

PRIMI PIATTI CHE BONTÀ



*Cuore in pasta cuochine per passione
Primi piatti spettacolari*



*Il primo piatto che vi proponiamo è:
Spaghetti con salsiccia e olive*



Per prepararli servono:

500 gr di spaghetti

3 pomodori rossi

1 cipolla bianca

salsiccia semi secca (la quantità dipende da come piace a voi)

3 pomodori rossi

10 olive nere

olio evo q.b.

vino rosso





Per prima cosa ho soffritto la cipolla tagliata a fettine sottili. Quindi ho aggiunto la salsiccia a pezzi e ho lasciato soffriggere. Ho sfumato col vino rosso e ho aggiunto i pomodori rossi. Ho lasciato cuocere per 15 minuti, ho aggiunto le olive nere a rondelle e dopo 5 minuti circa ho spento. Ho cotto la pasta in abbondante acqua salata e l'ho condita, aggiungendo un po' d'acqua di cottura al sughetto. Ho servito gli spaghetti caldi e credetemi che erano davvero ottimi..



*Come seconda ricetta vi proponiamo:
Penne rigate al sugo di peperoni*



300 gr. di penne rigate

sale q.b.

3 peperoni gialli e rossi

olio evo

1 cipolla

3 – 4 cucchiari di salsa di pomodoro

1 foglia di alloro





Laviamo e puliamo i peperoni privandoli delle parti bianche (che risultano indigeste) e dei semini e tagliamoli a listarelle.

In una pentola capiente soffriggiamo l'olio con la cipolla tritata, uniamo i peperoni e saliamo, lasciamo insaporire per qualche minuto poi aggiungiamo la salsa di pomodoro e la fogliolina di alloro.

Portiamo a cottura i peperoni, se serve aggiungendo un po' di acqua calda. Ci vorranno una ventina di minuti o comunque finché i peperoni non risultino morbidi.

Portiamo ad ebollizione l'acqua salata e lessiamo la pasta (vi consiglio di lasciarla un po' al dente e di terminare l'ultimo minuto di cottura nel sugo dei peperoni per farla insaporire meglio).

Una volta cotta rigiriamola nel sugo e finiamo la cottura prima di servirla.



*Come terza ricetta vi proponiamo:
Gnocchetti sardi con zucchine,
pancetta e pomodori secchi*



*Per preparare questo favoloso piatto
Vi serve:*



500 gr di gnocchetti sardi

2 zucchine

1 confez. di pancetta affumicata

una decina di pomodori secchi

olio evo

peperoncino macinato

1 spicchio d'aglio

panna da cucina

Per prima cosa ho fatto imbiondire l'aglio in un filo d'olio. Quindi ho aggiunto le zucchine macinate e ho lasciato cuocere per 20 minuti circa aggiungendo acqua ogni tanto. In un altro tegame ho soffritto con pochissimo olio la pancetta tagliata a pezzi. quindi ho mischiato i due composti, ho aggiunto il peperoncino e i pomodori secchi spezzettati. ho fatto insaporire il tutto e non ho salato perché già i pomodori lo sono abbastanza. Infine ho aggiunto la panna e ho amalgamato il tutto. Ho cotto la pasta in abbondante acqua salata, l'ho condita e servita. E' un piatto che è piaciuto a tutti e che rifarò al più presto.. :)



*La quarta ricetta che vi proponiamo è:
Paglia e fieno con piselli e pancetta affumicata*



*La paglia e fieno è un piatto particolare che
amo fare.. e ne faccio diverse varianti. Ma
questa è la mia preferita.*



Per preparare questo piatto ho usato:

500 gr di paglia e fieno

100 gr di piselli

1 confezione di pancetta affumicata

300 gr di panna

1 cipolla rossa

vino rosso

olio d'oliva

sale

1 cucchiaino di zucchero

acqua q.b.

Per prima cosa ho preparato i piselli. Li ho messi in un tegame con olio e cipolla e li ho fatti soffriggere per un po'. Quindi ho aggiunto lo zucchero e un po' d'acqua. Ho salato e ho lasciato cuocere per almeno 20 minuti aggiungendo sempre acqua per non farli bruciare. Da parte ho soffritto la pancetta tagliata a pezzi e l'ho sfumata con del vino rosso. Ho unito pancetta e piselli e ho lasciato insaporire il tutto. Nel frattempo che la pasta cuoceva ho aggiunto la panna al sughetto e un mestolo d'acqua di cottura. Ho condito la pasta e l'ho servita calda con un filo d'olio piccante. Vi assicuro che è ottima e piacerà a tutti.



