

PRIMI PIATTI PER CAPODANNO

Peccato di Gola di Giovanni

Tanti primi piatti per Capodanno facili, veloci ed economici da preparare anche in anticipo.

Scaricate pure il pdf gratuitamente sul vostro pc.

**Testi e foto sono opere di Giovanni Castaldi,
ne vieto qualsiasi riproduzione parziale o completa senza mio
consenso e link al sito.**

SARTU' DI RISO

Ingredienti:

500gr di riso, 100 – 150ml di salsa di pomodoro già cotta, 4 salsicce, 300gr di polpettine, 150gr di piselli già cotti, 50gr di pancetta a cubetti, 2 – 3 uova + qualche uovo sodo per decorare, 200gr di provola a pezzetti, 100gr di salame a pezzetti, 100gr di parmigiano grattugiato, burro, pan grattato, sale, pepe.



Preparazione:

Il sartù di riso può essere preparato con molto anticipo cominciando dalle polpettine, che trovate spiegate in [questa ricetta](#).

Successivamente bisogna preparare le salsicce, preferibilmente cotte nel ragù napoletano.

A questo punto cuocete il riso per dieci minuti in acqua bollente e salata, cotto nel tempo descritto scolate per bene e poi aggiungete la salsa, che in totale sono circa 2 mestoli non troppo pieni, e poi le uova, una parte del formaggio e il pepe e mescolate per bene.

Imburrate uno stampo e passateci il pan grattato, a questo punto nel ruoto versate una parte di riso e create un rivestimento all'interno del quale aggiungerete tutti gli ingredienti che avrete mescolato insieme, vale a dire: salsicce sbriciolate, polpettine, qualche cucchiata di piselli e pancetta, provola e salame e infine chiudete con il restante riso.

Prima di cuocere in forno a 210° per una ventina di minuti spolverate con il restante parmigiano e dei fiocchetti di burro.

Una volta cotto il sartù di riso lasciatelo riposare fuori dal forno per un quarto d'ora e poi con delicatezza estraetelo dallo stampo direttamente sul piatto di portata guarnendo con altre polpettine, piselli e pancetta e qualche fetta di uovo sodo.

Per le uova sode [leggete qui](#).

PLUMCAKE DI RISO CON PEPERONI IN AGRODOLCE

Ingredienti:

500gr di riso, 1 peperone rosso e uno giallo, 100gr di formaggio a pasta filante, 100gr di parmigiano grattugiato, una salsa per condire (io [crema di broccoletti](#)), 1 cipolla, 500ml di brodo vegetale, 2 bicchieri d'acqua e 5 cucchiaini di aceto balsamico, sale, pepe e burro; burro e pan grattato per la teglia.



Preparazione:

In un tegame lasciate dorare la cipolla nel burro o olio e poi lasciate tostare il riso ([vedi spiegazione](#)), infine sfumate con brodo vegetale (che [trovate qui](#)) e cuocete per 15 minuti.

Nel frattempo portatevi avanti il lavoro per preparare il plumcake di riso con peperoni in agrodolce: preparate i peperoni in agrodolce: mettete 2 bicchieri d'acqua in un pentolino con 5 cucchiaini di aceto balsamico e appena raggiunge il bollore, mettete i peperoni che avrete lavato, mondato e tagliato a listarelle. Lasciate cuocere una decina di minuti finchè non si saranno ammorbiditi; salateli.

Quando il riso sarà cotto toglietelo dal fuoco e, stesso nel tegame, aggiungete parmigiano, la salsa che avete scelto per condire, il sale e il pepe e mescolate.

Prendete uno stampo da plumcake (ma anche un'altra forma andrà benissimo) e imburratelo e spolverate con pan grattato, versate un primo strato di riso e disponete in fila una striscia di peperoni gialli, una striscia di formaggio e una striscia di peperoni rossi, coprite con altro riso e ripetete e poi ancora una volta. Così quando taglierete avrete questi 3 colori nel mezzo di ogni fetta.

Infine spolverate con altro parmigiano e qualche noce di burro.

Cuocete in forno caldo a 220° per 15 minuti. Prima di scaravoltare la teglia con il plumcake di riso con peperoni in agrodolce, aspettate una decina di minuti fuori dal forno.

Infine servite con dadolini di peperoni in agro dolce che vi saranno avanzati.

CHEESECAKE SALATO CON ZUCCHINE E PROSCIUTTO

Ingredienti per la base:

250gr di crackers salati, 120gr di burro, 2 albumi, sale, origano.

Per il ripieno:

500gr di ricotta, 4 tuorli e 2 albumi, 150gr di prosciutto cotto, 200gr di zucchine, 1 cipolla, 100gr parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata e olio extravergine d'oliva.



Preparazione:

Lavate e mondate le zucchine, tagliatele a rondelle sottili e cuocetele in padella con olio caldo e cipolla.

Adesso tritate i crackers e aggiungete il burro fuso, l'origano, il sale e i 2 albumi delle 4 uova; mescolate ottenendo una pasta compatta; stendetela in una teglia a cerniera che avrete imburrato e infarinato.

