



Ecco a voi una piccola raccolta di ricette dal mio blog Allegria in cucina, queste in particolare riguardano la pasta fatta in casa nella sua varietà. E' un album in PDF scaricabile gratuitamente.

Blog ALLEGRIA IN CUCINA di Egle Giacomazzi.

Indice delle ricette:

Cannelloni di radicchio e ricotta	pag. 3
Cavatelli saporiti	pag. 4
Farfalle di semola con piselli e pomodoro	pag. 5
Gnocchi di patate burro e salvia	pag. 6
Lasagne alle verdure	pag. 7
Ravioli di zucca e patate	pag. 9
Strozzapreti paglia e fieno al pomodoro	pag. 11
Tonnarelli di primavera	pag. 12
Tortelli ai carciofi	pag. 13
Tortelli di patate	pag. 15
Tortellini per brodo	pag. 16
Tortelloni verdi speck, zucchine e panna	pag. 17
Troccoli ai carciofi	pag. 18
Troccoli di zucchine	pag. 19

Questo è l'indirizzo del blog dove troverete queste ricette <http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/>

Vi aspetto su Facebook – Allegria in cucina <https://www.facebook.com/pages/Allegria-in-cucina/495519260507080?ref=hl>

Un particolare ringraziamento a Jacopo per l'aiuto fornito per la grafica di questo album.

Cannelloni di radicchio e ricotta

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di pasta fresca (12 rettangoli)
- 2 cespi di radicchio rosso
- Besciamella (½ lt di latte, 35 g di farina, 35 g di burro)
- 1 cipolla o 2 scalogni tritati
- 300 g di ricotta
- 1 uovo
- Una manciata di noci tritate
- ½ bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di zucchero
- 80 g di grana grattugiato
- 2 cucchiai d'olio
- Noce moscata
- Sale e pepe

Procedimento

Se desiderate fate voi la pasta con 300 g di farina e 3 uova, altrimenti scegliete le sfoglie confezionate, in questo caso le farete bollire per un minuto in acqua bollente salata. Preparate la besciamella come descritto [qui](#), con queste dosi: mezzo litro di latte, 35 g di farina e 35 g di burro. Lavate il radicchio, fatelo scolare, tagliatelo a striscioline.

In una capiente padella fate stufare con due cucchiai di olio di oliva e una noce di burro la cipolla, unite il radicchio. Versate il vino rosso ed il cucchiaio di zucchero, regolate di sale e fate cuocere per 15 minuti circa, fino a quando si sarà asciugato tutto il liquido.

Proseguendo con la ricetta dei cannelloni al radicchio e ricotta ponete in una ciotola la ricotta, l'uovo intero, le noci tritate grossolanamente, metà grana, sale pepe, noce moscata, unite il radicchio cotto e raffreddato. Se il composto risultasse troppo molle aggiungete del grana.

Confezionate i cannelloni con questo ripieno. Imburrate una teglia, distribuite sul fondo della besciamella. Allineate tutti i cannelloni al radicchio e ricotta nella teglia, coprite con il resto della besciamella cospargendo il grana e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 200° per circa 30 minuti e buon appetito!



Cavatelli saporiti

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 400 g di farina di semola di grano duro
- 200 ml d'acqua
- 1/4 di cucchiaino di sale fino

Per il condimento

- 100 g di olive
- Una manciata di capperi sotto sale
- Olio extravergine d'oliva
- Basilico
- 3 pomodori rossi



Procedimento

Versate in un recipiente la farina con un pizzico di sale, aggiungete acqua fino ad ottenere un impasto sodo ma che si possa lavorare bene. Fate dei cordoncini tipo grissini molto piccoli. Tagliate con il coltello a pezzetti lunghi 2 o 3 cm. Con l'indice e il medio della mano tirate il pezzetto di pasta, sempre restando appoggiati al tavolo. Per capirci, le due dita fanno pressione sulla pasta, la tirate verso di voi, vedrete che si formerà il cavatello sotto i vostri occhi.