*Come quinta ricetta vi proponiamo
Cannelloni al forno*



*Uno dei piatti della tradizione italiana sono i
cannelloni al forno, piatto per antonomasia della
domenica o della festa, un po' laborioso da fare.*



Per realizzarli ho usato:

1 confezione di cannelloni all'uovo,

300 gr. di macinato misto,

cipolla,

olio,

burro,

vino bianco,

alloro,

misto soffritto,

2 bottiglie di salsa di pomodoro,

2 mozzarelle,

200. gr di prosciutto cotto,

besciamella,

formaggio grattugiato,

sale.





Prepariamo il ragù:

In una pentola mettiamo l'olio e un po' di burro e soffriggiamo il misto di soffritto (carota, sedano, cipolla), uniamo la carne macinata e facciamola cuocere una decina di minuti; sfumiamola con un po' di vino bianco e quando evapora uniamo una foglia di alloro e finiamo la cottura aggiustandola di sale.

In una pentola prepariamo la salsa di pomodoro:

prepariamo una base di cipolla e olio e quando soffrigge uniamo le due bottiglie di salsa, lasciamola cuocere per circa mezzora finché non si riduce.

Tagliamo il necessario per il ripieno: prosciutto, mozzarella e mettiamoli da parte.

Ora assembliamo i cannelloni:

In una ciotola uniamo il ragù, la mozzarella, il prosciutto e il formaggio grattugiato, un paio di cucchiaini di besciamella e qualche cucchiainata di sugo: creiamo così il ripieno dei cannelloni.

In una pirofila mettiamo uno strato di sugo e i cannelloni precedentemente riempiti, copriamoli con la salsa, la besciamella e infine una spolverizzata di formaggio prima di infornarli a 180° per mezzora.

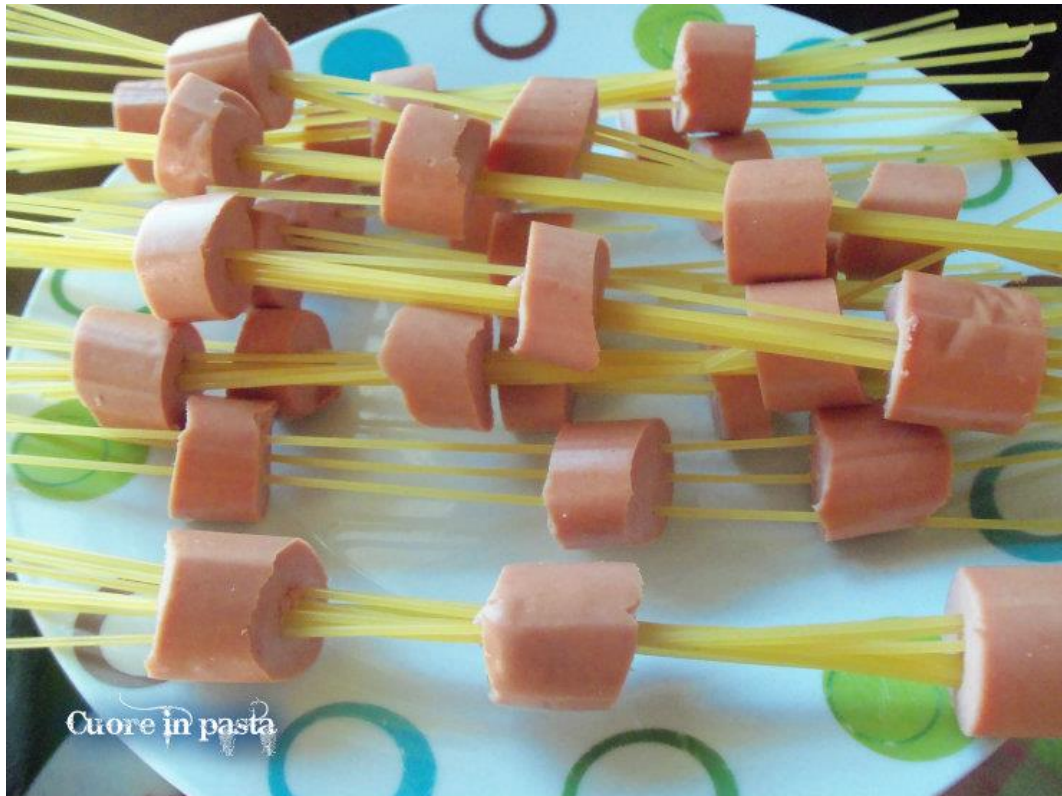
I cannelloni sono pronti quando il sugo si è assorbito, ma un consiglio che vi do è quello di pungerli con la forchetta.



