



# Raccolta di ricette per Natale

## Primi Piatti



Primi piatti Natale 2013



Visita il Blog - <http://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/>

RICETTARIO IN PDF GRATUITO A CURA DI I. E. MARRA  
OGNI RIPRODUZIONE, ANCHE PARZIALE, DEI CONTENUTI E' ASSOLUTAMENTE VIETATA.

# Pappardelle ai funghi porcini



Ingredienti per 2 persone

- 180 g di pappardelle
- 25 g di funghi porcini secchi
- 100 ml di panna da cucina ai funghi porcini
- 1 spicchio di aglio
- 1 dado vegetale o sale
- olio evo
- prezzemolo

Per preparare le **pappardelle ai funghi porcini** dovrete mettere in ammollo i funghi porcini secchi in acqua tiepida per almeno 15 minuti, ovviamente leggete sempre le indicazioni sul retro della confezione. Trascorso il tempo, strizzateli con le mani e filtrate l'acqua in cui li avete messi in ammollo usando un colino a maglie molto strette. In una padella fate soffriggere l'aglio con l'olio di oliva e aggiungete i funghi porcini strizzati, fate saltare per un paio di minuti dopodiché aggiungete poco alla volta l'acqua che avete filtrato. In questo modo i funghi tenderanno ad insaporirsi ulteriormente durante la cottura. Unite il dado o il sale e continuate per almeno 10-15 minuti fino a che non saranno morbidi. Infine unite anche il prezzemolo fresco. Quando saranno cotti spegnete la fiamma ed aggiungete la panna, amalgamate e versate le pappardelle scolate. Mantecate le pappardelle ai funghi porcini delicatamente in modo che raccolgano tutto il condimento e servite.

La ricetta nel blog clicca qui [Pappardelle ai funghi porcini](#)



# Lasagna al pesto



## Ingredienti

- 400 g di lasagna all'uovo
- 500 ml circa di besciamella
- 200 g di fior di latte
- 200 g di scamorza affumicata
- 200 g di pesto alla genovese
- 100 g di parmigiano grattugiato

Sbollentate le lasagne all'uovo; fate riscaldare due dita di acqua in una padella piuttosto ampia (io ho usato una teglia da forno) con un filo di olio (di oliva o di semi) e aggiungete le sfoglie di lasagna. Consiglio di usare la teglia piuttosto che la pentola in modo che potrete scolarle una ad una con una schiumarola evitando che si rompano e si attacchino l'una alla altra. Lasciatele sbollentare per circa 5 minuti, in questo modo otterrete una lasagna ancora più gustosa e non rischiate che la sfoglia rimanga cruda e asciutta durante la cottura. Scolate delicatamente le sfoglie e poggiatele su un canovaccio pulito. Tagliate il fior di latte e la scamorza affumicata a cubetti. Mescolate in una ciotola la besciamella e il **pesto** e aggiungete un po' di latte se risultasse troppo densa. Cospargete il fondo di una pirofila da forno con della besciamella e pesto e fate uno strato con le sfoglie all'uovo, aggiungete la besciamella e il pesto e mescolate, la scamorza e il fior di latte e del parmigiano. Proseguite con gli strati fino ad ultimare tutti gli ingredienti. Ricoprite l'ultimo strato di sfoglia con abbondante besciamella e pesto per evitare che secchi in forno. Infornate a 180° per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate rapprendere per 5-10 minuti prima di servire. La ricetta nel blog clicca qui [Lasagna al pesto](#)



# Mini lasagne ai funghi



## Ingredienti per 15 mini lasagne

- 200 gr di lasagne all'uovo
- 300 gr di funghi misti
- 400 ml di besciamella
- 250 gr di scamorza
- 100 gr di parmigiano
- spicchio di aglio
- prezzemolo q.b.
- olio evo q.b.
- olio di semi q.b.
- pan grattato q.b. per gli stampini
- dado vegetale

