scolati dal loro liquido e schiacciati con la forchetta. Salate con poco sale e fate sobbollire a fuoco medio per 10 minuti. Tritate grossolanamente i capperi e le olive, poi uniteli alla salsa con un pizzico di peperoncino. Continuate la cottura per altri 15 minuti. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il sugo pronto, mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

126

Tagliatelle al ragù

Pasta all'uovo secca "tagliatelle"

Pomodori pelati

Carne di bovino adulto macinata

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Carote, cipolla, sedano

Sale

Preparazione: Mondate e tritate le carote, la cipolla e il sedano. In una casseruola versate l'olio e fatevi appassire il trito per qualche minuto. Aggiungete la carne macinata e lasciatela rosolare. Unite i pomodori pelati e lasciate cuocere finché la salsa è densa. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versatele in una zuppiera. Condite con il ragù, mescolate delicatamente, cospargete con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

127

Minestra di piselli alla toscana

Piselli surgelati

Pomodori pelati

Carote, sedano

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Cipolla, prezzemolo

Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tagliate la cipolla, le carote e il sedano. Mettete in una pentola con dell'acqua la cipolla, le carote, il sedano, i pomodori pelati, il prezzemolo, i piselli e l'olio. Fate bollire a fuoco basso fino a cottura dei piselli. Passate tutto al passatutto, rimettete sul fuoco, unite altra acqua, se necessario, e fate bollire ancora qualche minuto. Salate e aggiungete il formaggio grattugiato. Mescolate e servite.

Numero ricetta

128

Riso tonnato

Riso parboiled

Tonno sott'olio

Olio extravergine di oliva

Acciughe sott'olio

Prezzemolo tritato

Sale

Preparazione: Fate sgocciolare le acciughe, tritatele finemente con il tonno e il prezzemolo. In un pentolino fate scaldare l'olio, unitevi il trito e fate cuocere a fuoco dolce. Lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo e versate in una zuppiera. Condite con la salsa, mescolate e servite.

Numero ricetta

129

Minestra di pasta e patate

Pasta di semola corta

Patate

Olio extravergine di oliva

Cipolla

Sedano

Sale

Preparazione: Pelate, lavate e tagliate le patate, mondate la cipolla e il sedano. Tagliate la cipolla a fette non troppo sottili e asciugate bene le fette di patate. In una pentola fate riscaldare l'olio e unite le patate, la cipolla e il sedano. Cuocete su **fiamma** vivace mescolando spesso per 5 minuti o finché le patate sono dorate. Aggiungete acqua, salate e portate a ebollizione finché le patate sono tenere. Unite la pasta e cuocete per 15 minuti. Se occorre, durante la cottura aggiungete un po' di acqua calda: la minestra deve riuscire brodosa, benché non troppo liquida. Mescolate bene e servite.

Numero ricetta

130

Trenette al pesto

Pasta di semola "trenette"

Pesto

Sale

Preparazione: Lessate le trenette in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versatele in una zuppiera. Condite con il pesto pronto. Mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

131

Farfalle al prosciutto

Pasta di semola "farfalle"

Prosciutto cotto

Latte intero

Burro

Farina

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla

Sale

Preparazione: Tritate la cipolla e il prosciutto cotto e fateli rosolare in una casseruola con l'olio e il burro. Unite il latte, la farina e il sale, mescolate e fate scaldare a fuoco bassissimo senza portare a ebollizione. Lessate le farfalle in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versatele in una zuppiera. Condite e aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate e servite.

Numero ricetta

132

Risotto alla milanese

Riso parboiled
Zafferano
Burro
Parmigiano reggiano grattugiato
Cipolla
Vino bianco
Brodo di dado
Sale

Preparazione: In un tegame sciogliete una noce di burro, rosolate bene la cipolla tagliata a listarelle; aggiungete il riso e fatelo brillantare bene per 4-5 minuti. Bagnate con il vino, lasciatelo evaporare e continuate la cottura aggiungendo il brodo precedentemente preparato con il dado. Aggiungete lo zafferano sciolto in un po' di brodo, portate a cottura mescolando delicatamente. Condite con il formaggio grattugiato, fate riposare il tutto per qualche minuto e servite.

Numero ricetta

133

Spaghetti alla campagnola

Pasta di semola "spaghetti"
Pomodori pelati
Carne di bovino adulto macinata
Salsiccia di suino fresca
Burro
Olio extravergine di oliva
Parmigiano reggiano grattugiato
Cipolla, carote, sedano
Sale

Preparazione: Mondate e affettate la cipolla, la carota, il sedano e sminuzzate la salsiccia eliminandone la pelle. In una casseruola versate l'olio e il burro e fatevi rosolare le verdure per 5 minuti. Unite la carne bovina macinata e la salsiccia e mescolate bene. Aggiungete i pomodori pelati schiacciati, salate e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco medio, mescolando ogni tanto. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il sugo pronto e il formaggio grattugiato. Mescolate accuratamente per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

134

Gnocchi alla romana

Gnocchi di semolino confezionati

Oppure:

Semolino

Latte intero

Tuorlo d'uovo

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro, salvia

Sale

Preparazione: Se utilizzate gnocchi di semolino già confezionati disponeteli in una teglia imburrata, cospargete con il formaggio grattugiato, la salvia e infornate a 180° per circa 30 minuti. Servite ben caldo.

Oppure: In una pentola fate bollire il latte e versatevi a pioggia il semolino, sempre mescolando. Salate e lasciate bollire per circa 10 minuti. Togliete dal fuoco, unitevi il tuorlo d'uovo e amalgamate bene. Versate l'impasto sul piano di lavorazione, stendetelo e pareggiatelo con la lama di un coltello bagnata. Lasciate raffreddare e poi tagliate dei dischetti con un bicchiere. Imburrate una teglia e disponetevi i dischetti di pasta, spolverate con il formaggio grattugiato, la salvia e infornate a 180° per circa 30 minuti. Servite ben caldo.

Numero ricetta

135

Minestrone con riso

Riso parboiled

*Verdure miste: cipolla, sedano, basilico,
prezzemolo, verza, carote*

Patate

Pomodori pelati

Fagioli secchi

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Sale

Preparazione: Mettete i fagioli secchi a bagno nell'acqua 12 ore prima. Pulite e lavate tutte le verdure. Tagliate a fette sottili la cipolla, il sedano, la carota e la verza. Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e spezzettate i pomodori. In una pentola grande versate l'olio, unite a freddo tutte le verdure compresi i fagioli e aggiungete acqua. Lasciate cuocere, a fuoco medio, per 1 ora dall'ebollizione mescolando ogni tanto. Versate poi il riso e ultimate la cottura. Togliete dal fuoco e unite il prezzemolo e il basilico tritati, il formaggio grattugiato e lasciate riposare pochi minuti. Mescolate e servite.

Numero ricetta

136

Bucatini alla amatriciana

Pasta di semola "bucatini"

Pomodori pelati

Pancetta tesa

Olio extravergine di oliva

Pecorino

Cipolla, peperoncino

Sale

Preparazione: Tagliate a dadini la pancetta e affettate finemente la cipolla. In una casseruola scaldate l'olio e rosolate la cipolla e la pancetta per 5 minuti a fuoco vivo. Abbassate la fiamma e unite i pomodori pelati e il peperoncino. Salate e lasciate cuocere per 40 minuti, mescolando. Lessate i bucatini in abbondante acqua salata; scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il sugo pronto e il pecorino grattugiato. Mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

137

Risotto con zucchini

Riso parboiled

Zucchini

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, prezzemolo

Sale

Preparazione: Mondate e lavate la cipolla e le zucchini. In una casseruola fate soffriggere l'olio con la cipolla e aggiungete le zucchini tagliate a rondelle. Fate cuocere per circa 10 minuti a fuoco basso. Versate il riso, fatelo insaporire e rosolare finché è quasi trasparente. Portate a cottura, aggiungendo acqua bollente e mescolando di tanto in tanto. Condite a fine cottura con il formaggio grattugiato. Mescolate per un paio di minuti e servite.

Numero ricetta

138

Minestra di riso e piselli

Riso parboiled
Piselli surgelati
Pomodori pelati
Olio extravergine di oliva
Cipolla
Sale

Preparazione: Tritate finemente la cipolla. In una casseruola versate l'olio e fate rosolare la cipolla senza che colorisca troppo. Unite i pomodori pelati e i piselli precedentemente scottati. Mescolate e lasciate insaporire. Versate nella casseruola acqua e portate a ebollizione. Aggiungete il riso, mescolate e lasciate cuocere a fuoco medio per 20 minuti e servite.

Numero ricetta

139

Pennette aglio olio e acciughe

Pasta di semola "pennette"
Acciughe sott'olio
Olio extravergine di oliva
Aglio
Sale

Preparazione: Fate sgocciolare le acciughe e spezzettatele. In un pentolino versate l'olio e fatevi rosolare lo spicchio d'aglio e le acciughe finché non si sono sciolte. Lessate le pennette in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versatele in una zuppiera insieme alla salsa di acciughe. Mescolate accuratamente per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

140

Tortellini alla crema rosa

Tortellini secchi
Pomodori maturi
Panna da cucina
Parmigiano reggiano grattugiato
Basilico, rosmarino
Sale

Preparazione: Lavate e tagliate a pezzetti i pomodori privandoli dei semi. In una casseruola fate cuocere a fuoco basso per 10 minuti i pomodori con il rosmarino e poco sale. Eliminate il rosmarino e unite le foglie di basilico intere e lasciate cuocere per altri 5 minuti. In una pirofila scaldate la panna, aggiungete i pomodori, salate e portate a bollore la salsa. Lessate i tortellini in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli nella pirofila con la salsa e lasciateli cuocere fino a quando questa acquisterà una consistenza cremosa. Condite con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

141

Risotto con seppie e funghi

Riso parboiled
Seppie surgelate
Funghi coltivati
Olio extravergine di oliva
Aglio, cipolla, pepe
Sale

Preparazione: Lavate bene le seppie (dopo averle scongelate) e tagliatele a listarelle. Pulite i funghi e affettateli. Versate nel tegame l'olio, una manciata di pepe e il trito di aglio e cipolla. Appena il trito prende colore, unite le seppie, salatele e lasciatele cuocere per 45 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite i funghi e continuate la cottura per altri 10 minuti, poi versate il riso. Bagnate con acqua bollente e completate la cottura mescolando di tanto in tanto. Fate riposare e servite.

Numero ricetta

142

Sedanini prosciutto e pecorino

Pasta di semola "sedanini"

Pomodori pelati

Prosciutto cotto a dadini

Pecorino

Olio extravergine di oliva

Basilico, aglio, pepe

Sale

Preparazione: Riducete il prosciutto cotto a dadini, scolate i pomodori pelati dal loro liquido e spezzettateli. In una casseruola fate scaldare l'olio e rosolatevi lo spicchio di aglio, poi eliminatelo. Unite il prosciutto cotto, mescolate, aggiungete i pomodori pelati e lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Lessate i sedanini in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il sugo pronto, il pecorino grattugiato, un pizzico di pepe e le foglie di basilico spezzettate. Mescolate per amalgamarsi bene e servite.

Numero ricetta

143

Risotto besciamella e carciofi

Riso parboiled

Carciofi

Latte intero

Burro

Farina

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Cipolla, limone

Sale

Preparazione: Togliete ai carciofi le foglie esterne, strofinateli con il limone, divideteli in spicchi e versateli in acqua leggermente salata e in ebollizione. Fate cuocere gli spicchi al punto giusto, poi scolateli e metteteli in un largo tegame. Affettate la cipolla e fatela imbianchire in una casseruola con una noce di burro. Aggiungete il riso e fatelo cuocere bagnandolo con acqua calda. Nel frattempo preparate la besciamella con una noce di burro, la farina e il latte. Fatela addensare, sempre mescolando, poi conditela con il formaggio grattugiato. Appena il riso sarà cotto completatelo con il rimanente burro e versatelo in un piatto da portata. Accomodate sul risotto gli spicchi di carciofi lessati e su tutto versate la salsa besciamella bollente e servite.

Numero ricetta

144

Linguine al tonno

Pasta di semola "linguine"

Pomodori pelati

Tonno sott'olio

Olio extravergine di oliva

Capperi, aglio

Sale

Preparazione: In una casseruola versate l'olio, i capperi, l'aglio e il tonno tritati, salate e fate sobbollire a fuoco medio. Aggiungete i pomodori pelati e lasciate asciugare lentamente, la salsa sarà pronta quando risulterà piuttosto densa. Lessate le linguine in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versate in una zuppiera. Conditele con il sugo e servite.

