

La Cucina di Loredana

presenta

Spaghetti in cucina

*Una raccolta delle sue migliori Ricette
con gli Spaghetti*



SPAGHETTI CON POMODORINI AL FORNO

*Ormai i pomodorini li troviamo sempre nei nostri mercati e non solo d'estate, deliziosi da mangiare crudi o anche cotti per gustosi condimenti, come questi **Spaghetti con pomodorini al forno**. Una ricetta molto semplice e veloce, ma assai gustosa; i pomodori cuociono in forno giusto il tempo di far bollire l'acqua e lessare i nostri spaghetti.*



Ingredienti per 4 persone: 350 grammi di spaghetti, 500 grammi di pomodorini, 2 spicchi di aglio, pangrattato, origano, olio evo, sale, qualche fogliolina di basilico.

Preparazione: Intanto che l'acqua per cuocere gli spaghetti bolle, lavate i pomodorini. Tagliateli a metà e metteteli in una pirofila con la parte tagliata verso l'alto. Conditeli con l'aglio tritato, il sale, l'origano, una generosa spolverata di pangrattato e qualche cucchiaino di olio. Fate cuocere in forno a 200° per circa 15 minuti. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nella pirofila contenente i pomodorini. Mescolate bene e servite con qualche fogliolina di basilico fresco.

SPAGHETTI CON PESTO DI ZUCCHINE

Un primo piatto semplice, ma estremamente gustoso, gli **Spaghetti con pesto di zucchini**. Il pesto di zucchini è una salsa fresca e velocissima da preparare e può essere servita come antipasto su bruschette o da condimento per piatti di pasta o anche di carne. Si presta ad essere preparato in anticipo per conservarlo 2-3 giorni in frigo e averlo sempre pronto al bisogno.



Ingredienti per il pesto di zucchini: 250 grammi di zucchini, 50 grammi di mandorle, 20 foglie di basilico, 30 grammi di formaggio grattugiato, olio evo q.b., sale. **Pasta:** 350 grammi di spaghetti per 4 persone.

Preparazione: Lavate e pulite le zucchini, tagliatele a piccoli pezzi. Tritate in un mixer le mandorle con il basilico, aggiungete le zucchini, il formaggio grattugiato e un pizzico di sale grosso. Tritate e aggiungete l'olio necessario per ottenere una consistenza cremosa. Fate cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata. Conditeli con il pesto di zucchini e decorate con qualche fogliolina di basilico fresco.

SPAGHETTI CON I PEPERONI

Gli Spaghetti con i peperoni sono un piatto che io adoro, sarò che io amo i peperoni in ogni modo e forma in cui sono preparati. Un piatto ricco di sapore, gusto e di tutto il colore dell'estate. I peperoni poi sono ricchi di vitamina C, fibre e sali minerali e perciò è una verdura che andrebbe consumata regolarmente per approfittare delle sue proprietà nutrizionali.



Ingredienti per 4 persone: 350 grammi di spaghetti, 2 peperoni medi, uno spicchio di aglio, un cucchiaio di capperi, 4 filetti di alici sott'olio, prezzemolo, pangrattato, olio evo, sale.

Preparazione: Lavate e pulite i peperoni, tagliateli a listarelle sottili e metteteli in una larga padella con 3 o 4 cucchiai di olio e lo spicchio di aglio pulito e tritato. Lasciate cuocere per qualche minuto, rigirando spesso. Aggiungete qualche cucchiaio di acqua, regolate di sale e aggiungete i capperi e i filetti di alici a piccoli pezzi. Lasciate cuocere a fiamma bassa e coperto per 10-15 minuti. Intanto cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e saltateli in padella con i peperoni. Aggiungete del prezzemolo tritato e spolverizzate con il pangrattato. Portate in tavola questo piatto colorato e gustoso ben caldo.

