

FUSILLI ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone

350 g di fusilli
5 zucchine tenere
1 cipolla
2 uova
1 mazzetto di basilico
40 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Mondare e lavare la cipolla e affettatela finemente. Lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle a pezzetti. In una casseruola, unta con l'olio e 1 cucchiaino d' acqua, appassire a fiamma dolce la cipolla. Aggiungere le zucchine, mescolare dolcemente e lasciare cuocere a fuoco vivo per dieci minuti.

Nel frattempo, in una terrina mescolare le uova con il parmigiano fino a formare una crema, salare e pepare.

Lavare ed asciugare delicatamente le foglie del basilico, e spezzettarle con le mani. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e condirla prima con la crema di uova, mescolando bene, poi con le zucchine. Per ultimo condirla con il pepe, il basilico e servite subito.

Buon Appetito

CAVATELLI

20 minuti ingredienti per 4 persone

350 g di Cavatelli
1 cipolla piccola
1 costola di sedano
30 g di olio
300 g di carne di maiale macinata
200 g di polpa di pomodoro
500 g di melanzane tagliate a cubetti
pecorino grattugiato
sale

In un pentolino fate rosolare la cipolla e il sedano tritati con l'olio, unite la carne di maiale, la polpa di pomodoro, regolate di sale e fate cuocere per 2 ore su fuoco lento. A parte fate friggere le melanzane in olio bollente e sgocciolatele. Fate cuocere al dente i cavatelli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il ragù e le melanzane. Cospargete tutto con abbondante pecorino grattugiato e servite.

Buon Appetito

Cavatelli 20 minuti

- 350 g di Cavatelli
- 1 cipolla piccola
- 1 costola di sedano
- 30 g di olio

- 300 g di carne di maiale macinata
- 200 g di polpa di pomodoro
- 500 g di melanzane tagliate a cubetti
- pecorino grattugiato
- sale

In un pentolino fate rosolare la cipolla ed il sedano tritati con l'olio, unite la carne di maiale, la polpa di pomodoro, regolate di sale e fate cuocere per 2 ore su fuoco lento.

A parte fate friggere le melanzane in olio bollente e sgocciolatele.

Fate cuocere al dente gli gnocchetti sardi in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il ragù e le melanzane. Cospargete tutto con abbondante pecorino grattugiato e servite

Orecchiette Pugliesi 30 minuti

- 350 g di orecchiette pugliesi
- 3 patate
- 300 g di rucola
- 50 g di olio
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori freschi
- pecorino grattugiato
- sale

Pelate e tagliate a cubetti le patate quindi mettetele in una pentola con abbondante acqua salata, portate a bollore e fate cuocere per 5 minuti.

Unite le orecchiette pugliesi, la rucola tagliata a striscioline e portate a cottura.

Mentre la pasta cuoce fate rosolare l'olio con l'aglio, aggiungete i pomodori tagliati a cubetti e levate subito dal fuoco.

Sgocciolate la pasta con le verdure, conditela con l'olio, cospargete di pecorino grattugiato e servite.

Fusilli al Cartoccio

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di fusilli
- 150 g di speck
- 2 bicchieri di salsa di pomodoro
- 50 g di burro
- 1 spicchio d'aglio
- salvia
- rosmarino
- bacche di ginepro
- prezzemolo
- vodka
- sale

Preparare quattro cartocci.

In una padella capiente unta con il burro fate imbiondire l'aglio, poi toglietelo. Aggiungete le spezie tritate, qualche bacca di ginepro e lo speck tagliato a julienne. Dopo alcuni minuti aggiungete la salsa di pomodoro. Accendete il forno e portatelo a 180° gradi. Nel frattempo fate cuocere i fusilli in abbondante acqua salata fino a metà cottura; dopo averli scolati, passateli in padella e poi distribuiteli nei cartocci. Aggiungete un po'di prezzemolo e innaffiate con la vodka.

Chiudete i cartocci e infornateli per circa 5 minuti.

Servite la pasta nei cartocci.