Numero ricetta

145

Fusilli alla salvia

Pasta di semola "fusilli"

Olio extravergine di oliva

Pecorino grattugiato

Salvia

Aglio, noce moscata

Sale

Preparazione: In una casseruola fate scaldare l'olio con l'aglio schiacciato e poi eliminarlo. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versate nella casseruola con l'olio e condite con parecchie foglie di salvia tritate, un pizzico di noce moscata e il pecorino grattugiato. Mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

146

Gnocchi in salsa di ricotta e spinaci

Gnocchi di patate

Spinaci

Ricotta di vacca

Latte intero

Noce moscata

Pepe

Sale

Preparazione: Pulite, lavate e lessate gli spinaci. Tritateli finemente e mescolate la purea alla ricotta. Lavorate il tutto in una ciotola e incorporatevi poco alla volta il latte e un pizzico di sale e di pepe. Ottenuta una crema omogenea e fluida, mettete il recipiente da parte in luogo caldo. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa e un pizzico di noce moscata, mescolate accuratamente e servite.

Numero ricetta

147

Risotto alla salsiccia

Riso parboiled

Salsiccia di suino fresca

Vino rosso

Passata di pomodoro

Burro

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, alloro

Sale

Preparazione: Fate bollire l'acqua e immergetevi le salsicce dopo averle punzecchiate con un ago. Lasciatele sobbollire per 10 minuti, poi toglietele dall'acqua, sgocciolatele, liberatele dalla pelle e tritatele. Tritate anche la cipolla e fatela appassire in una casseruola con l'olio. Non appena sarà divenuta trasparente, unitevi il riso con una foglia di alloro e lasciatelo tostare per qualche secondo, poi aggiungete la salsiccia. Irrorate con il vino, mescolate e unite la passata di pomodoro. Procedete nella cottura del risotto, unendo uno o due mestoli di acqua e continuando ad aggiungere, via via che il liquido si consuma, finché il riso sarà cotto. Toglietelo dal fuoco, mantecatelo con il burro e il formaggio grattugiato e servitelo subito in tavola.

Numero ricetta

148

Spaghetti con le sarde

Pasta di semola "spaghetti"

Pomodori pelati

Sarde

Olio extravergine di oliva

Cipolla

Sale

Preparazione: Lavate e asciugate le sarde e tritate la cipolla. In una padella versate l'olio, unite la cipolla e lasciate rosolare. Abbassate la fiamma e unite i filetti di sarda, facendoli rosolare su entrambi i lati. Aggiungete i pomodori pelati scolati dal loro liquido e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco medio, mescolando ogni tanto. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il sugo pronto, mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

149

Maccheroncini con la ricotta

Pasta di semola "maccheroncini"

Ricotta di vacca

Parmigiano raggiano grattugiato

Burro

Pepe

Sale

Preparazione: In una terrina mettete la ricotta e diluitela con qualche cucchiata di acqua calda in modo da ottenere una crema densa. Unitevi il formaggio grattugiato, il sale e poco pepe. Lessate i maccheroncini in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Condite con il burro appena fuso e con la ricotta. Mescolate per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta

150

Risotto verde alla genovese

Riso parboiled

Pesto

Sale

Preparazione: Fate bollire il riso in abbondante acqua salata, scolatelo e versatelo nella insalatiera. Unite il pesto, rimestate bene in modo che il riso sia tutto egualmente condito e servite.

Numero ricetta

151

Lasagne

Pasta all'uovo secca "lasagna"

Latte intero

Pomodori pelati

Carne di bovino adulto macinata

Carne di suino macinata

Farina

Burro

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, carote, sedano

Sale

Preparazione: Lavate e tritate la cipolla, la carota e il sedano. In una casseruola fate fondere il burro, rosolate gli odori tritati e unite le carni tritate. Mescolate e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete i pomodori pelati, salate e fate cuocere a fuoco dolce per circa un'ora, mescolando ogni tanto. In una casseruola fondete il burro, unite la farina, versate il latte e, sempre mescolando, a fuoco basso lasciate addensare la besciamella che dovrà risultare piuttosto fluida. Fate lessare le lasagne in abbondante acqua salata, 3-4 pezzi per volta, per 5 minuti. Toglietele dall'acqua con una schiumarola e allargatele ad asciugare su un panno pulito, senza sovrapporle. Ungete una teglia da forno rettangolare. Accendete il forno e posizionate su 200°C. Versate sul fondo della teglia un po' di ragù e uno strato di besciamella, coprite con uno strato di lasagne e proseguite alternando gli strati, fino al loro esaurimento. Terminare con uno strato di besciamella e cospargete con il formaggio grattugiato. Passate in forno per 40 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata.

Numero ricetta

152

Conchiglie saporite

Pasta di semola "conchiglie"

Pomodori freschi maturi

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Prezzemolo, rosmarino, salvia, basilico

Aglio, cipolla, peperoncino

Sale

Preparazione: Tritate la salvia, il basilico, il rosmarino e il prezzemolo e teneteli da parte. Tritate l'aglio e la cipolla. In una padella versate l'olio e fateli rosolare. Unite i pomodori freschi ben spezzettati. Salate e fate cuocere per 20 minuti, mescolando ogni tanto. Lessate le conchiglie in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versatele nella padella con il sugo. Unite gli odori tritati, un pizzico di peperoncino, il formaggio grattugiato e fate saltare a fuoco vivo. Mescolate per un paio di minuti e servite.

Numero ricetta

153

Risotto alla pescatora

Riso parboiled

Pomodori freschi maturi

Vongole surgelate

Cozze surgelate

Seppioline surgelate

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo, basilico, aglio, pepe

Sale

Preparazione: In una casseruola versate l'olio e fate rosolare l'aglio affettato, unite i pomodori freschi maturi spezzettati. Lasciate cuocere a fuoco basso per 5 minuti poi unite le vongole, le cozze e le seppioline surgelate. Salate e lasciate cuocere per altri 10 minuti. Unite il riso al sugo, alzate il fuoco, mescolate e proseguite la cottura aggiungendo l'acqua man mano che viene assorbita, un mestolo per volta. A fine cottura unite il prezzemolo tritato, il basilico e un pizzico di pepe. Mescolate accuratamente e servite.

Numero ricetta

154

Farfalline alle erbe

Pasta di semola "farfalline"
Basilico, prezzemolo, salvia, timo
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione: Mondate e tritate il basilico, il prezzemolo, la salvia e il timo. Lessate le farfalline in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e versatele in una zuppiera. Unite le erbe alla pasta, condite con l'olio e con un pizzico di sale. Mescolate e servite.

Numero ricetta

155

Minestrone alla milanese

Riso parboiled
Patate
Fagioli secchi
Zucchine
Carote, sedano, cipolla,
Salvia, aglio, prezzemolo
Pomodori pelati
Parmigiano reggiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione: Mettete in ammollo i fagioli per circa 12 ore. Mondate, lavate e tagliate la cipolla. In una casseruola versate l'olio e fate rosolare la cipolla a fuoco basso. Mondate, lavate e tagliate il sedano e le carote eliminando le estremità. Uniteli al soffritto e proseguite la cottura. Intanto mondate, lavate e tagliate anche le zucchine e le patate. Mettete tutto nella pentola, unite i fagioli e i pomodori pelati. Salate e cuocete tutto insieme a fuoco dolce, mescolando abbastanza spesso per 5 minuti. Aggiungete acqua e portate a ebollizione. Riducete la fiamma, coprite e lasciate cuocere a ebollizione leggera per 1 ora circa. Riportate a forte bollore, unite il riso, mescolate bene e terminate la cottura. Servite cospargendo con il trito di prezzemolo, salvia e aglio e con il formaggio grattugiato. Mescolate e servite.

Nel periodo estivo sostituite i pomodori pelati con i pomodori freschi maturi e servite il minestrone freddo.

Numero ricetta

156

Insalata di maccheroncelli

Pasta di semola "maccheroncelli"

Pomodori freschi maturi

Tonno sott'olio

Mozzarella di vacca

Uovo

Acciuga sott'olio

Olio extravergine di oliva

Aglione, prezzemolo, basilico

Sale

Preparazione: Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo, i filetti di acciuga e spezzettate il tonno. Lavate e tagliate i pomodori e la mozzarella. Fate rassodare le uova, calcolando 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione, poi fatele raffreddare in acqua fredda, sgusciatele e tagliatele a fettine. Raccogliete il tutto in una zuppiera e unite il basilico spezzettato. Lessate i maccheroncelli in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e raffreddateli sotto l'acqua corrente. Scuotete bene il colapasta per eliminare il più possibile l'acqua e versate la pasta nella zuppiera con gli altri ingredienti. Condite con l'olio e poco sale. Mescolate accuratamente e tenete in fresco fino al momento di servire, coprendo la zuppiera.

Numero ricetta

157

Gnocchetti sardi al pomodoro

Pasta di semola "gnocchetti"

Pomodori freschi maturi

Ricotta di vacca

Olio extravergine di oliva

Pecorino grattugiato

Cipolla, basilico, prezzemolo

Sale

Preparazione: Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo separatamente. In una casseruola fate scaldare l'olio e rosolatevi la cipolla, unite i pomodori maturi spezzettati, mescolate, salate e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco medio. Lessate gli gnocchetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Unite la ricotta sbriciolata e condite con il sugo pronto, il prezzemolo, le foglie di basilico spezzettate e il pecorino grattugiato. Mescolate velocemente per amalgamare bene e servite.

Numero ricetta
158

Minestra verde estiva

Pasta all'uovo secca
Patate
Fagiolini
Zucchine
Olio extravergine di oliva
Parmigiano reggiano grattugiato
Prezzemolo, basilico, cipolle
Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tagliate a dadini le zucchine, le patate e i fagiolini. Affettate la cipolla e fatela rosolare con l'olio, aggiungete le patate e lasciate insaporire. Dopo 10 minuti aggiungete i fagiolini; dopo altri 5 minuti le zucchine e fate insaporire. Aggiungete acqua e portate a ebollizione. Salate, versate la pasta all'uovo e portate a cottura. Unite il prezzemolo, il basilico tritati e il formaggio grattugiato. Mescolate e servite.

Numero ricetta
159

Spaghetti con le acciughe

Pasta di semola "spaghetti"
Pomodori freschi maturi
Acciughe
Olive nere
Olio extravergine di oliva
Pangrattato
Prezzemolo
Aglia, pepe
Sale

Preparazione: Rosolate uno spicchio di aglio tritato finemente con olio, senza far prendere colore. Aggiungete i pomodori spezzettati, il sale e il pepe. Coprite e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti. Disponete in una teglia le acciughe lavate ed asciugate, fatele cuocere con un filo di olio per 10 minuti e sminuzzate il composto. Aggiungete le acciughe al pomodoro, le olive nere, il prezzemolo tritati e salate. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Aggiungete il condimento e cospargete con il pangrattato. Fate gratinare per pochi minuti in forno caldo e servite.

Numero ricetta

160

Risotto al peperone

Riso parboiled

Peperoni

Burro

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, sedano, basilico

Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tritate la cipolla e il sedano. Lavate e tagliate a quadratini i peperoni dopo aver eliminati piccioli e semi. In una casseruola fate fondere il burro e fatevi rosolare la cipolla, il sedano e i peperoni a fuoco vivo. Bagnate con acqua e lasciate cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Versate il riso nella casseruola con le verdure, mescolate affinché si insaporisca uniformemente e alzate il fuoco. Sempre mescolando, bagnate con l'acqua bollente e proseguite la cottura a fuoco vivo, unendo l'acqua man mano che verrà assorbita, un mestolo per volta. Poco prima della fine della cottura del risotto incorporate il formaggio grattugiato e il basilico spezzettato. Mescolate e servite.

Numero ricetta

161

Risotto all'ortolana

Riso parboiled

Pomodori freschi maturi

Peperoni

Zucchine

Melanzane

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, basilico, peperoncino

Sale

Preparazione: Mondate e affettate la cipolla, lavate e tagliate a listelli i peperoni e a cubetti le melanzane e le zucchine. In una padella versate l'olio e fatevi rosolare nell'ordine la cipolla, le melanzane, i peperoni e le zucchine. Unite i pomodori spezzettati e un pizzico di peperoncino. Versate il riso, fatelo insaporire e rosolare finché è quasi trasparente. Portate a cottura, aggiungendo acqua bollente e mescolando di tanto in tanto. Condite a fine cottura con il basilico spezzettato e il formaggio grattugiato. Mescolate velocemente per un paio di minuti e servite.

Numero ricetta
162

Fusilli con prosciutto e piselli

Pasta di semola "fusilli"
Piselli surgelati
Latte intero
Prosciutto cotto
Farina
Burro
Olio extravergine di oliva
Parmigiano reggiano grattugiato
Cipolla
Sale

Preparazione: Fate scongelare i piselli in una ciotola in abbondante acqua fredda. Tagliate a dadini il prosciutto cotto e tritate la cipolla. In una casseruola mettete l'olio e il burro e fatevi dorare la cipolla. Unite i dadini di prosciutto e i piselli scolati, lasciate insaporire a fuoco medio. Dopo 5 minuti spolverate con la farina, mescolate e unite il latte. Mescolate accuratamente e lasciate addensare a fuoco dolce per 20 minuti, rigirando spesso. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e rimetteteli nella zuppiera. Conditeli con il sugo pronto (dovrà essere cremoso) e il formaggio grattugiato. Mescolate e servite.

