

CROCCHETTE DI PATATE E ZUCCHINE, ANTIPASTO PERFETTO!



Ingredienti:

- 400 g di patate;
- 2 zucchine medie;
- 50 g di parmigiano;
- 2 uova medie;
- Aglio;
- Prezzemolo;
- Sale e Pepe q.b.;
- Olio extravergine di oliva;
- Peperoncino.
- Olio per friggere;
- Pangrattato q.b.;
- 2 uova medie;

Iniziate lavando per bene le patate e mettendole a bollire in una padella che le contenga bene. Lasciatele cuocere per 40 minuti dall'inizio dell'ebollizione dell'acqua, o comunque finchè non saranno belle tenere. Nel frattempo lavate le zucchine, mondatele, e con l'aiuto dell'apposito strumento o di un frullatore che abbia l'apposita grattugia, tagliatele a julienne. In una padella soffriggete l'aglio nell'olio con il peperoncino. Aggiungete quindi le zucchine e lasciatele cuocere per almeno 10 minuti, finchè non saranno belle tenere. Trasferitele quindi in una ciotola e aggiungete le patate schiacciate con uno schiacciapatate (dopo averle sbucciate accuratamente) e lasciate raffreddare le verdure. Aggiungete quindi il prezzemolo, le uova e il parmigiano. Aggiustate il composto con il pangrattato. Infine aggiungete un pizzico di sale e di pepe. Formate le crocchette di patate e zucchine e passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, coprendole bene. Riscaldate l'olio per friggere in una padella dai bordi alti, e quando sarà ben caldo aggiungete le crocchette, cuocendole poche per volta.

Scolatele su un foglio di carta assorbente dall'olio in eccesso e gustate calde o tiepide!

GNOCCHI DI PATATE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI



Ingredienti per 2 persone:

- 500 gr di patate;
- 150 gr di farina 00;
- sale;
- Mezzo uovo sbattuto;
- 1 o 2 zucchine;
- Gamberetti;
- 5-6 pomodorini pachino;
- Buccia grattugiata di un limone;
- Olio;
- Aglione;
- Vino Bianco;
- Sale;
- Peperoncino;

Iniziamo con il mettere a bollire le patate con la buccia. Bisognerà lessarle in modo da renderle molto morbide. Nel frattempo preparate il condimento, facendo soffriggere uno spicchio d'aglio in un cucchiaio d'olio. Aggiungete quindi i gamberetti, e non appena inizieranno a cuocere sfumate col vino bianco. Quando saranno pronti metteteli da parte avendo cura di conservare il liquido che avranno prodotto.

A questo punto nella stessa padella fate scaldare di nuovo olio e aglio e fate cuocere le zucchine a tocchetti, con peperoncino e sale.

Quando saranno ben rosolate aggiungete i pomodorini (tagliati in 4 parti), i gamberetti e il liquido tenuto da parte. Cuocete pochi minuti con il coperchio in modo che si formi un bel sughetto. Infine spolverate con la buccia di limone.

Ora procediamo con gli gnocchetti. Mettete sul fuoco un pentola per l'acqua bella grande. Scolate le patate e sbucciatele (facendo attenzione a non bruciarvi).

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia con un pò di sale e al centro mettete le patate schiacciate con lo schiacciapatate.

Lavorate il composto un pochino e poi aggiungete il mezzo uovo sbattuto. Formate una palla. La consistenza del composto dipenderà dalle patate che usate (dall'acqua che assorbono), comunque non aggiungete troppa farina, rischierete di avere degli gnocchi duri.

Il composto dovrà risultare così:

Formate dei cordoncini e tagliateli a tocchetti. Passate poi ogni tocchetto sui rebbi di una forchetta in modo da fare le striature.

A questo punto fateli riposare 15–20 minuti, non di più altrimenti si seccano troppo.

Tuffateli in acqua bollente salata e non girateli troppo (noi non li abbiamo girati affatto). Scolateli con una schiumarola quando vengono a galla (non nello scolapasta) e metteteli direttamente nella padella con il sugo. Amalgamate e servite!

PASTA PATATE E ZUCCHINE AL FORNO, CON FORMAGGIO



Ingredienti:

- 300 g di penne rigate;
- 300 g di patate;
- 200 g di pomodorini ciliegia;
- 100 g di Caciocavallo o mozzarella o qualsiasi formaggio vogliate;
- 1 cipolla rossa;
- 2 zucchine;
- 1 mazzetto di basilico;
- Olio extravergine di oliva;
- Sale.

Mondate i pomodori, lavateli e tagliateli a pezzetti; sbucciate la cipolla e affettatela a rondelle sottilissime. Scaldate in un tegame 3 cucchiari di olio, unitevi la cipolla e fatela rosolare, quindi aggiungete i pomodori e salate.

Mondate le zucchine, lavatele, riducetelo a listarelle sottili e unitele al sugo; mescolate e proseguite la cottura per 10 minuti. Profumate con le foglie di basilico, regolate di sale e cuocete per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Lavate le patate e fatele bollire per 25 minuti, poi scolatele, lasciatele raffreddare, sbucciatele e affettatele a rondelle sottili. Portate ad ebollizione abbondante acqua in una pentola, salatela e cuocete la pasta, scolandola al dente. Tagliate il formaggio a pezzetti. In una pirofila, formate uno strato di patate, condite con la salsa di zucchine e distribuite su questa una parte di formaggio. Sopra disponete uno strato di pasta, condite con la salsa e proseguite in questo modo, alternando gli ingredienti fino al loro esaurimento. Passate la pasta patate e zucchine a gratinare in forno a 200°C e servite.