Il condimento dei cavatelli saporiti è molto simile a quello alla "puttanesca". In una padella mettete i pomodorini con i capperi e le olive nere, ma ci stanno bene anche quelli verdi. Unite del basilico, due cucchiari di olio extra vergine di oliva.

Fate cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata, naturalmente più sono spessi e più tempo occorre per cuocerli. Scolateli e ripassateli nella padella con il condimento.

Vedrete che buoni i cavatelli saporiti e la soddisfazione di averli realizzati con le vostre mani!

Farfalle di semola con piselli e pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 300 gr farina di semola di grano duro
- 100 gr farina bianca 00
- sale
- olio evo
- acqua

Per il condimento

- 1 tazza di passata di pomodoro
- 2 hg piselli surgelati
- olio evo
- sale
- foglie di basilico



Procedimento

Per prima cosa preparate le farfalle di semola. Sulla spianatoia di legno mescolate le due farine, unite il sale e due cucchiaini di olio evo, aggiungete dell'acqua che serve per impastare ed ottenere un impasto solido ma morbido. Ci vorrà una decina di minuti di lavorazione per avere un impasto liscio. Coprite con una ciotola e lasciate riposare.

Occupatevi ora del condimento. In un tegame versate la passata di pomodoro a freddo con due cucchiaini di olio evo, unite i piselli, le foglie di basilico e il sale. Lasciate cuocere magari aggiungendo un bicchiere di acqua così il pomodoro restringe piano senza seccare troppo. Mescolate ogni tanto. Tornate alle farfalle di semola. Stendete la pasta con il matterello o con la macchinetta, con la rotellina fate dei rettangoli.

Poi con il pollice e l'indice chiudete in mezzo ogni rettangolo formando così le farfalle. Terminata la lavorazione fate bollire l'acqua per la cottura, salate e versate la pasta. Fate riprendere il bollore e lasciate cuocere per pochi minuti. Scolate le farfalle e versatele in una terrina, unite il condimento di piselli e pomodoro, mescolate e servite caldo.

Dedichiamo un'oretta, anche meno per le più pratiche, alla preparazione di queste farfalle di semola fatte a mano, la nostra famiglia ci ringrazierà. Ovviamente la ricetta è ottima anche se usate la pasta acquistata. Buon appetito!

Gnocchi di patate burro e salvia

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 1,5 kg di patate farinose
- Poca farina bianca
- Poca semola di grano duro
- 1 uovo intero
- Sale

Per il condimento

- Burro
- Salvia



Procedimento

Come ho detto prima le patate sono alla base di questo piatto e se sono troppo acquose ci sono delle difficoltà nell'impastare. Purtroppo ieri mi è successo quello che sto scrivendo, l'impasto non è riuscito perché è rimasto troppo molle, ma non mi sono persa d'animo, li ho fatti cuocere facendo scendere delle cucchiainate di impasto nell'acqua. Il risultato non era bello da vedere ma la bontà c'era tutta.

Poi la notte porta consiglio e mi è venuto in mente che da qualche parte avevo letto un trucchetto per togliere l'acqua in eccedenza delle patate. Oggi li ho rifatti con lo stesso tipo di patate di ieri ma si sono impastati molto bene e non ho avuto problemi. Fate cuocere le patate a freddo, da quando raggiunge il bollore occorrono 20 minuti circa. Se le fate cuocere con la buccia i gnocchi di patate avranno più sapore.

Scolate le patate, mettete una patata per volta nello schiacciapatate, attenti bene, schiacciate leggermente non per passare la patata ma dovete dare una piccola pressione e vedrete che uscirà l'acqua in eccesso. Quando avete finito passate la patata sulla spianatoia e continuate così fino ad esaurimento.

Ora lasciate raffreddare un poco le patate schiacciate poi unite un uovo intero e il sale, aggiungete poca farina bianca ed impastate velocemente quel tanto che basta per tenere insieme tutti gli ingredienti. Formate dei serpentelli larghi un dito spolverando la spianatoia con la semola. Tagliate a tocchetti e nel frattempo fate bollire l'acqua per la cottura. In una padella piccola fate sciogliere del burro con un rametto di salvia.