Numero ricetta
163

Tortellini al pomodoro

Pasta all'uovo secca "tortellini"
Pomodori freschi maturi
Olio extravergine di oliva
Parmigiano reggiano grattugiato
Basilico, cipolla
Sale

Preparazione: Lavate e tagliate a pezzetti i pomodori maturi. In una casseruola fate rosolare la cipolla con l'olio, unite i pomodori spezzettati, salate e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Unite le foglie di basilico intere e cuocete per altri 5 minuti. Lessate i tortellini in abbondante acqua salata, scolateli e versateli nella casseruola. Condite con la salsa, aggiungete il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

164

Insalata di riso

Riso parboiled

Tonno sott'olio

Uovo

Würstel di pollo

Giardiniera

Mozzarella a dadini

Olive nere e verdi snocciolate

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Fate rassodare le uova, calcolando 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione, poi fatele raffreddare in acqua fredda. Lessate per 5 minuti i würstel in acqua bollente, spellateli, lasciateli raffreddare e tagliateli a fettine di circa ½ centimetro. Tagliate a dadini la mozzarella. Riunite nella zuppiera la giardiniera, il riso, precedentemente cotto e raffreddato sotto acqua corrente fredda, le olive snocciolate, i würstel e la mozzarella, tranne le uova sode. Condite il tutto con l'olio, mescolate bene per amalgamare l'insalata e decorate con le uova che avrete sgusciate e tagliate a spicchi. Tenete in fresco fino al momento di servire, coprendo la zuppiera.

Numero ricetta

165

Pomodori con riso

Pomodori freschi maturi

Riso parboiled

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo, aglio, basilico

Sale

Preparazione: Lavate i pomodori, tagliate orizzontalmente dalla parte del gambo la calotta; togliete una parte della polpa, eliminate, strizzando leggermente, i semi e l'acqua di vegetazione. Riunite tutto ciò che è stato tolto in una ciotola. Unite il riso, l'aglio, il basilico, l'olio, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Mescolate bene e riempite con questo composto i pomodori per tre quarti. Versate un poco di olio nella teglia e disponetevi i pomodori, rimettete sopra ciascun pomodoro la calotta come coperchio e aggiungete acqua. Cuocete in forno a 160°C per 1 ora.

Numero ricetta
166

Penne ai quattro formaggi

Pasta di semola "penne"
Latte intero
Fontina
Emmenthal
Mozzarella
Parmigiano reggiano grattugiato
Farina, prezzemolo
Pepe
Sale

Preparazione: Tritate la fontina, l'emmenthal e la mozzarella. In una casseruola fate scaldare il latte, unite la farina e incorporate i vari formaggi, tranne una parte di parmigiano grattugiato. Cuocete a fuoco dolcissimo per ottenere una crema liscia. Accendete il forno e posizionatelo su 200°C. Ungete una teglia che possiate poi portare in tavola. Lessate le penne in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e rimettetele nella pentola. Unite alla pasta caldissima la crema di formaggio e il prezzemolo tritato. Mescolate e versate nella teglia. Cospargete con il parmigiano grattugiato tenuto da parte e il pepe, passate in forno a gratinare per 30 minuti.

Numero ricetta
167

Risotto primavera

Riso parboiled
Pomodori freschi maturi
Fagiolini
Piselli surgelati
Pancetta
Carote, sedano, cipolla
Burro
Parmigiano reggiano grattugiato
Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tritate la cipolla, il sedano, la carota e, a parte, la pancetta. In una casseruola fate fondere il burro e rosolate le verdure che avete tritato, poi unite la pancetta. Lasciate dorare per 5 minuti, poi unite i fagiolini tagliati a pezzetti, i piselli e i pomodori spezzettati. Coprite e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco dolce, mescolando ogni tanto. Versate il riso nella casseruola con le verdure, mescolate e bagnate con acqua bollente. Proseguite la cottura unendo l'acqua man mano che verrà assorbita, un mestolo per volta. A fine cottura unite il formaggio grattugiato, amalgamate e servite.

Numero ricetta

168

Minestra di patate e peperoni

Patate

Peperoni

Cipolla

Olio extravergine di oliva

Pepe

Sale

Preparazione: Fate bollire le patate, mondatele e tagliatele a pezzetti. In una casseruola versate l'olio e fate rosolare la cipolla tritata e aggiungete i peperoni precedentemente puliti. Portate avanti la cottura, unite le patate e coprite di acqua. Aggiungete il sale, il pepe e portate a termine la cottura. Mescolate bene e servite.

Numero ricetta

169

Insalata di conchiglie con tonno

Pasta di semola "conchiglie"

Tonno sott'olio

Cipolla

Olio extravergine di oliva

Succo di limone

Sale

Preparazione: Mondate e tritate le cipolle; sbriciolate il tonno; mescolate in una zuppiera i due ingredienti, bagnandoli con l'olio. Lasciate riposare il miscuglio in luogo fresco per 1 ora. Lessate le conchiglie in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e unitele al tonno e alla cipolla. Mescolate e unite il succo di limone. Servite l'insalata tiepida o fredda.

Numero ricetta

170

Risi e bisi

Riso parboiled

Piselli surgelati

Pancetta

Pomodori freschi maturi

Burro

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, carote, prezzemolo

Sale

Preparazione: Lavate e tritate molto finemente la cipolla, la carota, la pancetta e il prezzemolo. In una casseruola fate fondere il burro e rosolate il trito per 5 minuti. Unite i piselli, bagnate con acqua, coprite e lasciate cuocere per altri 5 minuti, poi aggiungete i pomodori spezzettati e continuate la cottura a fuoco medio per 10 minuti. Versate il riso nella casseruola con il sugo, mescolate fino ad amalgamare bene con il condimento. Bagnate con acqua bollente; proseguite la cottura a fuoco vivo, sempre mescolando e unendo l'acqua calda man mano che verrà assorbita, un mestolo per volta. A fine cottura salate, unite il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

171

Gnocchi al ragù

Gnocchi di patate

Pomodori freschi maturi

Carne di bovino adulto macinata

Parmigiano reggiano grattugiato

Olio extravergine di oliva

Cipolla, carote, sedano

Sale

Preparazione: Mondate la cipolla. Private le carote delle estremità; lavate cipolla, carote e sedano. Tritate tutti questi ingredienti o tagliateli a dadi molto piccoli. In una casseruola scaldate a fuoco medio l'olio. Quando l'olio è caldo, unite il trito appena fatto e la carne macinata; cuocete mescolando spesso per 5 minuti circa. Unite i pomodori spezzettati, il sale e portate a bollore. Coprite e cuocete per 30 minuti, mescolando ogni tanto in modo da ottenere un sugo denso. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata; scolateli e conditeli con il ragù. Cospargete con il formaggio grattugiato, mescolate bene e servite.

Numero ricetta

172

Fusilli alle melanzane

Pasta di semola "fusilli"

Melanzane

Pomodori freschi maturi

Acciughe sott'olio

Olio extravergine di oliva

Basilico, aglio

Sale

Preparazione: Lavate e tagliate le melanzane a fette. In una padella fate scaldare l'olio e frigatevi le fette di melanzane, poi adagiatele su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso. Fate sgocciolare i filetti di acciuga e sbucciate lo spicchio di aglio. In una casseruola versate un filo di olio e rosolatevi l'aglio schiacciato e i filetti di acciuga. Unite i pomodori spezzettati e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco basso. Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli in una zuppiera. Unite le fette di melanzana fritte e condite con la salsa pronta e le foglie di basilico spezzettate. Mescolate e servite.

Numero ricetta

173

Tagliatelle melanzane e peperoni

Pasta all'uovo secca "tagliatelle"

Pomodori freschi maturi

Melanzane

Peperoni

Mozzarella di vacca

Pecorino grattugiato

Olio extravergine di oliva

Basilico, aglio, peperoncino

Pepe

Sale

Preparazione: Lavate, pulite e tagliate a listarelle le melanzane e i peperoni. In una casseruola con l'olio fate rosolare l'aglio, poi eliminatelo. Unite i pomodori spezzettati, un po' di peperoncino e un pizzico di pepe. Lasciate cuocere a fuoco vivo per circa 5 minuti, poi aggiungete le verdure, salate e continuate la cottura per altri 20 minuti. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele subito con il sugo, la mozzarella tagliata a dadini e il pecorino grattugiato. Guarnite con qualche foglia di basilico spezzettata e servite.

Numero ricetta

174

Sedanini con funghi e peperoni

Pasta di semola "sedanini"

Pomodori freschi maturi

Funghi coltivati

Peperoni

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, aglio, prezzemolo

Sale

Preparazione: Pulite i funghi eliminandone prima il piede terroso. Lavateli velocemente per evitare che si impregnino d'acqua, asciugateli e affettateli. Tagliate a listelli i peperoni e tritate l'aglio, la cipolla e il prezzemolo. In una padella fate scaldare l'olio e fatevi rosolare prima gli odori, poi i funghi e i peperoni. Dopo 5 minuti unite i pomodori spezzettati e lasciate cuocere a fuoco medio fino a quando sarà pronta la pasta. Lessate i sedanini in abbondante acqua salata, scolateli cotti al dente e versateli nella padella con il sugo. Fateli insaporire, a fuoco vivo, per un paio di minuti mescolando accuratamente. Cospargete con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

175

Tagliatelle zucchine e prezzemolo

Pasta all'uovo secca "tagliatelle"

Zucchine

Latte intero

Farina

Burro

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Pancetta tesa

Prezzemolo, aglio

Sale

Preparazione: Pulite le zucchine eliminando le estremità, e tagliatele a fettine sottili. Tagliate a dadini la pancetta e a metà l'aglio. Versate l'olio in una padella larga e fate rosolare l'aglio e la pancetta, poi unite le zucchine, salate e lasciate dorare per 10 minuti a fuoco vivo, mescolando spesso. In una casseruola fate fondere il burro; unite la farina, mescolando, poi il latte e lasciate rapprendere a fuoco molto dolce. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele cotte al dente e rimettetele nella pentola. Condite con le zucchine e la salsa preparata a parte, mescolate accuratamente. Cospargete con il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

176

Fettuccine al pomodoro

Pasta all'uovo secca "fettuccine"

Pomodori freschi maturi

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Basilico, cipolla

Sale

Preparazione: Lavate e tagliate a pezzetti i pomodori maturi. In una casseruola fate rosolare la cipolla con l'olio, unite i pomodori spezzettati, salate e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Unite le foglie di basilico intere e cuocete per altri 5 minuti. Lessate le fettuccine in abbondante acqua salata, scolatele e versatele nella casseruola. Condite con la salsa, aggiungete il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

177

Pizza margherita

Pizza margherita pronta

Oppure per la pasta:

Farina

Lievito di birra

Sale

Per il condimento:

Pomodori pelati o freschi maturi

Mozzarella di vacca

Olio extravergine di oliva

Basilico

Sale

Preparazione: Su una spianatoia disponete la farina a fontana e al centro versate il lievito, precedentemente sciolto in poca acqua tiepida e leggermente salata. Impastate e lavorate fino a quando la pasta risulterà omogenea. Raccogliete la pasta in una palla, ponetela su un piatto infarinato e copritela con un panno. Lasciate lievitare per 50 minuti in ambiente tiepido, lontano da correnti d'aria. Quando la pasta sarà ben lievitata e avrà raddoppiato il suo volume, ponetela sulla spianatoia e datele la forma desiderata con il mattarello. Adagiate la pasta in una teglia unta e infornate in forno caldissimo per 5-10 minuti. Coprite la pasta con i pomodori pelati, strizzati e tritati, o pomodori freschi spezzettati, con la mozzarella tagliata a dadini e le foglie di basilico intere. Salate, aggiungete un filo d'olio e rimettete nel forno fino a quando la mozzarella sarà sciolta.

PREPARAZIONE E MODALITA' DI COTTURA

SECONDI PIATTI

Numero ricetta

200

Straccetti alla romana

Carne di bovino adulto

Olio extravergine di oliva

Rughetta

Pepe

Sale

Preparazione: Battete le fettine di carne con il batticarne per spianarle uniformemente e tagliatele a striscioline sottili. In una padella scaldate l'olio con la rughetta lavata e spezzettata. Non appena inizia a soffriggere, aggiungete la carne, lasciate cuocere a fuoco alto su ambo i lati, salate, pepate e servite subito.

Numero ricetta

201

Latticini

Mozzarella di vacca

Preparazione: Tagliate a fette la mozzarella, disponete su un piatto di portata e servite.