PATATE E ZUCCHINE GRATINATE, CON LO SPECK!



Ingredienti:

- 2 patate;
- 2 zucchine;
- Sottilette (o qualsiasi altro formaggio che fonde);
- Sale, pepe, olio extravergine di oliva;
- Speck a cubetti;
- Pangrattato;
- Parmigiano grattugiato.

Iniziamo tagliando le patate e le zucchine a fettine sottili (circa 2 mm), prestando attenzione a tagliarle tutte più o meno simili per non avere cotture diverse. Oliate bene una teglia da forno e facendo uno strato con le patate. Aggiungete il formaggio, salate e pepate. Condite con un filo d'olio. Aggiungete le zucchine tagliate a fettine, mettete il formaggio, il sale, il pepe. Aggiungete quindi lo speck a cubetti. Spolverate con il parmigiano ed il pangrattato mescolati. Aggiungete un filo d'olio. Coprite con la carta d'alluminio e cuocete in forno caldo a 200° per circa 40 - 45 minuti. A questo punto scoprite la teglia e gratinate con il grill per 4-5 minuti.

Lasciate freddare un pochino .. SERVITE!

PATATE E ZUCCHINE TRIFOLATE, CONTORNO GUSTOSO!



Ingredienti (per una persona):

- 120 g di patate;
- 2 Zucchine;
- Cipolla;
- Olio extravergine di Oliva;
- Sale, Pepe e prezzemolo.

Spelate le patate e mettetele a bollire. Dovranno risultare morbide. Scolatele e conditele con prezzemolo.

Nel frattempo cuocete la zuccina in una padella con olio e cipolla, lasciandole rosolare bene per 10 - 15 minuti (a noi piacciono sbruciacchiate, quindi le lasciamo anche leggermente di più). A questo punto unitele alle patate, salate, pepate e aggiungete un filo d'olio a crudo.

PIZZA CON ZUCCHINE, PATATE E SPECK!



Dosi per l'impasto per circa 6-7 pizze!

- 500 g di farina (per il primo impasto) +700 g per il secondo ;
- 750 g d'acqua tiepida;
- Un cucchiaio e mezzo d'olio;
- mezzo cucchiaio di sale fino;
- un cubetto di lievito.

Per il condimento di una pizza:

- Una zuccina;
- Una patata;
- Mozzarella;
- Speck;
- Olio e sale.

Fate sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungete l'olio, il sale e la farina fino ad ottenere una pastella densa. Considerate che a seconda della durezza della farina la sua quantità potrà variare per cui aggiungetela poco a poco. Lasciate riposare quest'impasto per 40 minuti finchè non farà delle bollicine in superficie. Aggiungete la restante farina a poco a poco fino ad ottenere un composto liscio e morbido ma non appiccicoso. Le quantità di farina sono anche qui indicative, a noi a volte basta anche solo un chilo in tutto. Lasciate lievitare per 3 ore almeno.

Quando sarà pronta stendete le pizze e mettetele in una teglia ben oliata. Con una grattugia a fori larghi grattugiate la patata e la zuccina insieme. Disponetele sulla pizza (mischiate), salate, aggiungete un filo d'olio e infornate a 240° per circa 15 - 20 minuti.

Trascorso questo tempo, la base della pizza dovrà essere cotta. Aggiungete quindi la mozzarella e cuocete ancora qualche minuto finchè non si sarà sciolta.

Solo alla fine aggiungete lo speck fuori dal forno, in modo che si scaldi ma nn si secchi.

PIZZA ZUCCHINE, PATATE E PANCETTA...CON STRACCHINO!



Ingredienti per l'impasto per circa 6-7 pizze!

- 500 g di farina (per il primo impasto) +700 g per il secondo ;
- 750 g d'acqua tiepida;
- Un cucchiaio e mezzo d'olio;
- mezzo cucchiaio di sale fino;
- un cubetto di lievito.

Ingredienti per il condimento di una pizza:

- Una patata;
- Una zuccina piccola;
- Una confezione di pancetta affumicata;
- Stracchino;
- Olio;
- Sale;

Fate sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungete l'olio, il sale e la farina fino ad ottenere una pastella densa. Considerate che a seconda della durezza della farina la sua quantità potrà variare per cui aggiungetela poco a poco. Lasciate riposare quest'impasto per 40 minuti finchè non farà delle bollicine in superficie. Aggiungete la restante farina a poco a poco fino ad ottenere un composto liscio e morbido ma non appiccicoso. Le quantità di farina sono anche qui indicative, a noi a volte basta anche solo un chilo in tutto. Lasciate lievitare per 3 ore almeno.

Stendete la pizza in una teglia unta d'olio. Tagliate a julienne (con l'aiuto di un frullatore o di una grattugia dai fori larghi) la patata e la zuccina. Distribuitele sulla pizza uniformemente.

Cospargete con sale e poco olio. Aggiungete quindi la pancetta a cubetti. Infornate a 240° per circa 20 minuti. Quando la pizza sarà cotta, le patate e le zucchine anche, passatela leggermente sotto il grill per scurire i bordi e rendere le verdure più croccantine.