*Come sesta ricetta vi proponiamo:
Spaghetтата di wurstel*



*Questo è un piatto particolare che i bimbi ameranno
di sicuro. Anzi, se li preparate insieme a loro si
divertiranno parecchio ad infilzare i wurstel.. ;)*



Per prepararli ho usato:

spaghetti

wurstel

pomodori rossi

olio d'oliva

sale





Prima di tutto ho tagliato i wurstel a fette (medio spessore).. quindi li ho infilzati con gli spaghetti (diciamo 4 spaghetti per 3 fette di wurstel)..

ho lessato tutto in abbondante acqua salata e, mentre cuocevano, ho preparato il sughetto cuocendo due pomodori rossi con un filo d'olio e del sale.. ho condito tutto e ho servito.. questo è un piatto simpaticissimo da preparare ai bimbi.. ma piaceranno di sicuro anche ai grandi.. ;) L'unico difetto che ho trovato è il fatto che per mangiarli si devono tagliare.. e io ODIO gli spaghetti tagliati!! :D



*Settima ricetta:
Fusilli con pancetta e philadelphia*



Questo è un primo che a me piace da morire e ogni tanto, se devo essere sincera, me lo preparo anche se a pranzo sono da sola.. :P





Per prepararlo ho usato:

400 gr di fusilli

1 conf. di pancetta affumicata

1 conf. di pomodori pelati

1/2 cipolla

3 cucchiaini di philadelphia

olio d'oliva

sale

1/2 cucchiaino di zucchero

vino rosso

Per prima cosa ho fatto dorare la cipolla con un filo d'olio quindi ho aggiunto la pancetta tagliata a pezzi e l'ho lasciata cuocere per un po' (giusto il tempo di farla colorare).. ho sfumato col vino e, una volta sfumato, ho aggiunto il pomodoro macinato, il sale e il pepe e ho lasciato cuocere per 30 min circa.. ho sciolto nel pomodoro lo zucchero per levare l'acidità.. a fine cottura ho aggiunto la philadelphia e l'ho fatta sciogliere.. ho cotto la pasta in abbondante acqua salata e l'ho condita.. sugo veloce e ottimo.. se andate di fretta è l'ideale.. :D



*L'ottava ricetta che vi proponiamo è:
Risotto selvatico*





Per prepararlo ho usato:

Cipolla fresca

Finocchietto selvatico

Brodo di dado

Pancetta affumicata

Olio

Conserva

Ho pulito i finocchietti tagliando la parte dura del gambo, li ho tritati finemente e li ho versati in mezzo alla cipolla soffritta con un filo d'olio. A parte ho cotto la pancetta e poi ho mischiato tutto.. ho versato il riso e l'ho fatto tostare.. quindi ho aggiunto un po' di conserva per dar colore e ho fatto cuocere tutto insieme aggiungendo ogni tanto del brodo (il riso dev'essere sempre coperto).. una volta cotto ho aggiunto un po' di burro e ho servito.. Vi assicuro che è un piatto buonissimo.. vi consiglio di provarlo.. ;)



*La nona ricetta proposta è:
Lasagne con funghi e prosciutto*



*Queste lasagne a mio parere rimangono molto
più leggere di quelle classiche e molto saporite..
insomma, farete un figurone con i vostri ospiti ;)*



Per prepararle vi serve:

Lasagne

1 busta di funghi champignon surgelati (o freschi)

80 gr di prosciutto cotto

2 confezioni grandi di besciamella

2 mozzarelle

olio evo q.b.

sale

1 spicchio d'aglio

peperoncino

Per prima cosa ho preparato i funghi. Li ho messi in un tegame antiaderente e ho fatto assorbire tutta l'acqua a fuoco medio. Quindi ho aggiunto olio, sale, peperoncino e aglio e ho fatto cuocere per 15 minuti circa. Ho lasciato raffreddare i funghi e ho iniziato a preparare le lasagne.