Scolate i gnocchi di patate appena tornano a galla e condite con il condimento preparato prima e buon appetito!

Lasagne alle verdure

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- Uova intere
- 300 gr di farina "00"

Per la besciamella

- 1 lt di latte
- 70 g di burro
- 70 g di farina
- Sale
- Noce moscata

Per il ripieno

- 4 carciofi
- 3 carote
- 3 zucchine
- 1 cespo di radicchio rosso (oppure verdure di vostro gradimento)
- Olio evo
- 1 spicchio d'aglio



Procedimento

Preparate la sfoglia casalinga lavorando un impasto con la farina e le uova, mettete a riposare la pasta coperta, nel frattempo dedicatevi alle verdure. Pulite i carciofi, tagliateli a fettine aiutandovi con un limone per non annerirli troppo. Pelate e tagliate a mezze rondelle le carote e gli zucchini.

Pulite, lavate e strizzate il radicchio e poi tagliatelo a striscioline. Ponete in una padella uno spicchio di aglio con un cucchiaio di olio evo e fate cuocere a fuoco vivace un tipo di verdura alla volta. Devono risultare croccanti e non bollite, se fosse troppo asciutta la cottura aggiungete una tazzina di acqua.

Quando avrete finito unitele tutte in una ciotola e salate, se vi piace anche un po' di pepe. Ora preparate la besciamella per le lasagne alle verdure. Fate bollire il latte, in un pentolino fate sciogliere il burro, unite la farina e mescolate facendo cuocere per alcuni minuti senza far attaccare sul fondo. Unite questo composto (roux) al latte caldo e continuate a mescolare per una decina di minuti.

Spegnete il fuoco, salate e grattugiate un pochino di noce moscata. Se vi piace potete anche unire del grana. Se volete dare un tocco in più fate bollire i gambi e le foglie esterne del carciofo private delle punte, passatele al passaverdura, la purea la potete aggiungere alla besciamella.

Stendete la sfoglia di pasta, io ho preferito passarle un minuto nell'acqua bollente prima di sistemarle nella teglia. Lavate la teglia di alluminio (anche se nuova), asciugatela e versate un generoso mestolo di besciamella sul fondo coprendolo bene tutto.

Confezionate le lasagne alle verdure a strati alternando la sfoglia, le verdure e la besciamella. Infornate a 200° per 30 minuti e buon appetito!

Ravioli di zucca e patate

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 400 g farina 00
- 4 uova

Per il ripieno

- 500 g zucca
- 500 g patate
- sale
- una noce di burro



Procedimento

Voglio fare due premesse, una riguarda la pasta: si può pensare che 400 grammi di farina siano troppi per questa preparazione.

Dipende se la si fa più o meno morbida e da come si stende. Con il mattarello o con la macchinetta, personalmente trovo differenza, infatti se la stendo con il mattarello farò un impasto più morbido altrimenti si fa fatica a stenderla, ma se utilizzo la macchinetta tendo a farla più soda, altrimenti sarò costretta ad aggiungere troppa farina ai vari passaggi, stravolgendo poi gli ingredienti della pasta.

La seconda riguarda il ripieno, ci sono diverse versioni, con l'amaretto, con l'aglio ecc, io preferisco il ripieno dei ravioli di zucca e patate così com'è, più naturale possibile. A voi la scelta. Fate cuocere la zucca in forno e le patate nella pentola.

Dopo i preamboli iniziate a preparare la pasta fresca facendo fontana con la farina sulla spianatoia, tenetene un pugno da parte, unite le uova, mi raccomando, rompetele una alla volta in uno scodellino prima di unirle alla farina (credetemi, ho buttato due impasti per delle imperfezioni alle uova!).