Setacciate la ricotta, aggiungete i 4 tuorli, il prosciutto che avrete tagliato a pezzettini, le zucchine scolate dell'olio in eccesso, il sale, il pepe e la noce moscata, mescolate per bene il tutto e solo alla fine aggiungete i restanti 2 albumi, che avrete leggermente montato con la forchetta e con un pizzico di sale.

Infine versate il composto sulla base e cuocete in forno caldo a 190° per 30 minuti.

OCCHI DI LUPO RIPIENI AL FORNO

Ingredienti:

500gr di pasta tipo occhi di lupo, 6 carciofi, 200gr di prosciutto cotto, 500gr di mozzarella, 150gr di parmigiano grattugiato, 150gr di pomodori secchi piccanti, 60gr di olive nere snocciolate, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, 500gr di brodo vegetale.



Preparazione:

Mondate i carciofi, tagliateli sottili e scottateli in padella con l'olio caldo e lo spicchio d'aglio; poi versate il brodo e lasciate cuocere per una mezz'ora.

Nel frattempo tagliate la mozzarella a cubetti molto piccoli e lasciateli scolare in una colapasta; poi mettete l'acqua per la pasta, salate e cuocete gli occhi di lupo.

In un grande recipiente versate la pasta e condite con tutti gli ingredienti e mescolate per bene (potreste arricchire il tutto aggiungendo anche un paio di uova, ma credo che sia già abbastanza ricca).

Versate la pasta in un tegame capiente, spolverate con il parmigiano e cuocete per una ventina di minuti a 200°, ovviamente servite subito questi occhi di lupo ripieni al forno.

RISO CACIO E UOVA

Ingredienti:

280gr di riso carnaroli, 150gr di formaggio (come caciotta oppure mozzarella, fior di latte o provola) 100gr di parmigiano grattugiato, 2 uova, burro, sale, pepe, ½ cipolla, 500gr di brodo vegetale; pan grattugiato e burro.

Per guarnire:

100gr di pesto di spinaci, pinoli, olio e.v.o. (vedi ricetta Pesto di spinaci).



Preparazione:

Tostate il riso con cipolla e burro (vedi [Riso: i vari tipi, come si tosta...](#)) e poi continuate la cottura versando il brodo in ebollizione, di volta in volta e arrivate fino a 15 minuti di cottura; salate.

Appena trascorsi i 15 minuti di cottura, scolate il riso e lasciatelo freddare sempre mentre cola l'acqua di cottura.

Nel frattempo, in una terrina, sbattete le uova, salatele, aggiungete un po' di pepe, il parmigiano e aspettate ancora un po' prima di versare il riso. Così avete il tempo per imburrare gli stampini (con questa ricetta avrete 8 sformatini) per muffins e passateci il pan gratto all'interno.

Adesso potete versare il riso nel composto delle uova e amalgamate bene il tutto.

Riempite gli stampini a metà con il riso, mettete nel mezzo un pezzo di mozzarella e poi ricoprite con altro riso fino al bordo; sulla superficie passate altro pan grattato e dei fiocchetti di burro.

Cuocete in forno a 200° per 15 minuti con funzione ventilata.

Servite il riso cacio e uova con un pesto di spinaci preparato semplicemente sbollentando 5 minuti gli spinaci e poi pestandoli con il resto degli ingredienti, come se fosse il classico Pesto Genovese.

PASTA AL FORNO CON CREMA DI FINOCCHI

Ingredienti:

500gr di pasta corta, 350ml di besciamella, 3 finocchi grossi, 100gr di pancetta a cubetti, 100gr di parmigiano grattugiato, 150gr di scamorza affumicata, sale, pepe.



Preparazione:

In una padella lasciate scottare i cubetti di pancetta, in modo che il grasso si fonda e la carne resti croccante, nel frattempo mondate e lavate i finocchi, tagliateli grossolanamente e poi metteteli in padella e lasciateli scottare insieme alla pancetta. Dopo qualche minuto, armatevi di pazienza, e togliete tutti i pezzetti di pancetta e teneteli da parte, versate un paio di bicchieri d'acqua sui finocchi e lasciateli ammorbidire a fuoco dolce.

Mentre i finocchi cuociono preparate la besciamella (se non sapete come [qui](#) trovate la ricetta) e quando saranno cotti i finocchi, scolateli dell'acqua in eccesso (non buttatela) e frullate, per ottenere un composto più liquido aggiungete l'acqua avanzata in quantità che preferite; salate.

Quando la pasta sarà cotta scolatela e condite con la crema, la pancetta, una manciata di parmigiano, la scamorza tagliata a cubetti e una macinata di pepe, mescolate il tutto, e versate in una teglia nella quale avrete cosperso un po' di crema ai finocchi. Infine spolverate con il restante parmigiano e lasciate cuocere la pasta al forno con crema di finocchi in forno caldo a 200° per 15 – 20 minuti.

Se volete una meravigliosa crosticina su questa pasta al forno con crema di finocchi ripassate a funzione grill gli ultimi 5 minuti.