Come per la classica ho messo sul fondo della teglia la besciamella, i funghi, il prosciutto e la mozzarella. Quindi le lasagne e di nuovo besciamella, funghi, mozzarella e prosciutto. Ho riempito la teglia e ho infornato a 180° per 1 ora. Ho lasciato riposare le lasagne per almeno 30 minuti e le ho servite. Sono ottime per qualsiasi festa.. ;)



*Come decima ricetta vi proponiamo
Mezze penne con fagiolini, pancetta e panna*



*Questo è un piatto ricco di sapori..
e, sono sicura,
vi verrà voglia di mangiare sempre.. ;)*



Ecco cosa vi serve per preparare questo piatto fantastico:

400 gr di mezze penne

1/2 confezione di pancetta affumicata

fagiolini bolliti

aglio

1 conf. di panna da cucina

vino rosso

olio

sale

peperoncino

conserva

Per prima cosa ho messo su l'acqua per cuocere la pasta, quindi ho preparato il mio sughetto: ho soffritto con un filo d'olio la pancetta, il peperoncino e l'aglio intero.. quindi ho aggiunto i fagiolini tagliati a pezzetti (precedentemente bolliti in acqua calda) e ho continuato a soffriggere.. ho sfumato con del vino rosso, ho aggiunto un po' di conserva per dare un po' di colore e la panna.. ho lasciato cuocere qualche secondo e ho aggiunto un po' di acqua di cottura per non far asciugare troppo la pasta.. l'ho scolata e l'ho versata in mezzo al sughetto, ho amalgamato tutto e ho servito.. semplicissima e veloce da fare ha un gusto spettacolare.. dovete provarla assolutamente.. :D



*Ricetta numero undici:
Lasagne con zucchini e tonno*



Lasagne precotte

3 zucchine grandi

4 scatolette di tonno

mozzarella

besciamella

olio

aglio

sale

pepe





Per prima cosa ho lavato e macinato le zucchine. Le ho messe a cuocere in un tegame con un filo d'olio, l'aglio, il pepe e il sale aggiungendo un po' d'acqua ogni tanto.. dopo circa 10 minuti (le zucchine dovrebbero essere cotte) ho aggiunto il tonno schiacciato con una forchetta e ho lasciato insaporire per qualche minuto. Quindi ho messo la besciamella sul fondo di una teglia, uno strato di lasagne e di nuovo besciamella.. poi ho aggiunto il composto di zucchine e tonno su tutta la superficie e la mozzarella tagliata a pezzetti piccoli e ho continuato così per almeno 3 strati perchè a mio parere la fetta nel piatto deve risultare piuttosto alta (anche se dalla foto non sembra).. una volta pronta l'ho infornata a 200° per circa 1 ora.. infine l'ho lasciata nel forno spento per altri 30 minuti per farla solidificare ancora un po'.. sinceramente ero un po' perplessa e non sapevo se provare a farla o no ma non mi son per niente pentita.. era di una bontà unica.. ;)



*La dodicesima ricetta che vi proponiamo è:
Calamarata con funghi porcini*



*Questo è un formato di pasta
abbastanza particolare
ottimo con qualsiasi condimento..*



Per realizzarla ho usato:

300 gr. di pasta "calamarata"

2 funghi porcini surgelati

aglio

olio

sale

3 pomodorini

vino rosso

cipolla tritata

Ho tritato la cipolla e l'aglio e li ho soffritti nel olio, poi ho aggiunto i funghi e i pomodorini entrambi tagliati a pezzetti, li ho fatti rosolare e poi sfumati con un po' di vino.

Li ho portati a cottura circa una decina di minuti unendo se serve un po' di acqua di cottura.

Ho lessato la pasta : attenzione ai tempi ci vogliono quasi 20 minuti.. e poi l'ho scolata nella pentola per saltarla lasciandola un po' acquosa.



*Ricetta numero tredici:
Spaghetti con le vongole*



*Un piatto non difficilissimo da fare e
molto gustoso..
ora vi spiego come pulire le vongole e
come cucinarle..*



Per prepararli ho utilizzato:

400 gr di spaghetti

1 sacchetto di vongole veraci

1 testa d'aglio

1/2 mazzo di prezzemolo

olio d'oliva

vino bianco

peperoncino

Per prima cosa mettete per circa 1 ora le vongole in una ciotola piena d'acqua con un po' di sale per farle spurgare, anche se di solito il pescivendolo dice che lo sono già.. quindi prendetele una per una, sbattetele dentro il lavandino e scartate quelle che si aprono.. io lo faccio almeno 3 volte perché non sempre si aprono subito e rischio di trovare la sabbia nella pasta (e non ha un sapore buonissimo ahahhah).. una volta pulite sistematele in un tegame con un filo d'olio, il peperoncino, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente (lasciate da parte un po' di prezzemolo tritato). Coprite e lasciate aprire le vongole eliminando quelle che rimangono chiuse senza tentar di aprirle perché son vuote o con la sabbia.. infine sfumate con del vino bianco e spegnete.. cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela direttamente nel tegame. Se vi sembra un po' asciutta aggiungete acqua di cottura o qualche goccia di olio (magari piccante).. Unite il prezzemolo rimasto, servite e mangiate.. ;)