Con la forchetta mescolate le uova raccogliendo poco alla volta la farina. Per questa operazione è molto utile il tarocco, quella spatola di acciaio che vi aiuterà a raccogliere l'impasto. Dapprima sarà tutto appiccicoso ma, man mano che lavorate raccogliendo tutto.

Il pugno di farina tenuto da parte vi servirà per regolarvi sull'impasto, se manca potete aggiungerla. Lavorate per una decina di minuti, avrete un impasto liscio, coprite con una scodella e fate riposare.

Nel frattempo avrete passato allo schiacciapatate sia le patate che la zucca, qui vi rimando ai miei [gnocchi](#). Salate e condite con una noce di burro crudo. Mescolate e questo sarà il ripieno dei ravioli di zucca e patate.

Stendete la pasta abbastanza sottile, tagliate dei quadrati di 5 o 6 centimetri di lato, distribuite su ogni quadro un mucchietto di impasto. Chiudeteli a metà, ottenendo così un triangolo, pressate bene i bordi in modo che non si aprano in cottura.

Prendete i due angoli di base del triangolo e arrotolateli intorno al vostro dito, chiudendo ad anello, si formeranno dei ravioli, non importa che siano troppo perfetti, sono lavori di manualità e soprattutto i ravioli di zucca e patate saranno realizzati da voi!

Strozzapreti paglia e fieno al pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g farina "00"
- 4 uova
- 3 cubetti di spinaci surgelati
- Olio evo
- Pomodoro fresco o passata o pelati
- Foglie di basilico
- Sale



Procedimento

Per preparare gli strozzapreti paglia e fieno al pomodoro occorre fare due impasti.

Per il primo versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana, rompere due uova e con la forchetta mescolare in tondo prendendo sempre un po' di farina fino a che si possa lavorare con le mani. Impastare per una decina di minuti, coprire e lasciar riposare.

Nel frattempo fate bollire poca acqua in un pentolino con qualche granello di sale grosso, sistemate i cubetti di spinaci surgelati e fate cuocere il tempo necessario. Scolateli, strizzateli e sminuzzateli al coltello.

Sulla spianatoia fate come per il primo impasto ma con l'aggiunta degli spinaci tritati. Qui vi occorrerà più farina perché tende ad essere più morbido. Lavorate dieci minuti e lasciate riposare. Fate un sughetto con il pomodoro ed il basilico. Stendete la pasta e procedete come descritto [qui](#).

Fate cuocere gli strozzapreti, scolateli e fateli saltare in padella con il sugo al basilico ed ecco un bel piatto di strozzapreti paglia e fieno al pomodoro.

Tonnarelli di primavera

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 400 g di semola di grano duro
- 100 g di farina "00"
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- Acqua

Per il condimento

- ½ melanzana
- 1 zucchina
- 5 pomodorini oppure 1 pomodoro
- Olio evo
- 1 spicchio d'aglio
- Sale
- Basilico fresco



Procedimento

Iniziate i tonnarelli di primavera preparando la pasta, in una terrina mescolate le farine, unite l'olio e il pizzico di sale e poco per volta dell'acqua necessaria per avere un impasto sodo ma non troppo. Trasferite il tutto sulla spianatoia e lavorate per 8-10 minuti, coprite anche con la stessa terrina e lasciate riposare la pasta per mezz'ora. Il riposo è indispensabile a tutti gli impasti, sembra una scociatura leggera sempre le solite cose ma è un passaggio fondamentale. Se avete poco tempo mentre la pasta è ferma preparate le verdure per il condimento dei tonnarelli di primavera. Tagliate a dadini la melanzana, la zucchina ed i pomodori privati del centro.

Come tipo di verdura hanno pressoché lo stesso tempo di cottura, va bene anche se le unite insieme. Stendete la pasta con il mattarello oppure va bene anche la macchinetta. Lo spessore è di 2-3 mm. Infarinate le sfoglie, arrotolatele non troppo strette e tagliate con un coltello a 2-3 mm, in modo che otteniamo un bel quadrato. Aprite con le mani la pasta e vedrete come sono belli i tonnarelli fatti con le vostre mani. Mettete l'acqua a bollire per la cottura della pasta. In una padella fate leggermente rosolare lo spicchio di aglio in due o tre cucchiai di olio evo, unite le verdure tagliate prima.