Numero ricetta
202

Baccalà con patate

Baccalà ammollato
Patate
Polpa di pomodoro
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo
Cipolla, sedano, pepe
Sale

Preparazione: Spellate il baccalà, fatelo bollire in acqua, eliminate le lisce, tagliatelo a tocchetti e tenetelo da parte. Sbucciate, lavate e tagliate le patate. Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare, in una casseruola, con l'olio e il prezzemolo tritato. Aggiungete quindi la polpa di pomodoro, fatela restringere e infine unite le patate tagliate a fettine, il sedano e il pesce. Coprite e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti. Quando le patate sono quasi cotte, salate, pepate e terminate la cottura.

Numero ricetta
203

Frittata alle erbe

Uova
Olio extravergine di oliva
Basilico, menta, maggiorana
Parmigiano reggiano grattugiato
Pangrattato
Sale e pepe

Preparazione: In una ciotola sbattete le uova con una forchetta, senza insistere troppo, perché il composto deve restare un po' legato e non diventare liquido, salate e pepate. Lavate e tritate finemente il basilico, la menta e la maggiorana. Unite le erbe tritate alle uova sbattute, aggiungete il formaggio grattugiato e il pangrattato. Mescolate delicatamente. Versate l'olio in una padella con il fondo antiaderente; quando l'olio è caldo versate il composto. Man mano che la frittata cuoce, sollevate i bordi che si sono rappresi e fate scivolare la parte ancora liquida al di sotto. Quando la parte inferiore ha raggiunto una certa consistenza, voltate la frittata aiutandovi con un coperchio. Portatela a cottura facendola rosolare anche sul secondo lato. Servite calda.

Numero ricetta
204

Fesa di tacchino agli aromi

Fesa di tacchino
Olio extravergine di oliva
Rosmarino, salvia
Sale

Preparazione: Lavate e tritate il rosmarino e la salvia, mescolateli bene tra loro e distribuiteli sulla fesa di tacchino, premendo per farli aderire bene. Lasciate riposare 10 minuti per permettere alla carne di insaporire. Versate l'olio in una padella larga e fate cuocere la fesa a fuoco vivo 5 minuti per parte. Salate a fine cottura.

Numero ricetta
205

Formaggio da tavola

Formaggio tipo caciotta

Preparazione: Tagliate a fette il formaggio, disponetelo su un piatto di portata e servite.

Numero ricetta
206

Scaloppine al prezzemolo

Carne di bovino adulto
Olio extravergine di oliva
Burro
Prezzemolo tritato
Farina
Succo di limone
Pepe
Sale

Preparazione: Battete leggermente la carne con il batticarne, infarinatela e scuotete la farina in eccesso. In una padella larga fate scaldare l'olio e fatevi rosolare le fettine di carne a fuoco vivo su entrambi i lati. Passate la carne in un piatto di portata. Fuori dal fuoco, versate nella padella il succo di limone e unitevi il burro e il prezzemolo tritato. Mescolate finchè il burro è sciolto, versate sulla carne, salate, pepate e servite.

Numero ricetta
207

Prosciutto cotto

Prosciutto cotto

Preparazione: Tagliate a fette il prosciutto cotto, disponete su un piatto di portata e servite.

Numero ricetta
208

Limanda impanata

Limanda

Uova

Pangrattato

Olio extravergine di oliva

Succo di limone

Sale

Preparazione: Fate scongelare la limanda 24 ore prima in frigorifero. Il giorno successivo, in un piatto fondo rompete le uova, unite un pizzico di sale e battete con la forchetta per amalgamare tuorlo e albume. Passate il pesce nell'uovo, poi nel pangrattato, scuotendone via il superfluo. In una padella fate scaldare l'olio e cuocetevi il pesce impanato prima da un lato poi dall'altro. Scolatelo e appoggiatelo su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso, spruzzate con il succo di limone e servite.

Numero ricetta
209

Salsicce in umido

Salsiccia di suino fresca

Preparazione: Mettete le salsicce intere, se sono piccole, o tagliate a tronchetti, in una pentola di giusta misura. Copritele fino a 3/4 dell'altezza con acqua. Lasciate cuocere a calore dolce finchè il liquido è tutto consumato, girando le salsicce quando è ancora presente metà del liquido. A fine cottura potete lasciare su fuoco moderato ancora qualche minuto, girando le salsicce ogni tanto, in modo da farle dorare nel grasso che avranno ceduto.

Numero ricetta

210

Polpettine alla crema

Carne di bovino adulto macinata

Uovo

Farina

Cipolla

Carota, sedano

Panna da cucina

Burro

Succo di limone, prezzemolo, pepe

Sale

Preparazione: Pulite, lavate e tritate la carota, il sedano, la cipolla e la parte gialla della buccia di mezzo limone ben lavata e asciugata. A parte tritate il prezzemolo. In una ciotola raccogliete la carne macinata, unite la farina, il prezzemolo tritato, l'uovo, poco sale e un pizzico di pepe. Amalgamate bene e formate delle polpettine grosse come una noce e appiattitele un po'. In una padella fate fondere il burro. Sistemate delicatamente le polpettine e fatele rosolare su entrambi i lati a fuoco vivo. Cospargetele con le verdure tritate, bagnate con acqua, salate e lasciate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti, rigirando almeno una volta. Togliete le polpettine dal condimento appoggiatele su un piatto e spostate la padella fuori dal fuoco. Raccogliete il fondo di cottura e passatelo con un colino, schiacciando le verdure con un cucchiaino. Riversate nella padella il passato, cospargetelo con la farina, mescolate e unite la panna. Riportate la padella sul fuoco e fate addensare sempre mescolando. Adagiate le polpettine nella salsa, rigiratele per farle insaporire e servite dopo 5 minuti.

Numero ricetta

211

Tonno sott'olio

Tonno sott'olio

Cipolla, succo di limone

Preparazione: Mondate e tritate la cipolla. Spezzettate il tonno precedentemente sgocciolato, conditelo con la cipolla e il succo di limone. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta

212

Pollo all'arrabbiata

Pollo

Olio extravergine di oliva

Vino bianco

Rosmarino, aglio

Pepe

Sale

Preparazione: Tagliate il pollo a pezzi, lavatelo e mettetelo in una padella con l'olio, il rosmarino e l'aglio. Salate, pepate e, a cottura quasi ultimata, unite anche il vino. Lasciatelo evaporare e servite caldo.

Numero ricetta

213

Hamburger

Carne di bovino adulto macinata

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Preparazione: Fate scaldare l'olio in una padella larga antiaderente per circa 1 minuto. Adagiatevi gli hamburger precedentemente preparati, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 10-15 minuti, girandoli a metà cottura. Condite con sale, un pizzico di pepe e servite.

Numero ricetta

214

Cotoletta alla milanese

Carne di bovino adulto

Pangrattato

Uovo

Olio di semi di arachide o girasole

Salvia, succo di limone

Sale

Preparazione: Togliete tutto il grasso che circonda le cotolette e battete leggermente con il batticarne. Rompete l'uovo in una fondina, unite un pizzico di sale e battetelo con una forchetta per amalgamare tuorlo e albume. Allargate il pangrattato su un piatto piano. Immergete le cotolette nell'uovo, una per volta, poi passatele nel pangrattato. Premete con il palmo della mano, affinché il pangrattato aderisca bene alla carne. In una padella larga fate scaldare l'olio con la salvia. Aggiungete le cotolette e fatele cuocere 6-7 minuti per parte, rigirandole una volta sola, prima a fuoco vivo, poi moderato. Servitele caldissime, spruzzatele con il succo di limone.

Numero ricetta
215

Mortadella

Mortadella

Preparazione: Tagliate a fette sottili la mortadella, disponete su un piatto di portata e servite.

Numero ricetta
216

Nasello in salsa

Nasello surgelato

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva

Cipolla, aglio, prezzemolo

Sale

Preparazione: Fate scongelare il nasello 24 ore prima in frigorifero. In una casseruola fate rosolare nell'olio la cipolla e l'aglio tagliati a fettine, unite i pomodori pelati, salate e lasciate sobbollire per 10 minuti circa. Versate in una pirofila metà della salsa, deponetevi sopra il nasello tagliato a fette e coprite con la salsa rimasta. Condite con un filo di olio crudo e lasciate cuocere in forno caldo per 20 minuti. Alla fine cospargete il nasello di prezzemolo tritato e servite.

Numero ricetta
217

Arrosto di bovino

Carne di bovino adulto

Carote, sedano, cipolla

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Preparazione: Accendete il forno e posizionatelo su 180°C. Lavate e tritate le verdure. Adagiate l'arrosto in una teglia precedentemente oliata, aggiustate di sale e infornate. Dopo circa 15 minuti girate la carne, aggiungete un po' di acqua e le verdure tritate. Proseguite la cottura per altri 15 minuti e pepate. Spegnete il forno, apritelo per lasciare sfogare l'eccesso di calore, poi richiudetelo e lasciatevi riposare la carne per 15 minuti circa. Affettate il pezzo di carne e servite.

Numero ricetta

218

Uova alla contadina

Uova

Mozzarella di vacca

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro

Sale, pepe

Preparazione: Fate fondere il burro in una padella e unite la mozzarella tagliata a dadini. Quando questa si sarà sciolta, mettete le uova cercando di tenerle ben separate. Spruzzate di sale e pepe e cospargete il bianco delle uova di parmigiano grattugiato, smuovendo delicatamente con una forchetta, senza rompere i tuorli. Portate in tavola quando le chiare d'uovo saranno rapprese.

Numero ricetta

219

Prosciutto crudo

Prosciutto crudo

Preparazione: Tagliate a fette il prosciutto crudo, disponete su un piatto di portata e servite.

Numero ricetta

220

Sgombro agli aromi

Sgombro

Pomodori maturi a dadini

Capperi

Olio extravergine di oliva

Succo di limone

Timo, aglio, pepe

Sale

Preparazione: Disponete il pesce in una pirofila e irroratelo con un filo di olio. Aggiungete il timo e l'aglio tritati, salate leggermente e passate in forno già caldo per circa 20 minuti a 180°C. Togliete la pirofila dal forno, distribuite sul pesce il succo di limone, i capperi precedentemente sciacquati e il pomodoro ridotto in dadolata. Pepate e ripassate in forno per altri 5 minuti. Lasciate riposare per qualche minuto e servite.

Numero ricetta
221

Pollo arrosto

Pollo
Olio extravergine di oliva
Aglione, rosmarino, pepe
Sale

Preparazione: Accendete il forno e posizionatelo su 200°C. Tagliate a pezzi il pollo, mettetelo in una teglia e condite con l'olio, l'aglio a spicchi, il sale e il rosmarino. Infornate e portate a cottura per circa 45 minuti e, se necessario, aggiungete un po' di acqua. Servite cospargendo con pepe.

Numero ricetta
222

Petto di tacchino

Petto di tacchino
Olio extravergine di oliva
Succo di limone
Sale

Preparazione: Accendete il forno e posizionatelo su 180°C. Versate l'olio sul fondo della teglia, adagiatevi il petto di tacchino e salate. Infornate e portate a cottura per circa 10-15 minuti o finché la carne ha preso un bel colore dorato. A fine cottura cospargete con il succo di limone e servite.

Numero ricetta
223

Fettina di maiale aromatizzata

Carne di maiale "arista"
Olio extravergine di oliva
Aglione, salvia, rosmarino
Pepe
Sale

Preparazione: Tritate l'aglio, il rosmarino e la salvia. Mescolateli bene tra loro e distribuiteli sulle fettine di maiale, premendo per farli aderire bene. Lasciate riposare 10 minuti per permettere alla carne di insaporire. Versate l'olio in una padella larga e fate cuocere le fettine a fuoco vivo 5 minuti per parte. Salate e pepate a fine cottura.

Numero ricetta

224

Hamburger al formaggio

Carne di bovino adulto macinata

Sottilette

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Fate scaldare l'olio in una padella larga antiaderente per circa 1 minuto. Adagiatevi gli hamburger precedentemente preparati, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, girandoli a metà cottura. Distribuite sopra gli hamburger le sottilette, coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce per altri 2-3 minuti o finchè il formaggio è quasi fuso. Servite cospargendo con il sugo che si sarà formato sul fondo della padella e aggiungete un pizzico di sale.

Numero ricetta

225

Palombo al forno

Palombo in trance surgelato

Olio extravergine di oliva

Farina

Succo di limone

Prezzemolo, aglio

Sale

Preparazione: Fate scongelare il palombo 24 ore prima in frigorifero. Accendete il forno e posizionatelo su 200°C. Lavate e asciugate le trance di pesce, poi infarinatele e scuotetele per eliminare la farina in eccesso. Ungete una teglia che possa contenere le trance di pesce senza doverle sovrapporre. Salate, aggiungete l'aglio tritato e ungete con un cucchiaino d'olio. Passate in forno e dopo 10 minuti irrorate con il succo di limone e distribuite il prezzemolo tritato. Fate cuocere altri 10 minuti e servite.