*Ecco la quattordicesima ricetta che vi
proponiamo:
Orecchiette con sugo di salsiccia*



*Piatto casalingo veloce da preparare,
le orecchiette con sugo di salsiccia sono un'idea
per un pranzo molto saporito.*



Per preparare questo piatto vi serve:

300 gr. di orecchiette

1 passata da mezzo litro

aglio

olio

sale

200 gr. di salsiccia fresca

Procedimento:

In una pentola soffriggete l'olio con uno spicchio di aglio, unite la salsiccia tagliata a pezzetti e fatela rosolare, unite poi la passata e portate a cottura il sugo per una trentina di minuti regolandolo di sale.

Portate ad ebollizione l'acqua e calate le orecchiette, portatele a cottura, poi scolatele e saltatele nel sugo per un paio di minuti per farle insaporire.



*Quindicesima ricetta:
Orecchiette con funghi e melanzane*



Per preparare questo favoloso piatto serve:

Ingredienti:

300 gr. di orecchiette

1 melanzana

mezza confezione di misto funghi surgelati

aglio

olio

prezzemolo

sale





Procedimento:

In una pentola soffriggete l'olio con uno spicchio di aglio, unite i funghi, lasciateli insaporire poi unite le melanzane tagliate a cubetti; portate le verdure a cottura aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua se serve.

Aggiustate di sale.

Portate ad ebollizione l'acqua salata e lessate le orecchiette, scolatele al dente e finite di cucinarle nel sugo preparato in precedenza. Servite con un po' di prezzemolo tritato. A chi piace può aggiungere un po' di peperoncino.



*La sedicesima ricetta proposta è:
Risotto con prosciutto cotto, funghi e zafferano*



Per preparare questo fantastico risotto ho usato:

240 gr di riso

4 fette di prosciutto cotto

una busta di funghi champignon surgelati

olio d'oliva

brodo di dado

un po' di sale

peperoncino

aglio intero

zafferano





Per prima cosa ho messo su l'acqua con due dadi vegetali per preparare il brodo e ho aggiunto una bustina di zafferano.. quindi ho cotto i funghi.. li ho messi a cuocere in un tegame senza nessun altro ingrediente e ho fatto tirar fuori l'acqua.. quando si sono un po' asciugati ho aggiunto l'olio, l'aglio e il peperoncino. Dopo 5 minuti ho aggiunto il prosciutto tagliato a pezzetti piccoli il sale (non tanto perché poi va aggiunto il brodo) e ho lasciato cuocere ancora 5 minuti (vi accorgete comunque quando è tutto cotto). Poi ho aggiunto il riso e l'ho fatto tostare.. ho fatto cuocere per circa 20 minuti (ma dipende sempre dal tipo di riso che usate) a gas basso aggiungendo di tanto in tanto il brodo. A fine cottura ho fatto sciogliere nel riso una noce di burro e ho spolverato con del pecorino sardo.. ho servito caldo e ricevuto i complimenti dalla famiglia (che fanno sempre piacere) :D



*Ricetta numero diciassette:
Risotto al radicchio*



*Ecco un altro piatto che io amo molto.
Il radicchio riesco a mangiarlo solo
così..*



Per prepararlo ho usato:

400 gr di riso

1/2 radicchio

brodo

olio d'oliva

vino rosso

sale

burro o panna da cucina

peperoncino

Tagliate a fettine sottili il radicchio e mettetelo a soffriggere in padella con un filo d'olio e un po' di sale e del peperoncino per un paio di minuti. Aggiungete il riso, fatelo tostare e sfumate col vino rosso. Lasciate evaporare e aggiungete un po' di brodo. Lasciate cuocere sfumando ogni tanto con il brodo (coprite sempre tutto il riso se no rimane crudo). A cottura ultimata aggiungere una noce di burro o un po' di panna da cucina. Mescolare e servire.