Fate una cottura vivace, regolate di sale e se volete del pepe, aggiungete anche un po' di basilico. Cuocete la pasta, scolatela e versatela nella padella unendo anche una tazzina di acqua di cottura. Fate saltare i tonnarelli per amalgamarli bene con le verdure. Piuttosto di mettere tutta la pasta insieme e non riuscire (come succede a me) a spadellare come si vede in tv è meglio dividere il tutto e farlo in due volte. Buon appetito!

Tortelli ai carciofi

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 200 g di farina di grano duro
- 100 g di farina "0" o "00"
- 1 uovo
- Acqua

Per il ripieno

- 2 carciofi
- 3 fette di prosciutto cotto
- 2 patate medie
- 1 spicchio d'aglio
- Olio d'oliva
- Sale
- Grana (facoltativo)

Per il condimento

- Le foglie esterne dei carciofi del ripieno
- Foglie di salvia
- Burro
- Sale



Procedimento

Iniziate a preparare la pasta fresca, questa volta un po' diversa dalla solita con uova e farina, versate le farine, unite l'uovo e tanta acqua quanta ne serve per impastare. Trasferite l'impasto sulla spianatoia e continuate a lavorare finché non diventa tutto liscio. Coprite e lasciate riposare mezz'ora circa.

Nel frattempo preparate il ripieno dei tortelli ai carciofi. Lessate le patate, quando saranno cotte scolatele e passatele con lo schiacciapatate. Pulite e lavate i carciofi, tagliateli a fettine, fateli rosolare in padella con poco olio con uno spicchio di aglio.

Unite il prosciutto cotto a pezzettini piccoli: spadellate qualche minuto poi togliete dal fuoco, ora amalgamate questo composto con le patate schiacciate, se vi piace aggiungete del grana, regolate di sale ed ecco il ripieno per i tortelli ai carciofi.

Stendete la pasta e confezionate i tortelli con la forma che più vi piace, lasciateli asciugare sulla spianatoia. Mentre sarete impegnati con i tortelli, fate bollire le foglie esterne dei carciofi alle quali avrete tagliato la punta, mettete anche i gambi pelati e lasciate cuocere.

In una capace padella che contenga tutti i tortelli sistemate le foglie di salvia, una generosa noce di burro (questo varia a seconda della quantità di tortelli). Avrete schiacciato al passaverdura le foglie bollite, quindi la polpa che ne è uscita la unite al burro e salvia.

Regolate di sale e versate una tazzina di acqua di cottura dei tortelli (che nel frattempo avrete messo a cuocere). Scolate la pasta e versatela in padella, due minuti per mantecare in modo che il condimento diventi tutto amalgamato. Tra le tante ricette dei tortelli di patate, eccone una un po' diversa. Ho avuto l'occasione di gustarli in un ristorante in Romagna e li ho apprezzati molto. Ma il [tortello](#) è un piatto nato nel Mugello.

Tortelli di patate

Ingredienti per 4-5 persone:

Per i tortelli

- 1 kg di patate
- 1 noce di burro
- 3 cucchiai di grana
- Sale
- 1 vassoio di funghi champignons
- 200 ml di panna da cucina
- 1 manciata di gherigli di noci

Per la pasta

- 400 g di farina bianca
- 4 uova



Procedimento

Metto a lessare le patate, posso anche usare la pentola a pressione così dimezzo i tempi per cuocerle. Se lessato le patate con la buccia avranno senz'altro molto più sapore delle patate cotte senza la buccia. Quando sono cotte le passo allo schiacciapatate, aggiungo il burro, il sale e pochi funghi tritati fatti saltare in padella con un po' d'aglio.