Numero ricetta

226

Saltimbocca alla romana

Carne di bovino adulto

Prosciutto crudo

Burro

Salvia

Sale

Preparazione: Battete le fettine di carne con il batticarne, per spianarle uniformemente. Appoggiate su ognuna una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, fissandole con uno stecchino. Mettete il burro in una padella larga e unite i saltimbocca senza sovrapporli. Non appena il burro comincerà a schiumare, girate i saltimbocca, salate poco e fate cuocere un paio di minuti.

Numero ricetta

227

Frittata di cipolle

Uova

Cipolla

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo

Sale

Preparazione: Mondate le cipolle e tagliatele a fette molto sottili. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio. Unite le cipolle, coprite e lasciate cuocere 10 minuti a fuoco medio, rigirandole spesso. In una ciotola sbattete brevemente le uova con il sale e il prezzemolo tritato. Versate le uova sulle cipolle e mescolate per distribuirle uniformemente. Abbassate il fuoco e fate cuocere la frittata per 10 minuti, sovrapponendo il coperchio. Smuovete i bordi della frittata con un cucchiaino, scuotete la padella per accertarvi che la frittata non sia attaccata al fondo e fatela scivolare su un coperchio grande e leggermente unto per rigirla senza romperla. Portatela a cottura facendola rosolare anche sul secondo lato.

Numero ricetta

228

Rollè di tacchino

Carne di tacchino

Prosciutto cotto a dadini

Carne di bovino adulto macinata

Salsiccia di suino fresca

Parmigiano reggiano grattugiato

Cipolla, carote, prezzemolo, basilico

Olio extravergine di oliva

Uovo

Pepe, noce moscata

Sale

Preparazione: Ponete in una ciotola il prosciutto cotto tagliato a dadini, la salsiccia sbriciolata, la carne macinata, il formaggio grattugiato, l'uovo, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata. Mescolate ripetutamente in modo da ottenere un composto omogeneo. Adagiate la fetta di tacchino sul tavolo, battetela, ricopritela con il composto preparato, quindi arrotolatela su se stessa e legatela. In una casseruola scaldate l'olio, unite il trito di carota, cipolla, prezzemolo e basilico, poi adagiatevi il rotolo di carne farcito e lasciatelo rosolare in modo uniforme. Aggiungete un po' di acqua calda e lasciate cuocere a recipiente coperto. A fine cottura tagliate la carne a fette, allineatele su un piatto di portata, irrorate con il loro sughetto e servite.

Numero ricetta

229

Merluzzo al limone

Merluzzo surgelato

Limone a fette

Burro

Pangrattato

Prezzemolo tritato, cipolla

Pepe

Sale

Preparazione: Imburrate una pirofila e disponete sul fondo uno strato sottile di fettine di limone su cui va distribuita una metà dei filetti di pesce ancora surgelato, fino a formare uno strato compatto. Condite con sale, pepe e metà del prezzemolo tritato. Sul pesce distribuire un altro strato di fettine di limone, uno di cipolle affettate e poi ancora il pesce, sale, pepe, limone, cipolla e prezzemolo. Cospargete con pangrattato e infornate. Cuocete a 180°C per 40 minuti.

Numero ricetta

230

Piccatina al limone

Carne di bovino adulto

Burro

Olio extravergine di oliva

Succo di limone

Farina

Sale

Preparazione: Scaldate il burro nel tegame, infarinare la carne e fatela rosolare su entrambi i lati. Salate e tenete in caldo le fettine di carne disposte su un piatto di portata. Unite al fondo di cottura il succo di limone e un po' di acqua calda. Fate ridurre a fuoco vivo legando con l'olio. Versate il sugo sulla carne e servite subito.

Numero ricetta

231

Brasato

Carne di bovino adulto

Vino rosso

Cipolla, carote

Olio extravergine di oliva

Sedano, alloro

Farina

Pepe

Sale

Preparazione: Lavate tutte le verdure e affettatele. Raccoglietele in una ciotola non molto grande, con la carne, l'alloro e il pepe. Bagnate con il vino e lasciate riposare per 3 ore, rigirando ogni tanto la carne. In una casseruola versate l'olio e a fuoco vivo fate rosolare prima le verdure scolate dal vino, poi la carne. Fate insaporire il brasato per 10 minuti a fuoco vivo, unite il vino e poi abbassate la fiamma al minimo, versate acqua calda a sufficienza per coprire la carne e lasciate cuocere per un paio di ore. A fine cottura togliete la carne dal sugo, affettatela e sistematela sul piatto di portata tenendola in caldo. Passate al setaccio le verdure, il sugo e rimettete il passato nella casseruola. Diluite la farina con poca acqua fredda e amalgamatela al sugo. Riportate la casseruola sul fuoco e fate ispessire a fuoco vivo, mescolando, poi versate sulle fette di brasato e servite.

Numero ricetta

232

Braciola di maiale

Bistecca di maiale
Olio extravergine di oliva
Pepe
Sale

Preparazione: In una padella larga, nella quale le bracirole possano stare senza sovrapporsi, fate scaldare l'olio e fatevi rosolare la carne 10 minuti per parte. Salate, pepate solo prima di spegnere il fuoco e servite.

Numero ricetta

233

Spezzatino alla campagnola

Carne di bovino adulto
Carote
Cipolla, sedano
Peperoni
Piselli surgelati
Farina
Olio extravergine di oliva
Pepe
Sale

Preparazione: Tagliate la carne a cubetti e infarinateli. Lavate e affettate sedano, carote e cipolla, tagliate a listelli il peperone eliminando semi e picciolo. In una casseruola versate l'olio e fatevi rosolare la carne, i piselli e tutte le verdure per 10 minuti. Salate e unite un po' di acqua, coprite e lasciate cuocere per circa 1 ora. Alzate la fiamma, togliete il coperchio e lasciate restringere il sugo per qualche minuto. Cospargete con un pizzico di pepe e servite.

Numero ricetta
234

Seppioline al pomodoro

Seppie surgelate
Pomodori pelati
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo, aglio
Sale

Preparazione: Se usate le seppie surgelate fatele scongelare 24 ore prima in frigorifero. Lavatele e asciugatele; se sono molto piccole lasciatele intere, altrimenti tagliatele a listelle. In una casseruola versate l'olio e fatevi rosolare lo spicchio d'aglio intero. Unite le seppie, i pomodori pelati spezzettati, il prezzemolo tritato e salate. Coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti e servite.

Numero ricetta
235

Frittata di zucchine

Uova
Zucchine
Parmigiano reggiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Cipolla
Sale

Preparazione: Pulite e tagliate a tocchetti le zucchine, passatele in padella con la cipolla a fette e l'olio caldissimo e cuocete per una decina di minuti. Intanto sbattete le uova con il formaggio grattugiato e il sale, mescolando accuratamente. Versate il tutto in padella, mescolate bene con le zucchine, abbassate il fuoco e fate cuocere la frittata per 10 minuti, sovrapponendo il coperchio. Smuovete i bordi della frittata con un cucchiaio, scuotete la padella per accertarvi che la frittata non sia attaccata al fondo e fatela scivolare su un coperchio grande e leggermente unto per rigirla senza romperla. Portatela a cottura facendola rosolare anche sul secondo lato.

Numero ricetta
236

Fesa di tacchino dorata

Fesa di tacchino
Pangrattato
Uovo
Olio di semi di arachide o girasole
Farina, salvia, limone
Sale

Preparazione: Tagliate la fesa di tacchino a fette sottili, lavatele, asciugatele e infarinatele. Rompete in una fondina le uova, salate e batietele con la forchetta per amalgamare tuorli e albumi. Disponete il pangrattato su un piatto piaco. Passate le fettine infarinate nell'uovo e poi nel pangrattato, premendo per farlo aderire bene. In una padella larga fate scaldare l'olio con le foglie di salvia e fate dorare le fettine su entrambi i lati. Salate e servite accompagnando con spicchi di limone.

Numero ricetta
237

Bistecca di bovino

Carne di bovino adulto
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione: Scaldare la padella antiaderente su fiamma vivace. Quando la padella è calda al punto giusto, adagiatevi le bistecche. Cuocete su fiamma vivace un minuto o poco più per parte. Riducete la fiamma e cuocetele ancora per 2-3 minuti, girandole una volta. Passatele nel piatto di portata e condite con olio e sale.

Numero ricetta
238

Salame

Salame

Preparazione: Tagliate a fette sottili il salame, disponete su un piatto di portata e servite.

Numero ricetta
239

Petto di pollo al limone

Petto di pollo
Olio extravergine di oliva
Succo di limone
Sale

Preparazione: Riunite in un piatto fondo l'olio, il succo di limone e il sale; mescolate bene. Con il batticarne appiattite i petti di pollo e bagiateli, su entrambi i lati, con la marinata. Scaldate una padella per 1 minuto circa su fiamma vivace. Adagiatevi la carne e cuccete su fiamma moderatamente vivace per circa 15 minuti girandoli spesso e, se necessario, bagnate il fondo della padella con pochissima acqua fredda. A fine cottura aggiungete la marinata di limone rimasta e servite.

Numero ricetta
240

Filetti di sogliola al forno

Filetti di sogliola surgelati
Olio extravergine di oliva
Farina
Succo di limone
Prezzemolo, aglio
Sale

Preparazione: Fate scongelare la sogliola 24 ore prima in frigorifero. Accendete il forno e posizionatelo su 200°C. Lavate e asciugate i filetti di pesce, poi infarinateli e scuoteteli per eliminare la farina in eccesso. Ungete una teglia che possa contenere i filetti di pesce senza doverli sovrapporre. Salate, aggiungete l'aglio tritato e ungete con un cucchiaino d'olio. Passate in forno e dopo 10 minuti irrorate con il succo di limone e distribuite il prezzemolo tritato. Fate cuocere altri 10 minuti e servite.

Numero ricetta

241

Würstel con crauti

Würstel di pollo

Crauti

Olio extravergine di oliva

Cipolla, aglio, alloro

Sale

Preparazione: In una pentola fate bollire l'acqua e versatevi i würstel. Girateli, scolateli quasi subito (l'operazione non serve a cuocerli - i würstel sono già cotti - ma a staccare la pelle) e spellateli delicatamente. Nel frattempo assaggiate i crauti: se sono troppo acidi, metteteli in un recipiente, fatevi scorrere sopra acqua fredda e scolateli, ma non troppo. In una casseruola fate rosolare la cipolla con l'olio, aggiungete i crauti, fateli insaporire mescolando per un paio di minuti, quindi bagnate con acqua calda sufficiente a coprirli a filo. Aggiungete l'aglio e l'alloro. Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora. A metà cottura assaggiate e aggiustate di sale. Riunite sul piatto di portata i würstel interi e i crauti cotti e servite.

Numero ricetta

242

Polpette al prezzemolo

Carne di bovino adulto macinata

Prezzemolo

Mollica di pane

Passata di pomodoro

Latte intero

Olio extravergine di oliva

Farina

Aglio, cipolla

Sale

Preparazione: In una ciotola mettete il pane a bagno nel latte. Quando lo avrà assorbito, strizzatelo e mettetelo in una terrina. Lavate e tritate finemente il prezzemolo, sbucciate l'aglio lasciandolo intero. Affettate la cipolla e mettetela in una pirofila con l'olio, coprite e cuocete per 3 minuti. Trasferitela nella terrina dove attende il pane. Versate un po' di acqua nella pirofila e portate a ebollizione. Unite alla cipolla e al pane la carne tritata e un pizzico di sale, mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Quindi formate le polpette con le mani. Cuocete le polpette nella pirofila con l'acqua per 4 minuti, scolatele con una schiumarola e tenetele in caldo. Unite al brodo rimasto nella pirofila la farina stemperata in un cucchiaino di acqua calda, il prezzemolo, l'aglio e la passata di pomodoro. Mescolate e cuocete finché la salsa non si rapprende. Togliete lo spicchio d'aglio, salate, se necessario, versate la salsa caldissima sulle polpette e servite subito.

Numero ricetta

243

Fesa di tacchino e rughetta

Fesa di tacchino

Rughetta

Olio extravergine di oliva

Aglio

Pepe

Sale

Preparazione: Tagliate a fette sottili la fesa di tacchino. In una padella fate scaldare l'olio con l'aglio tritato finemente. Unite la carne, salate, pepate e lasciate cuocere 5 minuti per parte. Aggiungete la rughetta lavata e tagliata poco prima di spegnere il fuoco. Lasciate insaporire e servite.