SPAGHETTI CON I FUNGHI SU VELLUTATA DI ZUCCA

Un primo piatto tipicamente autunnale, gli Spaghetti con funghi su vellutata di zucca. Io adoro la zucca in tantissime ricette, sia dolci che salate, dall'antipasto al dolce, e questa è proprio la stagione adatta per adoperarla in svariate ricette, poi trovo che l'accoppiata con i funghi, di qualsiasi specie, sia vincente. La zucca è un alimento povero di calorie, ricco di vitamine e minerali, adatto anche ai diabetici, perciò approfittiamo ora a consumarla sulle nostre tavole.



La cucina di Loredana

Ingredienti per 4 persone: 320 grammi di spaghetti, 400 grammi di funghi (usate la specie di funghi che preferite), uno spicchio d'aglio, mezza cipolla, peperoncino, 400 grammi di zucca, 800 ml di brodo vegetale, olio evo, prezzemolo, noce moscata, sale e pepe.

Preparazione: Pulite e tagliate la zucca a pezzettoni. Scaldare in un tegame 2 cucchiai di olio, aggiungete la cipolla a fettine sottili e dopo circa 2 minuti la zucca. Aggiungete a poco a poco il brodo fino a stracuocere la zucca. Frullatela con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema fluida. Aggiustate di sale e pepe e aromatizzate con un pizzico di noce moscata. Scaldare in una padella qualche cucchiaio d'olio con lo spicchio d'aglio intero e un pezzetto di peperoncino. Aggiungete i funghi precedentemente puliti e tagliati a pezzi non troppo piccoli. Saltate velocemente i funghi, salate e pepate: i funghi dovranno cuocere, ma mantenersi sodi. Cuocete la pasta in acqua salata sino a 3/4 della cottura, scolatela e mantecatela nella padella con i funghi, eliminando prima lo spicchio d'aglio. Servite gli spaghetti su una base di vellutata di zucca e terminate con una spolverata di prezzemolo tritato. La soffice crema di zucca avvolgerà gli spaghetti con i funghi per un piatto veramente sublime...

SPAGHETTI CON COZZE E PEPERONI

*Ora prepariamo un bel piatto di **Spaghetti con cozze e peperoni**. Le cozze sono povere di grassi, ma ricche di proteine, iodio e ferro, allora non vi sono scuse per non consumarle. L'abbinamento delle cozze con i peperoni potrà apparire insolito, ma, provare per credere, i loro sapori si amalgamano perfettamente ed i peperoni apporteranno al vostro piatto un carico di vitamine e sapori da renderlo insuperabile.*



Ingredienti per 4 persone: 320 grammi di spaghetti, 500 grammi di cozze, un peperone grande o due piccoli, 250 grammi di pomodori ciliegine, mezzo bicchiere di vino bianco, prezzemolo, olio evo, 2 spicchi di aglio, peperoncino, sale.

Preparazione: Lavate e pulite i peperoni e tagliateli a listarelle sottili. Lasciateli cuocere in una padella con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio, regolate di sale e lasciate cuocere per circa 10-15 minuti. Pulite le cozze, cuocetele in una larga padella coperte a fuoco basso, finché non si saranno aperte tutte. Eliminate l'acqua e rimettetetele sul fuoco con 3 cucchiai di olio e lo spicchio di aglio. Fatele insaporire e aggiungete il mezzo bicchiere di vino bianco. Dopo 2 minuti aggiungete nella padella i pomodorini tagliati a metà, regolate di sale e insaporite con del peperoncino tritato. Lasciate cuocere per qualche minuto a fuoco basso. Intanto cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Mettete gli spaghetti nella padella con le cozze, aggiungete i peperoni e mescolate bene a fuoco vivace per un paio di minuti. Servite gli **Spaghetti con cozze e peperoni** con una spolverata di prezzemolo tritato.

SPAGHETTI CON PEPERONCINI VERDI

Una bella e fresca ricetta per voi, gli *Spaghetti con peperoncini verdi*. Dei piccoli e deliziosi peperoncini verdi, che tra l'altro io adoro, condiscono con dei dolcissimi pomodori un buon piatto di spaghetti. Una ricetta semplice semplice, ma assai gustosa, da preparare in poco tempo.



La cucina di Loredana

Ingredienti: 320 grammi di spaghetti, 400 grammi di peperoncini verdi, 400 grammi di pomodori, uno spicchio d'aglio, olio evo, sale.