Nel frattempo preparo la pasta, faccio fontana con la farina, metto le uova, con la forchetta sbatto le uova molto bene raccogliendo un po' alla volta la farina finché impasto il tutto molto bene, lavorando per dieci minuti, dovrà risultare una pasta molto liscia. La metto in una ciotola, la copro e metto a riposare per mezz'ora.

Stendo la sfoglia con il mattarello, con l'impasto faccio dei mucchietti, copro un'altra sfoglia, mi aiuto con le mani, passo su ogni tortello togliendo l'aria che si è formata. Se non dovessimo togliere l'aria si romperebbero in cottura. Con un tagliabiscotti ritaglio i tortelli di patate, così avranno una forma graziosa.

Metto in una padella capiente per saltare i tortelli di patate, uno spicchio d'aglio, i funghi tagliati, le noci, e la panna e regolo di sale, a chi piace, il pepe. In una pentola grande metto l'acqua per la bollitura dei tortelli di patate, metto il sale grosso ed un filo d'olio d'oliva, metto a cuocere i tortelli, poi li scolo con una schiumarola o con un ragno e li faccio saltare nella padella con il condimento. Vanno serviti subito.

Tortellini per brodo

Ingredienti per 4-5 persone:

Per la pasta fresca

- 300 g di farina "00"
- 3 uova

Per il ripieno

- 300 g di carne di maiale (tipo arista senza osso o polpa)
- 1 hg di prosciutto cotto
- 1 uovo
- Grana grattugiato
- Noce moscata
- Sale



Procedimento

Per il ripieno occorre pensare magari il giorno prima alla cottura della carne. In una casseruola bassa fate rosolare la carne in tutti i suoi lati con poco olio e uno spicchio di aglio. Se volete seguire passo passo guardate la ricetta [qui](#). Quando sarà cotta lasciate raffreddare. Tagliate l'arrosto in quadrotti e il prosciutto cotto a strisce.

Con un tritacarne riducete questi due ingredienti a cui aggiungerete l'uovo, il grana, il sale e la noce moscata. Amalgamate tutto molto bene e questo è il ripieno per i tortellini in brodo. Preparate la sfoglia come fate solitamente, se vi serve leggete [qui](#). Stendete la sfoglia di pasta fresca, tagliate dei quadri di 3 centimetri per 3. Ponete su ognuno di questi una piccola quantità di ripieno. Chiudete i tortellini prima in due ottenendo un triangolo.

Premete leggermente i due lembi paralleli del triangolo e avvolgeteli sul vostro pollice. Vedrete che prenderete bene la mano e verranno dei tortellini per brodo splendidi. Per chi non gradisce il brodo li può gustare anche al burro e salvia.

Tortelloni verdi speck, zucchine e panna

Ingredienti per 5 persone:

Per la pasta

- 400 gr farina bianca
- 4 uova
- 1 pallina di [bietola lessata](#)

Per il ripieno

- 800 gr circa bietole o spinaci surgelati oppure freschi
- 250 gr ricotta
- Noce moscata
- Sale

Per il condimento

- 1 hg speck
- 3 zucchine
- 200 ml panna da cucina
- Sale
- Olio



Procedimento

I tortelloni verdi sono preparati a mano ma per chi non se la sente può utilizzare quelli acquistati. Spiego lo stesso tutte le fasi. Per prima cosa cuocete le bietole in poca acqua salata. Scolatele, strizzatele e tritate bene. Per la pasta: sulla spianatoia fate fontana con la farina, rompete le uova ed unite la pallina di bietole lessate e tritate fini. Impastate tutto e fate riposare.

Ora preparate l'impasto: in una ciotola mettere la tritata, unite la ricotta, sale e noce moscata, mescolate il composto. Stendete la pasta con il matterello o con la macchinetta, ritagliate dei quadri di 5 centimetri di lato. fate dei mucchietti di composto di verdura e ricotta. chiudeteli come un tortellino oppure scegliete voi una forma che più vi piace.