Numero ricetta

244

Coscio di pollo agli aromi

Coscio di pollo

Rosmarino, basilico, salvia

Prezzemolo, origano

Olio extravergine di oliva

Aglio, limone

Pepe

Sale

Preparazione: Schiacciate leggermente il coscio di pollo con il batticarne e sistematelo in una ciotola. Lavate e asciugate il limone, poi sbucciatelo. Tritate finemente la buccia eliminando tutta la parte bianca. Spremete il succo e tenetelo da parte. Tritate molto finemente l'aglio, il rosmarino, la salvia, il basilico e il prezzemolo. Mescolateli con l'origano, la buccia di limone tritata, sale e pepe. Distribuite il composto sulla carne, mescolate e lasciate insaporire per 30 minuti. Mettete a scaldare sul fuoco una padella con l'olio. Posateci il coscio di pollo e fatelo cuocere 10 minuti per parte. Servite spruzzando con il succo di limone.

Numero ricetta

245

Pollo con peperoni

Pollo

Pomodori pelati

Peperoni

Olio extravergine di oliva

Vino bianco

Pepe

Sale

Preparazione: Pulite, lavate e tagliate a pezzi il pollo. Lavate i peperoni, divideteli in due, liberateli dai semi e tagliateli a pezzetti. Ponete a freddo, in un tegame, l'olio e i pezzi di pollo. Salate e pepate. Fate rosolare per 15 minuti, poi irrorate con il vino. Coprite la padella affinché il pollo assorba meglio il vino. Aggiungete infine i pezzi di peperone e i pomodori pelati. Continuate la cottura per circa un'ora e mezza, bagnando di tanto in tanto con qualche mestolo di acqua. Terminate la cottura, lasciate insaporire per qualche minuto e servite.

Numero ricetta

246

Acciughe al verde

Acciughe

Vino bianco

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo, aglio

Limone

Pepe

Sale

Preparazione: Tritate l'aglio, il prezzemolo e la parte gialla della scorza di mezzo limone. Lavate e asciugate le acciughe. In una padella versate l'olio, unite il vino e fate scaldare a fuoco medio per pochi minuti. Sistemate i filetti di acciuga nella padella, salate e lasciate cuocere 3 minuti per parte, rigirandoli delicatamente. Toglieteli dal fondo di cottura e disponeteli su un piatto di portata. Alzate il fuoco e fate restringere il sugo a fuoco vivo. Spegnete e unite l'aglio, il prezzemolo, la buccia di limone e il pepe. Versate la salsina sulle acciughe e servite.

Numero ricetta

247

Uova sode mimosa

Uova
Latte intero
Burro
Farina
Sale

Preparazione: In un tegame cuocete le uova per 8 minuti dall'ebollizione. Mettetele subito a bagno nell'acqua fredda per fermarne la cottura e raffreddarle, quindi sgusciatele. Nel frattempo in un pentolino preparate la besciamella con la farina, il latte, il burro e il sale. Tagliate a metà le uova, estraete i tuorli e tritate gli albumi grossolanamente. Unite gli albumi alla besciamella, mescolate e disponete in un piatto di portata. Con la forchetta impastate i tuorli con la giusta quantità di sale e il restante burro fuso. Mettetele in un setaccio e, schiacciando con un cucchiaino, fatele cadere sulla besciamella e servite.

Numero ricetta

248

Hamburger pomodoro e cipolla

Carne di bovino adulto macinata
Passata di pomodoro
Cipolla
Burro
Olio extravergine di oliva
Pepe
Sale

Preparazione: Versate in una casseruola la passata di pomodoro con il burro, sale e pepe. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 30 minuti, coprendo con un coperchio. Mondate, affettate finemente le cipolle e fatele rosolare a fuoco vivo con l'olio in una padella, poi abbassate il fuoco e lasciatele cuocere per 15 minuti, mescolando ogni tanto. Raccogliete ai bordi della padella le cipolle e sistemate nel centro ripulito gli hamburger precedentemente preparati. Alzate il fuoco e fate cuocere la carne 3 minuti per parte. Verso la fine della cottura salate e pepate. Servite gli hamburger distribuendo su ciascuno un po' di salsa e un po' di cipolla.

Numero ricetta

249

Fettina alla pizzaiola

Carne di bovino adulto
Pomodori freschi maturi
Farina
Olio extravergine di oliva
Aglione
Sale

Preparazione: In una padella larga mettete a scaldare l'olio e fatevi rosolare l'aglio pulito e tritato. Infarinate le fettine di carne su entrambi i lati e adagiatele nella padella. Rosolate velocemente a fuoco vivo, poi passatele su un piatto e tenete in caldo. Salate il fondo di cottura, unite i pomodori spezzettati e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco medio. Togliete l'aglio, alzate di nuovo la fiamma, rimettete le fettine nel sugo per qualche minuto, rigirandole perché insaporiscano.

Numero ricetta

250

Spezzatino di tacchino

Carne di tacchino
Peperoni
Cipolla
Pomodori pelati
Vino rosso
Farina
Olio extravergine di oliva
Aglione, pepe
Sale

Preparazione: Tagliate a cubetti la polpa di tacchino. Mondate, affettate la cipolla e l'aglio. Tagliate a listelli i peperoni, dopo avere eliminato picciolo e semi. Infarinate leggermente i cubetti di carne. In una casseruola versate l'olio e fate rosolare a fuoco vivo per qualche minuto, prima il tacchino poi le verdure. Unite i pomodori pelati e spezzettati, il vino rosso, il sale e il pepe. Coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 30 minuti. Mescolate ogni tanto e servite.

Numero ricetta

251

Seppie con piselli

Seppie surgelate

Piselli surgelati

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo, aglio

Sale

Preparazione: Fate scongelare le seppie 24 ore prima in frigorifero. Tagliatele a listarelle, tritate uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo. In una casseruola scaldate l'olio e fatevi soffriggere il trito; aggiungete le seppie, i pomodori pelati e poco sale. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora o finché le seppie sono tenere, quindi aggiungete i piselli. Quando questi sono cotti, aggiustate di sale e servite ben caldo.

Numero ricetta

252

Frittata al prosciutto

Uova

Prosciutto cotto

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Tritate finemente il prosciutto cotto. In una ciotola sbattete le uova e salate. Versate il tutto in padella, mescolate bene e non appena la frittata comincia a rapprendersi, cospargetela con il prosciutto cotto, abbassate il fuoco e fate cuocere la frittata per 10 minuti, sovrapponendo il coperchio. Smuovete i bordi della frittata con un cucchiaino, scuotete la padella per accertarvi che la frittata non sia attaccata al fondo e fatela scivolare su un coperchio grande e leggermente unto per rigirla senza romperla. Portatela a cottura facendola rosolare anche sul secondo lato e servite.

Numero ricetta
253

Sgombro alla fiorentina

Sgombro
Pomodori pelati
Farina
Olio extravergine di oliva
Rosmarino, aglio
Sale

Preparazione: Se lo sgombro è surgelato fatelo scongelare 24 ore prima in frigorifero. Lavate, asciugate e passate lo sgombro nella farina. In una padella versate l'olio e fatevi rosolare lo spicchio di aglio tagliato in due e il rametto di rosmarino. Unite il pesce e fatelo rosolare su entrambi i lati. Unite i pomodori pelati e salate. Coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce per 15 minuti, rigirando lo sgombro un paio di volte, delicatamente e servite.

Numero ricetta
254

Coniglio al vino bianco e timo

Coniglio
Pomodori freschi maturi
Carote
Vino bianco
Timo
Olio extravergine di oliva
Cipolla, sedano
Pepe
Sale

Preparazione: Lavate, tagliate a pezzi il coniglio e ponetelo in una padella antiaderente. Fate cuocere per 10 minuti a fuoco lento e coprite in modo che perda la propria acqua. Quindi togliete il coperchio e fatela evaporare. Nel frattempo mondate e tritate la carota, il sedano, la cipolla e tagliate a cubetti i pomodori, privandoli dell'acqua e dei semi. Unite al coniglio l'olio, le verdure tritate, il timo, un pizzico di sale e di pepe, fate rosolare tutto per qualche minuto. Regolate di sale, bagnate con il vino e fate evaporare a fuoco vivace. Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per 40 minuti sempre con il coperchio, mescolando ogni tanto. Servite il coniglio caldo con il suo sughetto.

Numero ricetta
255

Pollo al limone

Pollo
Limone
Olio extravergine di oliva
Pepe
Sale

Preparazione: Accendete il forno e posizionatelo su 200°C. Dividete in due il quarto di pollo e mettetelo in una fondina, cospargetelo con sale e irroratelo con il succo di limone. Lasciate insaporire per 15 minuti, rigirando per un paio di volte. Tagliate a fettine il limone. Ungete con l'olio una teglia da forno e disponetevi le fettine di limone, sopra queste il pollo. Su ciascun pezzo di pollo mettete un'altra fetta di limone e passate in forno per mezz'ora. A metà cottura aprite il forno e spruzzate i pezzi di pollo con il succo di limone della marinatura. Servite cospargendo con il pepe.

Numero ricetta
256

Cotolette alla bolognese

Carne di bovino adulto
Pangrattato
Prosciutto cotto
Parmigiano reggiano a scaglie
Passata di pomodoro
Olio di semi di arachide o girasole
Uovo
Latte intero
Sale

Preparazione: In una fondina rompete l'uovo, unite il latte e un pizzico di sale e battete bene con la forchetta per amalgamare il tuorlo con l'albume. Allargate il pangrattato su un piatto piano. Battete bene con il batticarne la carne e immergetela nell'uovo, poi passatela nel pangrattato. Premete con il palmo della mano affinché il pangrattato aderisca bene su entrambi i lati delle cotolette. In una padella larga, in cui avrete fatto riscaldare l'olio, fate rosolare le cotolette su entrambi i lati. Abbassate la fiamma. Disponete su ogni cotoletta una fetta di prosciutto cotto e il formaggio tagliato a lamelle sottili. Coprite e, a fuoco basso, attendete che il formaggio sia ben sciolto. Scaldare in un pentolino la passata di pomodoro con un pizzico di sale, poi distribuitelo sulle cotolette e servite.

Numero ricetta

257

Uova sode

Uova

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: In un tegame ponete le uova in acqua fredda, portate a ebollizione e prolungate la cottura fino a 8 minuti dall'ebollizione. Per sgusciare le uova sode, picchiettele leggermente sul piano del tavolo e, dopo aver tolto un pezzetto di guscio, mettetele sotto il getto dell'acqua: in questo modo la pellicina interna rimarrà aderente all'albumo rassodato. Tagliatele a spicchi le uova, condite con olio, sale e servite.

Numero ricetta

258

Cotolette di palombetto

Palombo surgelato

Uovo

Pangrattato

Latte intero

Farina

Olio di semi di arachide o girasole

Succo di limone

Sale

Preparazione: Fate scongelare il palombo 24 ore prima in frigorifero. Lavate le fette di palombo, asciugatele, disponetele in un piatto fondo, bagnatele con il latte e lasciatele marinare per 30 minuti rigirandole ogni tanto. Rompete l'uovo in un piatto fondo, unite il sale e battete con la forchetta per amalgamare tuorli e albumi. Allargate il pangrattato su un piatto piano. Asciugate le fette di pesce, infarinatele, bagnatele nell'uovo e passatele nel pangrattato, facendolo aderire bene su entrambi i lati. In una padella fate scaldare l'olio e fate dorare le fette di pesce 4-5 minuti per parte. Scolatele e appoggiatele su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Irrorate con il succo di limone e servite le cotolette ben calde.

Numero ricetta

259

Spezzatino di bovino

Carne di bovino adulto
Pomodori freschi maturi
Carote, sedano
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Cipolla
Pepe
Sale

Preparazione: Tagliate a cubetti la carne di bovino. Mondate, lavate e affettate la cipolla, la carota e il sedano. Versate l'olio in una casseruola e fate rosolare, a fuoco vivo per qualche minuto, prima la carne, poi le verdure. Unite i pomodori maturi spezzettati, un pizzico di sale e di pepe. Coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere 30 minuti, mescolando ogni tanto e servite.

Numero ricetta

260

Filetti di merluzzo al pomodoro

Filetti di merluzzo surgelati
Pomodori freschi maturi
Olio extravergine di oliva
Burro
Cipolla, prezzemolo
Succo di limone
Sale

Preparazione: Fate scongelare il merluzzo 24 ore prima in frigorifero. Lavate i filetti di merluzzo, asciugateli e metteteli a marinare per circa 2 ore con il succo di limone e il prezzemolo tritato. Mondate e tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con l'olio, poi versate i pomodori spezzettati e lasciate cuocere per 5 minuti. Aggiungete i filetti di merluzzo con la marinata e il burro. Salate e lasciate cuocere ancora per 15 minuti e servite.