Preparazione: Pulite i peperoncini verdi: eliminate la calotta superiore e svuotateli delicatamente all'interno dai semi e dai filamenti bianchi. Lavateli bene e divideteli a metà per la lunghezza. Mettete i peperoncini tagliati in una larga padella con qualche cucchiaio di olio e lo spicchio d'aglio pulito. Fate cuocere a fuoco basso, rigirandoli spesso, finché si ammorbidiscono. A questo punto aggiungete i pomodori lavati e tagliati a piccoli pezzi. Regolate di sale e fate cuocere per circa 10 minuti coprendo la padella con un coperchio, se asciugano troppo aggiungete qualche cucchiaio d'acqua. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli al dente e fateli saltare in padella con il sugo di peperoncini verdi e pomodori. Gli **Spaghetti con peperoncini verdi** sono pronti per essere gustati, semplici e veloci, ma veramente deliziosi...

SPAGHETTI CON SALSA AL POMODORO

Gli Spaghetti con salsa al pomodoro, una ricetta semplice e gustosa che ha reso la gastronomia italiana famosa nel mondo. Infatti fu in Italia che si pensò di condire per la prima volta un piatto di spaghetti con una salsa a base di pomodori, dando vita ad un piatto che avrebbe fatto la storia della gastronomia non solo italiana, ma mondiale. La mia ricetta degli Spaghetti con salsa al pomodoro è una variante della classica ricetta, con l'aggiunta di sedano, carota e cipolla, che passati insieme ai pomodori pelati, creano una salsa particolarmente densa, saporita e dal sapore delizioso.



Ingredienti: 320 grammi di spaghetti, 800 grammi di pomodori pelati, 2 gambi di sedano, 2 carote, una cipolla bianca, 4 cucchiaini di olio evo, sale e, se la stagione lo consente, 2 foglie di basilico.

Preparazione: Pulite e tagliate a dadini il sedano, le carote e la cipolla, rosolateli per alcuni minuti in un tegame con l'olio. Aggiungete i pomodori pelati e lasciate cuocere per un'ora circa a fuoco medio. Salate e frullate tutto con un frullatore ad immersione o con un passaverdura, la salsa di pomodoro è pronta. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa di pomodoro e qualche foglia di basilico.

SPAGHETTI SU VELLUTATA DI ZUCCHINE CON PANCETTA CROCCANTE

*Una ricetta di mia creazione che voglio condividere con voi. Sto cominciando a sperimentare nuovi accostamenti e devo dire che i risultati sorprendono anche me. Gli **Spaghetti su vellutata di zucchine con pancetta croccante** sono un primo piatto dal sapore delicato in cui la **pancetta croccante** con la sua sapidità attenua il sapore dolce della **vellutata di zucchine** che vi conquisterà. Ne esce un piatto molto gustoso che vi conquisterà alla prima forchettata.*



Ingredienti: 300 grammi di spaghetti, due zucchine medie, 100 grammi di pancetta affumicata a fettine sottili, 30 grammi di burro, una cipolla piccola, un bicchiere di latte, 30 grammi di formaggio grattugiato, sale.

Preparazione: Lavate le zucchine e tagliatele a cubetti, pulite la cipolla e tagliate anche essa a cubetti. Mettete i cubetti di zucchine e cipolla in un tegame con il burro, lasciate cuocere a fuoco basso per qualche minuto, girando spesso con un cucchiaio di legno. Quando le verdure saranno ammorbidite, aggiungete il latte e il formaggio grattugiato e lasciate cuocere ancora 2-3 minuti. Riducete tutto ad una purea con un frullatore ad immersione. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Mettete qualche cucchiaio di **vellutata di zucchine** sul fondo di ogni piatto e metteteci sopra gli spaghetti mantecati con la rimanente **vellutata di zucchine** e le fettine di pancetta rese croccanti su di una padella antiaderente. Decorate a piacere con fettine di zuccina grigliate.

<http://blog.giallozafferano.it/lacucinadiloredana/>