Per preparare le mini lasagne ai funghi, in una padella fate soffriggere l'aglio con un po' d'olio di oliva e quando sarà ben caldo aggiungete i funghi che avrete pulito e tagliato a fettine in precedenza e lasciate cuocere. A metà cottura aggiungete il dado per insaporire e il prezzemolo. A parte, in una padella piuttosto ampia, mettete a bollire un dito di acqua con un po' di olio di semi per sbollentare le lasagne. L'olio serve per evitare che queste si attacchino tra di loro durante la cottura. Le lasagne vanno cotte per 5-6 minuti in modo tale che poi si riescano a tagliare, poi continueranno a cuocere in forno ma se preferite potete usare le sfoglie di lasagna fresca che trovate nel banco frigo o prepararla in casa. Mettete al massimo 5-

6 sfoglie rettangolari di lasagna alla volta. Quando saranno morbide levatele dalla padella e poggiatele su di un piano ben pulito per farle raffreddare. Gli stampini vanno spennellati con dell'olio di semi e passati nel pangrattato. Per preparare il ripieno, prendete circa i 2/3 di funghi e tritateli finemente. Aggiungeteli quindi alla besciamella e mescolate. Prendete ora una sfoglia di lasagna e coprite tutta la superficie laterale dello stampino. Sul fondo ritagliate un dischetto di lasagna o anche un quadratino, a seconda delle dimensioni. Per essere più pratici va benissimo anche se fate dei piccoli quadrati per ogni strato, risulterà il tutto più veloce. Mettete un cucchiaino del composto ottenuto sul fondo, scamorza tagliata a cubetti e un cucchiaino di parmigiano. Fate circa 3 strati per ogni stampino fino a coprire il tutto con della besciamella ai funghi, parmigiano e scamorza. Sul bordo rimarrà un po' di sfoglia di lasagna, se non vi piace la parte "bruciata" potrete tagliarla prima di infornarla e fare in modo che la sfoglia sia esattamente della stessa altezza dello stampino. Con queste dosi otterrete circa 15 mini lasagne ai funghi a seconda della grandezza di questi ultimi. Infornate per circa 15 minuti a 180°. Una volta cotti lasciateli raffreddare per 5-10 minuti prima di servirli cercando di levarli delicatamente dagli stampini. Con la restante parte di funghi potrete decorare le vostre mini lasagne, davvero deliziose e di grande effetto.

La ricetta nel blog clicca qui [Mini lasagne ai funghi](#)



# Pasta al forno con melanzane



## Ingredienti per 6 persone

- 500 g di pasta corta (sedani rigati o rigatoni)
- 750 ml di passata di pomodoro
- parmigiano grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 2 melanzane (circa 400 g)
- 150 g di galbanino
- basilico
- sale

In una pentola capiente fate soffriggere l'aglio con dell'olio di oliva (se preferite potete sostituire l'aglio con la cipolla) e quando è ben caldo versate la passata di pomodoro. Se usate i pomodori pelati potete passarli al minipimer prima di versarli. Salate e fate cuocere lentamente, per circa un'ora fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungete il basilico fresco. Nel frattempo lavate le melanzane, spuntatele e tagliatele a cubetti levando il pane interno in eccesso, soprattutto se usate melanzane tonde. Le melanzane vanno fritte in olio di oliva ben caldo. Quando sono pronte mettetele su carta assorbente, lasciatele raffreddare e aggiungetele al sugo. Tagliate il galbanino a cubetti (va bene anche scamorza o provola). Scolate la pasta al dente e conditela con il sugo al pomodoro e melanzane. Aggiungete il galbanino e mescolate a fiamma spenta. Versate la pasta in una pirofila da forno, cospargete la superficie con del parmigiano grattugiato e infornate a 180° per circa 20 minuti.