Numero ricetta
261

Petto di pollo in salsa verde

Petto di pollo
Farina
Prezzemolo, basilico
Olive snocciolate
Burro
Olio extravergine di oliva
Pepe
Sale

Preparazione: Tritate le olive snocciolate, il prezzemolo e il basilico. Mettete il tutto in una tazza e mescolate con olio e un pizzico di pepe. Dividete a metà i petti di pollo, eliminando l'osso centrale; quindi suddivideteli ulteriormente in filetti e infarinateli. In una padella versate l'olio e il burro, e fatevi dorare a fuoco medio i filetti infarinati. Salate e lasciate cuocere a fuoco basso per 10 minuti, rigirando ogni tanto. A fine cottura sistemate su un piatto di portata, e quando saranno tiepidi, copriteli con la salsa verde già preparata; lasciateli insaporire per almeno 1 ora, rigirandoli un paio di volte.

Numero ricetta
262

Pollo alla cacciatora

Pollo 1/4
Pomodori pelati
Carota, sedano
Vino bianco
Olio extravergine di oliva
Cipolla
Prezzemolo, alloro
Aglia, pepe
Sale

Preparazione: Pulite e tagliate a pezzi il pollo. Mondate e tritate la cipolla, il sedano, il prezzemolo, la carota e l'aglio. In una casseruola versate l'olio e fatevi rosolare le verdure tritate per 5 minuti, poi unite i pezzi di pollo facendoli dorare su tutti i lati. Unite i pomodori pelati, salate, pepate e aggiungete una foglia di alloro. Bagnate con il vino, mescolate e fate evaporare a fuoco vivace. Unite un po' d'acqua, abbassate il fuoco, coprite e lasciate cuocere per 40 minuti. Mescolate di tanto in tanto e servite.

Numero ricetta

263

Arrosto di maiale

Carne di suino

Vino bianco

Farina

Olio extravergine di oliva

Aglia, rosmarino

Pepe

Sale

Preparazione: Accendete il forno e posizionatelo su 180°C. Se necessario, sgrassate la lonza raschiandone la superficie con un coltello. Con lo stesso praticate al centro dell'arrosto un'incisione nella quale inserirete un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio affettato. Legate con uno spago la lonza per tenerla in forma. Infarinate e pepate leggermente l'arrosto e sistematelo su una teglia da forno nella quale avrete versato l'olio. Rigiratelo in modo che si unga uniformemente. Passate in forno e dopo 10 minuti bagnate con il vino bianco. Lasciate cuocere per 30 minuti, girando un paio di volte. Trascorsi 40 minuti, alzate la temperatura a 220°C e continuate la cottura per altri 20 minuti, rigirando una volta.

Numero ricetta

264

Frittata al formaggio

Uova

Parmigiano reggiano grattugiato

Formaggio da tavola

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Grattugiate il parmigiano reggiano e tagliate a fettine sottili il formaggio da tavola, utilizzando eventualmente il pelapatate. In una fondina rompete le uova e battetele con la forchetta, unite i formaggi, salate leggermente e mescolate. In una padella antiaderente fate riscaldare una parte dell'olio. Versatevi le uova con i formaggi e a fuoco medio fate rapprendere per 10 minuti tenendo coperto. Smuovete i bordi della frittata con un cucchiaino, scuotete la padella, e fatela scivolare sul coperchio. Mettete nella padella l'altra parte di olio e rovesciate dentro la frittata con un movimento deciso. Fate cuocere altri 5 minuti e servite subito. La frittata dovrà risultare asciutta all'esterno e morbida all'interno.

PREPARAZIONE E MODALITA' DI COTTURA

CONTORNI

Numero ricetta

300

Insalata verde

Lattuga

Olio extravergine di oliva

Limone

Aceto

Sale

Preparazione: Mondate, lavate e tagliate la lattuga. In una insalatiera conditela con l'olio, l'aceto o il succo di limone. Salate mescolando accuratamente e servite.

Numero ricetta

301

Broccoletti di rapa

Broccoletti di rapa

Olio extravergine di oliva

Aglione, aceto

Sale

Preparazione: Eliminate le foglie e le parti di gambo troppo grosse e dure. Lavate i broccoletti in abbondante acqua e scolateli. In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata. Unitevi i broccoletti e cuocete a calore medio per 10-15 minuti o finché, pungendo con una forchetta uno dei gambi più grossi, lo sentite tenero. Scolate i broccoletti e conditeli con l'olio, l'aglio tritato finemente, l'aceto e il sale. Mescolate accuratamente, lasciate insaporire e servite.

Numero ricetta

302

Bieta all'agro

Bieta

Olio extravergine di oliva

Aceto o limone

Sale

Preparazione: Scartate le foglie o parti di foglie ingiallite o sciupate, tagliate via le estremità annerite dei gambi e lavate la bieta in abbondante acqua. In una pentola mettete l'acqua leggermente salata e portate a bollore. Unitevi la bieta e cuocetela a fuoco sostenuto per 10-15 minuti o finchè, pungendola con la forchetta, la sentite tenera. Scolatela e, appena è abbastanza tiepida da poterla maneggiare, strizzatela per eliminare l'acqua e tagliatela in parti più piccole. Conditela con olio, aceto o succo di limone. Salate, mescolate accuratamente e servite.

Numero ricetta

303

Broccoli all'olio

Broccoli

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Mondate, lavate e lessate in acqua bollente salata i broccoli, mettendo prima i gambi e le foglie, poi le infiorescenze. Non mescolate, coprite, lasciate cuocere con delicatezza. Conditeli quando sono ancora caldi con l'olio e il sale.

Numero ricetta

304

Piselli al prosciutto

Piselli surgelati

Prosciutto cotto

Burro

Parmigiano reggiano grattugiato

Sale

Preparazione: In una casseruola fate fondere il burro e unite il prosciutto cotto tagliato a dadini. Fate leggermente rosolare per 4-5 minuti su fuoco dolce, mescolando spesso. Unite i piselli e rosolateli per un paio di minuti, quindi bagnate con un po' di acqua possibilmente tiepida e coprite. Dopo un paio di minuti riducete la fiamma; cuocete a fuoco dolce per 20 minuti o finchè i piselli sono teneri. Salate, cospargete con il formaggio grattugiato e togliete dal fuoco. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta
305

Insalata mista

Lattuga
Carote
Pomodori da insalata, finocchi
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione: Mondate, lavate, asciugate e tagliate la lattuga, le carote, i finocchi e i pomodori. In una insalatiera unite tutte le verdure e conditele con olio e sale. Mescolate accuratamente e servite.

Numero ricetta
306

Patate al rosmarino

Patate
Olio extravergine di oliva
Aglio, prezzemolo, rosmarino
Sale

Preparazione: Pelate le patate e lavatele strofinandole bene sotto l'acqua fredda corrente. Mettetele in una pentola, copritele con acqua e salate. Portate a bollore a fuoco medio. Riducete la fiamma, coprite e lessate al dente. A fine cottura scolatele e tagliatele a pezzi non troppo grandi. In una padella larga con il fondo antiaderente fate scaldare l'olio con l'aglio schiacciato e il rosmarino. Quando l'olio sarà caldo unite le patate a pezzi e fatele insaporire per circa 5 minuti, rigirandole spesso. Salate, se necessario, e cospargete con il prezzemolo tritato finemente. Mescolate e servite.

Numero ricetta
307

Spinaci al limone

Spinaci
Olio extravergine di oliva
Succo di limone
Sale

Preparazione: Mondate e lavate gli spinaci. Mentre lavate gli spinaci, portate a bollore abbondante acqua salata. Unite gli spinaci lavati e sgocciolati e riportate a ebollizione. Cuocete per 8-15 minuti o finchè, pungendo gli spinaci con una forchetta, sentite se sono teneri, ma non troppo molli. Scolate e, appena sono abbastanza tiepidi da poterli maneggiare, strizzateli per eliminare l'acqua. Conditeli con olio, sale e succo di limone. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta
308

Cicoria strascinata

Cicoria
Olio extravergine di oliva
Aglione
Sale

Preparazione: Mondate e lavate la cicoria. Mentre la lavate, portate a bollore abbondante acqua salata. Versatevi la cicoria lavata e sgocciolata, riportate a ebollizione. Cuocete per 8-15 minuti o finché, pungendo la cicoria con una forchetta, sentite se è tenera. Scolate e, appena è abbastanza tiepida da poterla maneggiare, strizzate la per eliminare l'acqua in eccesso. Fate soffriggere in padella con l'olio gli spicchi di aglio schiacciati e unite la cicoria ancora calda e ben sgocciolata. Salate leggermente, fate insaporire e servite.

Numero ricetta
309

Carote alla parmigiana

Carote
Parmigiano reggiano grattugiato
Burro
Sale

Preparazione: Spuntate le due estremità delle carote, raschiatele con la lama di un coltello. Mettetele in una pentola con dell'acqua e portate a ebollizione. Lasciatele cuocere circa 15 minuti, quindi scolatele e tagliatele a rondelle. In una padella larga fate fondere il burro, unite le carote affettate e lasciate insaporire per circa 10 minuti. Spolverizzate con il formaggio grattugiato, mescolate e continuate la cottura per altri 5 minuti.

Numero ricetta

310

Cavolfiore gratinato

Cavolfiore

Latte intero

Parmigiano reggiano grattugiato

Burro, farina

Sale

Preparazione: Pulite e lavate il cavolfiore. Mettetelo, intero, nell'acqua in ebollizione e fatelo lessare per 15 minuti circa. In una casseruola fate fondere il burro, unite la farina, mescolate, versate il latte, salate leggermente e fate addensare a fuoco dolce, sempre mescolando. Scolate il cavolfiore e dividetelo in cimette. Accendete il forno e posizionatelo su 200°C. Ungete una teglia e disponetevi le cimette di cavolfiore, copritele con la besciamella e il formaggio grattugiato. Passate in forno a gratinare per 20 minuti, finchè si sarà formata una crostina dorata. Servite ben caldi.

Numero ricetta

311

Patate fritte

Patate

Olio di semi arachide o girasole

Sale

Preparazione: Pelate le patate, lavatele e tagliatele a bastoncino o a fiammifero. Lavate ancora le patate, quindi asciugatele. In una padella profonda scaldate abbondante olio a fuoco vivace; quando è caldo versatevi le patate e lasciatele friggere finché sono dorate. Toglietelo dalla padella con una schiumarola e lasciatele scolare su carta assorbente. Salate e disponete su un piatto di portata. Servite ben calde.

Numero ricetta

312

Finocchi gratinati

Finocchi

Latte intero

Parmigiano reggiano grattugiato

Sottilette

Sale

Preparazione: Lavate, tagliate a spicchi i finocchi e metteteli nell'acqua in ebollizione e fateli lessare per 10 minuti circa. A fine cottura scolateli e sistemateli in una pirofila, salate, aggiungete il latte, il formaggio grattugiato e le sottilette. Gratinare in forno per circa 10 minuti e servite.

Numero ricetta

313

Funghi al prezzemolo

Funghi coltivati

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo tritato, succo di limone

Sale

Preparazione: Pulite accuratamente i funghi eliminando il piede terroso, spazzolateli con uno spazzolino morbido per eliminare la terra, passateli sotto l'acqua corrente e affettateli. Tritate il prezzemolo. In una padella fate scaldare l'olio per 1 minuto circa su fiamma vivace. Versate i funghi e cuocete, mescolando spesso, per 4-5 minuti. Riducete la fiamma e cuocete per altri 5 minuti. Togliete dal fuoco, condite con sale, succo di limone e mescolate. Passate in un piatto di portata, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

Numero ricetta

314

Patate lesse

Patate

Olio extravergine di oliva

Rosmarino

Sale

Preparazione: Pelate le patate e lavatele strofinandole bene sotto l'acqua fredda corrente. Mettetele in una pentola, copritele con acqua fredda e salate. Portate a bollore a fuoco medio. Riducete la fiamma, coprite e cuocete a ebollizione leggera per circa 30-35 minuti o finché, pungendo le patate con una forchetta, le sentite tenere. A fine cottura scolatele e tagliatele a pezzi non troppo grandi. Conditele con olio, sale e rosmarino tritato. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta

315

Fagioli in insalata

Fagioli secchi

Olio extravergine di oliva

Cipolla

Sale

Preparazione: Tenete in ammollo i fagioli per circa 12 ore. In una pentola portate a bollore i fagioli in abbondante acqua e lasciate cuocere per circa 2-3 ore. Scolateli e lasciate raffreddare in acqua corrente. Mondate la cipolla e affettatela. Condite i fagioli con la cipolla affettata, con l'olio e il sale. Mescolate per fare insaporire e servite.