Continuate così fino ad esaurimento dell'impasto. Se vi avanza la pasta farete le tagliatelle oppure dei maltagliati per la minestra. In una padella capiente versate due cucchiari di olio di oliva unite le zucchine tagliate a listarelle, fate cuocere dieci minuti, aggiungete lo speck a pezzetti e per ultimo la panna da cucina. In una grande pentola mettere a bollire l'acqua, versate i tortelloni verdi e fate cuocere. Scolateli ed uniteli al condimento, fate insaporire per qualche minuti e servite subito!

Troccoli ai carciofi

Ingredienti per 6 persone:

- 400 gr farina bianca "00"
- 200 gr farina integrale
- 2 uova
- Sale
- Acqua per impastare
- 2 carciofi
- Passata di pomodoro
- Basilico
- Olio d'oliva



Procedimento

Per questi troccoli serve uno [strumento](#) per realizzarli, è una specie di mattarello di legno con delle linee sottili per incidere il taglio della pasta. Ho acquistato questo mattarello in occasione di un viaggio in Puglia un po' di tempo fa. Sulla spianatoia mettiamo a fontana le due farine, oppure la semola di grano duro, aggiungiamo le due uova, il pizzico di sale e l'acqua, tanta quante occorre per ottenere un impasto giusto, né troppo molle né esageratamente sodo. Una via di mezzo. Lavoriamo per 7/8 minuti finché diventa liscio.

Per questa ricetta ho usato la macchina della pasta quella con la manovella, così lo spessore era uniforme. Tagliamo la pasta in 7/8 pezzi, appiattiamo ciascun pezzo infarinandolo e lo passiamo a macchina lasciando la regolazione più larga. Avremo così tutte le sfoglie, ora passiamo il mattarello come si vede in fotografia e otteniamo i troccoli.

In una padella capiente a contenere poi i troccoli cotti mettiamo i carciofi puliti e tagliati a fettine sottili con due cucchiaini di olio d'oliva. Lasciamo cuocere 8/10 minuti aggiungendo poca acqua e un pizzico di sale. Versiamo nella padella la passata di pomodoro (io l'avevo già fatta restringere in precedenza), mescoliamo con i carciofi aggiungiamo il basilico e lasciamo insaporire.

Ora ci occupiamo della pasta, mettiamo a bollire l'acqua in una pentola abbastanza grande, quando bolle saliamo e versiamo i nostri troccoli. Quando sono cotti, in meno di 10 minuti) si scolano e li facciamo saltare nel sugo di pomodoro e carciofi.

Troccoli di zucchine

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 200 g di farina "0"
- 200 g di farina di semola
- 1 zuccina
- 1 pizzico di sale
- Poco olio d'oliva



Procedimento

Per iniziare a preparare la pasta occorre cuocere la zuccina. La mia era del tipo verde scuro, ho tolto un pezzetto di centro che cotto mi sembra troppo una pappa, ma se usate una zuccina chiara va bene intera. Tagliatela a pezzi e cuocetela in acqua bollente. Scolate e frullate la zuccina oppure la sminuzzate con un coltello, va bene anche così.

Sulla spianatoia fate una fontana miscelando le farine, rompete le uova (lavatele prima), unite la zuccina, l'olio e il pizzico di sale. Lavorate con una forchetta mescolando bene gli ingredienti, raccogliete poco alla volta la farina tutta intorno, fino ad ottenere una bella massa di pasta. Continuate a lavorare questo impasto per i troccoli di zucchine per 10 minuti, finché diventerà una palla liscia. Coprite con una ciotola e lasciate riposare almeno 30 minuti.

Infarinate la spianatoia, stendete la pasta con uno spessore di 4-5 mm: deve essere consistente, non sottile. Tagliate la pasta usando l'attrezzo per i troccoli, oppure anche con il coltello come si usa fare per i tonnarelli. Per intenderci, saranno una sorta di spaghetti quadrati.

Seguendo questi passaggi semplici gusterete un bel primo piatto di troccoli di zucchine preparati con le vostre mani, con grande soddisfazione.