*La diciottesima ricetta che vi proponiamo è:
Spaghetti alla carbonara di piselli*



Per prepararli ho usato:

400 gr di spaghetti

piselli in verde

1 confezione di pancetta affumicata

3 tuorli

1 uovo intero

formaggio grattugiato

latte





Per prima cosa ho tagliato la pancetta a cubetti e l'ho rosolata con un filo d'olio.. ho aggiunto i piselli precedentemente cotti in verde (solo con cipolla, olio e un cucchiaino di zucchero), ho messo l'acqua a bollire e nel frattempo ho sbattuto le uova con sale, un po' di latte e formaggio grattugiato.. ho cotto la pasta, l'ho scolata al dente e versata nella pancetta e ho fatto insaporire il tutto.. ho versato l'uovo e l'ho fatto asciugare.. infine ho messo su un filo d'olio piccante ma solo nel mio piatto perché non piace a tutti.. :P Diciamo che è una variante della classica carbonara con un tocco in più.. :D



*Ricetta numero diciannove:
Risotto di zucca e cipolla di Tropea*



Per prepararlo ho usato:

2 cucchiaini di burro

1 cipolla rossa di tropea

400 gr di riso

300 gr di zucca

brodo di dado

conserva

4 foglie di menta

formaggio grattugiato

vino bianco





Per prima cosa ho preparato il brodo, ho levato i semi dalla zucca e ho tagliato la polpa a dadini.. ho sciolto una parte di burro in un tegame grande e ho soffritto la cipolla tagliata a fette.. una volta cotta ho aggiunto la zucca e l'ho fatta cuocere per 15 minuti circa aggiungendo ogni tanto un po' di brodo (la zucca dev'essere morbida). Quindi ho versato dentro il riso, un po' di conserva, la menta e ho sfumato il tutto con il vino. Ho lasciato cuocere per 20 minuti aggiungendo il brodo ogni tanto.. 5 minuti prima di finire la cottura ho aggiunto il formaggio grattugiato e il restante burro..



*La ventesima e ultima ricetta proposta è:
Spaghetti con zucchine e bottarga*



*Stanchi di mangiare sempre la stessa roba?
Provate allora questi favolosi spaghetti
preparati con un ingrediente particolare che
darà quel tocco in più al vostro piatto.. ;)*



Per preparare questo piatto serve:

400 gr di spaghetti n.5

3 zucchine

1 cipolla

bottarga

olio d'oliva

sale

peperoncino

Per prima cosa ho tagliato le zucchine e la cipolla a fette e le ho messe a cuocere in un tegame grande con un po' d'olio, il peperoncino e il sale (circa mezzora aggiungendo acqua quando serve).. ho cotto gli spaghetti in abbondante acqua salata e li ho versati in mezzo alle zucchine.. ho mescolato il tutto e ho grattugiato sopra un po' di bottarga, un po' di formaggio grattugiato e ho servito.. sono semplicissimi da fare e abbastanza veloci.. ma soprattutto sono saporiti e ottimi.. :D





Cari amici

Questo è il nostro 3° ricettario.

Questa volta tutto incentrato sui primi piatti.

Un regalo per voi che ci seguite sempre.

Potete scaricarlo e tenerlo a portata di mano per quando vi serve. Consideratelo un ringraziamento per tutti i complimenti e i commenti che ogni giorno lasciate nel nostro blog..

Fateci sapere se vi piace e se c'è qualcosa che non va così da farne sempre di migliori..

Grazie di tutto

Mary & Tiz





Indice:

- ✓ *Spaghetti con salsiccia e olive*
- ✓ *Penne rigate al sugo di peperoni*
- ✓ *Gnocchetti sardi con zucchine, pancetta e pomodori secchi*
- ✓ *Paglia e fieno con piselli e pancetta affumicata*
- ✓ *Cannelloni al forno*
- ✓ *Spaghetтата di wurstel*
- ✓ *Fusilli con pancetta e philadelphia*
- ✓ *Risotto selvatico*
- ✓ *Lasagne con funghi e prosciutto*
- ✓ *Mezze penne con fagiolini, pancetta e panna*
- ✓ *Lasagne con zucchine e tonno*
- ✓ *Calamarata con funghi porcini*
- ✓ *Spaghetti con le vongole*
- ✓ *Orecchiette con sugo di salsiccia*
- ✓ *Orecchiette con funghi e melanzane*
- ✓ *Risotto con prosciutto cotto, funghi e zafferano*
- ✓ *Risotto al radicchio*
- ✓ *Spaghetti alla carbonara di piselli*
- ✓ *Risotto di zucca e cipolla di Tropea*
- ✓ *Spaghetti con zucchine e bottarga*