La ricetta nel blog clicca qui [Pasta al forno con melanzane](#)



# Conchiglioni ripieni funghi e prosciutto crudo



## Ingredienti per 4 persone

- 300 g di conchiglioni
- 400 g di funghi freschi champignon
- 100 g di prosciutto crudo
- parmigiano grattugiato
- 150 g di mozzarella
- 200 ml circa di besciamella
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo fresco
- olio evo
- 1 dado vegetale
- sale

La ricetta dei **conchiglioni** ripieni è molto semplice anche se richiede del tempo ma ne varrà di sicuro la pena. Innanzitutto mettete a bollire l'acqua per la cottura dei conchiglioni, scolateli molto al dente circa 3-4 minuti in meno dei tempi indicati sulla confezione. Nel frattempo pulite bene i **funghi** champignon (per queste ricetta consiglio di usare quelli freschi in vaschetta), privateli del gambo e tagliateli a fettine. Lavateli bene sotto acqua corrente. Fate soffriggere l'aglio con dell'olio di oliva in una padella antiaderente, aggiungete i funghi e fate cuocere. Aggiungete il dado vegetale (o sostituitelo con del sale o altro insaporitore) e a cottura quasi ultimata abbondante prezzemolo fresco tritato. Lasciate raffreddare i funghi. Scolate i conchiglioni e posizionateli in un ruoto da forno cospargendo il fondo con qualche

cucchiaio di besciamella. Mescolate i funghi alla besciamella, lasciando un po' di quest'ultima da parte. Riempite ciascun conchiglione con funghi e besciamella e qualche dadino di mozzarella, aggiungete dei pezzetti di prosciutto crudo e procedete fino ad ultimare tutti i conchiglioni. Versate su ognuno della besciamella e cospargete con abbondante parmigiano grattugiato. Infornate a 200° per circa 15 minuti fino a che in superficie non saranno ben dorati, magari gli ultimi minuti usare il grill.

La ricetta nel blog clicca qui [Conchiglioni ripieni di funghi e prosciutto crudo](#)





# Lasagna classica al ragù



## Ingredienti

- 300 gr di sfoglia all'uovo per lasagna
- 400 gr circa di fior di latte
- 150 gr circa di parmigiano reggiano

## ...per il **ragù di carne**

- 300 gr di carne macinata (misto suino e bovino)
- 1 kg di pomodori pelati (o passata di pomodoro)
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 fettina di burro
- sale o dado
- olio evo

Per preparare la **lasagna classica al ragù** si procede prima di tutto con la lunga preparazione del **ragù di carne**, meglio ancora se viene preparato la sera prima così da averlo già pronto l'indomani. Tritate o grattugiate la carota, il sedano e la cipolla molto finemente (dovrete ottenere quasi una purea). Mettete il trito in una pentola assieme al burro e fate sciogliere a fiamma bassa, aggiungete un filo di olio e il sale (o il dado se preferite). Quando il trito sarà ben soffritto aggiungete la carne macinata e fate cuocere a fiamma viva. A parte frullate i pomodori pelati (che sono di gran lunga migliori per la preparazione del ragù) e quando la carne è cotta versatela nella pentola. A questo punto lasciate cuocere lentamente per almeno un paio di ore girando di tanto in tanto. Per la lasagna classica il ragù non dovrà risultare molto denso e

ristretto altrimenti durante la cottura in forno la lasagna tenderà ad asciugarsi molto. Se usate le lasagne secche vi consiglio di dargli un leggerlo bollo in acqua con un filo di olio di semi per circa 5 minuti, in modo da renderle più morbide. Stendete poi le lasagne su un piano ben pulito e lasciate intiepidire. Sul fondo di una pirofila aggiungete qualche mestolo di ragù, procedete a strati con le lasagne, il ragù, il fior di latte a cubetti e il parmigiano reggiano fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Se aggiungete anche della besciamella aggiungetela su ogni strato di ragù.