Numero ricetta
316

Carote in insalata

Carote
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione: Togliete via l'estremità con un coltello e raschiate le carote sotto l'acqua corrente. Tagliatele a listarelle sottili e versatele in una insalatiera. Condite le carote con olio e sale. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta
317

Cicoria ripassata

Cicoria
Olio extravergine di oliva
Aglio
Peperoncino
Sale

Preparazione: Mondate e lavate la cicoria. Mentre lavate la cicoria, portate a bollore abbondante acqua salata. Versatevi la cicoria lavata e sgocciolata, riportate a ebollizione e cuocete 8-15 minuti o finchè, pungendo la cicoria con una forchetta, sentite se è tenera. Scolate e, appena è abbastanza tiepida da poterla maneggiare, strizzatela per eliminare l'acqua in eccesso. Fate soffriggere in padella con l'olio gli spicchi di aglio schiacciati, unite la cicoria e fatela saltare per alcuni minuti. Aggiungete il peperoncino, salate leggermente, lasciate insaporire e servite.

Numero ricetta
318

Purea di patate

Patate
Latte intero
Burro
Parmigiano reggiano grattugiato
Sale

Preparazione: Scegliete patate farinose. Lavatele e fatele cuocere in acqua salata. Quando saranno cotte, sbucciatele (o cuocetele già sbucciate). Passatele attraverso lo schiacciapatate mentre sono ancora calde. Raccogliete il purè in una casseruola. Nel frattempo fate scaldare il latte. Unite al purè il burro e versateci il latte tiepido, poco per volta. Mescolate energicamente, mantenendo il fuoco a un livello medio. Lasciate assorbire il liquido, unite un po' di sale e il formaggio grattugiato. Il purè sarà pronto quando sarà diventato soffice e cremoso.

Numero ricetta

319

Spinaci al burro

Spinaci

Burro

Sale

Preparazione: Mondate e lavate gli spinaci. Mentre lavate gli spinaci, portate a bollore abbondante acqua salata. Unite gli spinaci lavati e sgocciolati e riportate a ebollizione e cuocete 8-15 minuti o finchè, pungendoli con una forchetta, sentite se sono teneri, ma non troppo molli. Scolate e, appena sono abbastanza tiepidi da poterli maneggiare, strizzateli per eliminare l'acqua. In una padella scaldate il burro e salate leggermente. Unite gli spinaci e, mescolando, fateli scaldare e insaporire su fiamma moderata per circa 5 minuti. Mescolate e servite.

Numero ricetta

320

Carote al limone

Carote

Olio extravergine di oliva

Succo di limone

Sale -

Preparazione: Private le carote dell'estremità; raschiatele, lavatele e tagliatele a fette non troppo sottili. Mettete le fette di carota nella casseruola, unite l'olio, il sale e aggiungete un po' di acqua. Portate a bollore su fiamma vivace. Coprite, riducete la fiamma e cuocete a fuoco dolce per 20 minuti circa. A fine cottura cospargetele con il succo di limone, mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta

321

Patate dorate

Patate

Burro

Rosmarino

Sale

Preparazione: Lavate e fate lessare al dente le patate in abbondante acqua salata. Pelatele e tagliatele a pezzi grossi quanto una noce. In una padella larga antiaderente, fate fondere il burro con il rosmarino. Quando il burro comincerà a schiumare unite le patate e fatele dorare per circa 10 minuti, rigirandole spesso in modo che formino una crostina dorata. Se necessario aggiungete altro sale, mescolate e servite.

Numero ricetta

322

Zucchine all'origano

Zucchine

Olio extravergine di oliva

Aglio

Origano

Sale

Preparazione: Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a fette. In una casseruola scaldate l'olio con l'aglio tritato, aggiungete le zucchine e fate rosolare a fuoco vivace finché le zucchine risultino tenere. A fine cottura salate e cospargete con l'origano. Mescolate e servite.

Numero ricetta

323

Finocchi in insalata

Finocchi

Olio extravergine di oliva

Aceto

Sale

Preparazione: Mondate e lavate i finocchi, utilizzerete solo il cuore. Affettateli sottilmente e conditeli con olio, aceto, e sale. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta

324

Funghi trifolati

Funghi coltivati

Olio extravergine di oliva

Aglio

Prezzemolo

Sale

Preparazione: Pulite accuratamente i funghi eliminando il piede terroso, spazzolateli con uno spazzolino morbido per eliminare la terra, passateli sotto l'acqua corrente e affettateli. Pulite l'aglio e tagliate a metà gli spicchi. Tritate il prezzemolo. In una padella fate scaldare l'olio, unite l'aglio e quando comincia a colorire unite i funghi affettati e lasciate cuocere a fuoco medio 12-13 minuti, mescolando ogni tanto. A fine cottura eliminate l'aglio e cospargete con sale e prezzemolo tritato. Mescolate e servite.

Numero ricetta
325

Patate arrosto

Patate
Olio extravergine di oliva
Rosmarino, salvia
Aglione
Sale

Preparazione: Pelate e lavate le patate, tagliatele a grossi spicchi e mettetele in una teglia bassa con olio e l'aglio. Ponete il tegame sul fuoco e scuotetelo affinché tutte le patate si ungano bene. Aggiungete il rosmarino e la salvia tritati, quindi passate in forno a circa 200°C e fate cuocere per circa 40 minuti. Salate e servite.

Numero ricetta
326

Zucchine al parmigiano

Zucchine
Parmigiano reggiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo
Sale

Preparazione: Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a pezzetti. In una casseruola scaldate l'olio con il prezzemolo tritato, aggiungete le zucchine e fate rosolare a fuoco vivace finché le zucchine risultino tenere. A fine cottura salate e cospargete con il formaggio grattugiato. Mescolate e servite.

Numero ricetta
327

Piselli al burro

Piselli surgelati
Burro
Sale

Preparazione: Versate i piselli in una casseruola con metà del burro, sale e un po' di acqua. Coprite e lasciate cuocere su fuoco vivace per circa 2 minuti, per scaldare il tutto. Riducete la fiamma e cuocete a fuoco dolce, mescolando un paio di volte, per 20 minuti circa o finché i piselli sono teneri. Se occorre aggiungete un po' di acqua calda. Togliete dal fuoco e unite il burro rimanente. Mescolate con cura finché il burro è sciolto e servite.

Numero ricetta
328

Zucchine trifolate

Zucchine
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo, aglio
Sale

Preparazione: Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a pezzetti. In una casseruola scaldate l'olio con l'aglio e il prezzemolo tritato. Aggiungete le zucchine e fate rosolare a fuoco vivace finché le zucchine risultino tenere. A fine cottura salate, mescolate e servite.

Numero ricetta
329

Pomodori in insalata

Pomodori da insalata
Olio extravergine di oliva
Cipolla
Sale

Preparazione: Lavate e tagliate i pomodori a fette non molto sottili e salate. Dopo una decina di minuti scolate l'acqua che avranno prodotto. Versateli in una insalatiera, aggiungete la cipolla mondata e tagliata a fette sottili. Condite con l'olio, mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta
330

Insalata di pomodori e cetrioli

Pomodori da insalata
Cetrioli
Olio extravergine di oliva
Succo di limone, basilico
Sale

Preparazione: Lavate e tagliate i pomodori a fette non molto sottili. Spuntate, raschiate e affettate i cetrioli. Disponete il tutto in una insalatiera. Preparate il condimento in una ciotola emulsionando il succo di limone con l'olio e il sale. Unitevi le foglie di basilico che avrete precedentemente mondato, lavato e spezzettato. Condite le verdure e servitele subito.

Numero ricetta

331

Fagiolini lessi

Fagiolini
Olio extravergine di oliva
Aglione
Sale

Preparazione: Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata. Pulite e lavate i fagiolini eliminando le due estremità. Versateli nell'acqua in ebollizione e fateli lessare per 20 minuti circa. Scolate i fagiolini e conditeli con l'aglio finemente tritato, l'olio e il sale. Mescolate delicatamente e servite.

Numero ricetta

332

Spinaci saltati

Spinaci
Burro
Parmigiano reggiano grattugiato
Sale

Preparazione: Mondate e lavate gli spinaci. Mentre lavate gli spinaci, portate a bollore abbondante acqua salata. Versateci gli spinaci lavati e sgocciolati, riportate a ebollizione e cuocete 8-15 minuti o finchè, pungendo gli spinaci con una forchetta, sentite se sono teneri, ma non troppo molli. Scolate e, appena sono abbastanza tiepidi da poterli maneggiare, strizzateli per eliminare l'acqua in eccesso. In una padella scaldare il burro e salate leggermente. Unite gli spinaci e, mescolando, fateli scaldare e insaporire su fiamma moderata. Cospargete con il formaggio grattugiato e servite.

Numero ricetta

333

Melanzane alla griglia

Melanzane

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo

Aglione

Sale

Preparazione: Private le melanzane del gambo, lavatele e tagliatele a fette. Adagiatele a strati nel colapasta, cospargendo ogni strato con sale fino. Lasciatele spurgare per un'ora. Ungete la griglia (o una padella) con parte dell'olio. Asciugate accuratamente le fette di melanzane, spennellatele con l'olio da entrambe le parti. Posatele sulla griglia e cuocetele a fuoco vivo per circa 6 minuti, girandole qualche volta. Tolate le melanzane dalla griglia cospargetele con prezzemolo e aglio tritati e servite.

Numero ricetta

334

Insalata fantasia

Patate

Pomodori da insalata

Fagiolini

Carote

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione: Pelate le patate e lavatele, oppure lavatele soltanto, strofinandole bene sotto l'acqua fredda corrente. Mettetele in una pentola, copritele con acqua fredda e salate. Portate a bollore a fuoco medio. Riducete la fiamma, coprite e cuocete per circa 30-35 minuti. A fine cottura scolatele e tagliatele a pezzi non troppo grandi. Nel frattempo lavate i fagiolini, togliete il filo e fateli lessare in acqua bollente per 10 minuti. Scolateli e passateli sotto l'acqua fredda. Mondate, lavate e tagliate i pomodori e le carote. Disponete il tutto nel piatto di portata e condite con olio e sale. Mescolate accuratamente e servite.

Numero ricetta
335

Fagiolini al pomodoro

Fagiolini
Pomodori pelati
Olio extravergine di oliva
Aglione, prezzemolo
Sale

Preparazione: Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata. Pulite e lavate i fagiolini eliminando le due estremità. Versateli nell'acqua in ebollizione, fateli lessare per 20 minuti circa e scolate. In una casseruola fate scaldare l'olio, versatevi i fagiolini, salate, aggiungete un ciuffo di prezzemolo e l'aglio tritato. Lasciate insaporire per qualche minuto e aggiungete i pomodori pelati. Fate cuocere a fuoco basso, finché la salsa si è ristretta e servite.

Numero ricetta
336

Peperonata

Peperoni carnosì
Cipolla
Olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione: Pulite i peperoni eliminando il picciolo, i semi e i filamenti bianchi interni, lavateli e tagliateli a listelli per il lungo. Mondate e affettate la cipolla. Versate l'olio in una casseruola e fatevi imbiondire la cipolla. Unite i peperoni e salate. Lasciate stufare per 20 minuti a fuoco medio, mescolando ogni tanto.

Numero ricetta

337

Melanzane al funghetto

Melanzane

Olio extravergine di oliva

Pomodori freschi maturi

Prezzemolo tritato

Aglio, rosmarino

Sale

Preparazione: Lavate e asciugate le melanzane e tagliatele a cubetti. Versate l'olio in una padella larga e fate rosolare lo spicchio d'aglio e il rametto di rosmarino. Unite i cubetti di melanzana e mescolate con la forchetta. Quando saranno rosolati uniformemente, unite i pomodori spezzettati, salate e lasciate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il prezzemolo tritato poco prima di spegnere il fuoco e servite.

Numero ricetta

338

Zucchine fritte in pastella

Zucchine

Latte intero

Farina

Olio di semi di arachide o girasole

Tuorlo d'uovo

Sale

Preparazione: Disponete la farina in una ciotola e stemperatela con il latte, incorporate il tuorlo, salate e mescolate velocemente. Lavate e asciugate le zucchine, eliminate il fondo e il picciolo e tagliatele a listelli. Immergete i listelli di zucchine nella pastella e lasciate riposare un paio di minuti. Fate scaldare l'olio in una padella e immergetevi le zucchine. Friggetele rigirandole affinché rosolino in modo uniforme. Scolatele, appoggiatele su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso e servitele caldissime.

Numero ricetta
339

Fagiolini trifolati

Fagiolini

Burro

Olio extravergine di oliva

Parmigiano reggiano grattugiato

Prezzemolo

Origano, aglio

Sale

Preparazione: Pulite i fagiolini levando loro il cornetto e il filo se lo hanno, lavateli e scolateli. Versateli in acqua bollente salata e fateli cuocere. Nel frattempo, preparate un pesto di prezzemolo e aglio e fate lo soffriggere in una padella con l'olio e il burro. Unite i fagiolini, l'origano e salate. Lasciate cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento, aggiungete un po' di acqua se si dovessero asciugare troppo. Serviteli coperti di formaggio grattugiato.