Infornate a 180° per 30/40 minuti (potete usare uno stecchino o la lama di un coltello per verificare se la sfoglia di lasagna è ancora un po' dura). Portare il forno in modalità grill per gli ultimi 5 minuti in modo che si formi la crosticina in superficie.

La ricetta nel blog clicca qui [Lasagna classica al ragù](#)



# Rigatoni ripieni di ricotta e carne



Ingredienti per 6/8 persone

- 500 gr di rigatoni grandi
- 500 gr di ricotta fresca
- 250 gr di carne macinata (suino o vitello)
- 80 g di parmigiano reggiano
- besciamella
- pangrattato
- riccioli di burro
- sale e pepe

Per preparare i **rigatoni ripieni di ricotta e carne**, mettete a cuocere la pasta in una pentola capiente con abbondante acqua salata. Scolateli molto al dente in quanto la cottura verrà ultimata in forno. Nel frattempo in una padella cuocete la carne macinata con un pizzico di sale, senza olio in quanto la carne lo cacerà da sè. Schiacciate con una forchetta la carne in modo da separarla evitando che vengano pezzi uniti molto grandi. Appena cotta lasciate raffreddare. In una terrina unite la ricotta fresca, la carne macinata e qualche cucchiaino di parmigiano. Una macinata di pepe nero e aggiustate di sale se necessario. Scolate i rigatoni (o altro formato di pasta abbastanza grande da poter essere riempita) e adagiateli su un canovaccio pulito o su una piano ben pulito. Riemprite una sacca da pasticciere con il condimento di ricotta e carne macinata, e riempite uno ad uno i rigatoni. Adagiateli su una pirofila da forno, facendo uno strato di rigatoni ripieni e cospargete con della besciamella e del parmigiano, fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Sull'ultimo strato cospargete i rigatoni ripieni con del pangrattato e qualche ricciolo di burro. Infornate per

circa 20 minuti in forno a 180° fino a che non saranno ben gratinati e dorati in superficie. Servite caldi questi deliziosi rigatoni ripieni.

La ricetta nel blog clicca qui [Rigatoni ripieni di ricotta e carne](#)



## Scialatielli ai funghi porcini in cestini di parmigiano



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di scialatielli (confezionati freschi)
- 300 gr di funghi porcini freschi o congelati
- 100 ml di panna ai funghi porcini
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio evo
- 4 **cestini di parmigiano**

Preparazione

Per preparare i cestini di parmigiano seguite questa **ricetta**, sono molto semplici e anche veloci. Per gli **scialatielli ai funghi porcini**, pulite i funghi porcini e tagliateli in maniera grossolana. In una padella soffriggete l'aglio con l'olio di oliva. Aggiungete i funghi in padella quando l'olio sarà caldo e salate. A fine cottura, aggiungete 2 cucchiaini di panna ai funghi porcini e mantecate. Per preparare il sugo ai **funghi porcini** bastano davvero pochi minuti. Nel frattempo portate l'acqua a bollore e calate gli scialatielli. Conservate prima di scolarli qualche mestolino di acqua di cottura nel caso servisse nel mantecarli con i funghi. Quando sono cotti, scolateli e metteteli nella padella con i funghi porcini. Aggiungete il resto della panna ai funghi e qualche cucchiaino di acqua di cottura. Mantecate aggiungendo del prezzemolo fresco tritato.

Servite gli **scialatielli ai funghi porcini** nei cestini di parmigiano per stupire i vostri ospiti ma ovviamente per un risultato più semplice ma comunque di effetto potete servirli impiattandoli normalmente. I **cestini di**

**parmigiano** conviene prepararli al momento, così rimangono croccanti fino al momento di servirli. Ma sono così semplici e veloci da preparare che potrete farli anche mentre l'acqua di cottura viene a bollire.

La ricetta nel blog clicca qui [Scialatielli ai funghi porcini in cestini di parmigiano](#).

