



TEGAME DI FUSILLI ALLA PUGLIESE

INGREDIENTI:

300 g di FUSILLI VENTRUTI , 2 patate , 500 g di pomodori pelati e tritati , 2 cipolle , 1 costa di sedano , peperoncino in polvere , ½ cucchiaino di pangrattato , olio d'oliva extravergine , origano , 70 g di pecorino grattugiato , sale .

PREPARAZIONE:

Tegliate le patate , le cipolle e il sedano già mondati , a fettine sottili e sbollentateli per 1 minuto separatamente . Cuocete i FUSILLI VENTRUTI per 6 minuti e conditeli con 2 cucchiaini d'olio . Disponetene metà sul fondo di una pirofila unta precedentemente con 2 cucchiaini d'olio , distribuitevi sopra metà dei pomodori ed un poco di sedano . Coprite con fettine di patata e di cipolla e insaporite con il sale , peperoncino e origano . Cospargete con un po' di formaggio e irrorate d'olio . Coprite con i FUSILLI VENTRUTI rimasti e distribuitevi sopra il resto degli ingredienti , nello stesso ordine , finendo con le patate e i pomodori e la cipolla . Irrorate con l'olio e cospargete di pangrattato . Cuocete nel forno precedentemente riscaldato a 180 gradi per 15 minuti circa , finchè la superficie risulterà leggermente gratinata .

TIMBALLO CON RAGU' DI FEGATINI

INGREDIENTI:

350 gr di RIGATONI VENTRUTI , 350 gr di pomodori , 70 gr di fegatini di pollo , 50 gr di burro , 25 gr di funghi secchi , 1 tartufo nero , pangrattato , 1 uovo , cannella , noce moscata , sale

PREPARAZIONE:

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida per 15 minuti . Imburrate uno stampo da timballi e cospargetelo con un poco di pangrattato ; sbattete l'uovo e versatelo nello stampo in modo da ricoprire tutto il pane ; infine cospargete con altro pangrattato . In un tegame con 20 gr di burro rosolate i fegatini e i funghi strizzati ; poi unite i pomodori , pelati e ridotti in pezzi , salate e insaporite con una grattata abbondante di noce moscata e un pizzico di cannella . Lessate i RIGATONI VENTRUTI in abbondante acqua bollente salata , scolandola a metà cottura , conditela con il ragù e versatene metà nello stampo . Affettatevi sopra il tartufo , quindi completate con la pasta restante . Coprite con carta da forno e cuocete nel forno già caldo a 160 gradi per circa 1 ora . Togliete dal forno , sformate il timballo e servite .

RIGATONI AL FORNO CON POLPETTINE DI CARNE

INGREDIENTI:

350 gr. di RIGATONI VENTRUTI , ½ cipolla , 1 tuorlo , 10 gr. di prezzemolo , 100 gr. di carne di manzo tritata , 400 gr. di polpa di pomodoro , 30 gr. di mollica di pane , 1 spicchio d'aglio , 40 gr. di pecorino grattugiato , 5 cucchiari di olio d'oliva extravergine , farina 00 , latte , pangrattato , burro per la teglia , sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Fate ammolare la mollica di pane in una tazzina di latte ; tritate separatamente l'aglio e la cipolla sbucciati e il prezzemolo lavato . Fate appassire la cipolla in un largo tegame con 3 cucchiari d'olio , unite la polpa di pomodoro sminuzzata , salate , pepate e fate cuocere per 30 minuti circa . Mescolate la carne tritata in una terrina con il tuorlo , la mollica di pane strizzata , l'aglio , il prezzemolo sale e pepe , quindi ricavate dal composto tante polpettine , passatele nella farina e scottatele in acqua portata a ebollizione . Lessate i RIGATONI VENTRUTI e scolateli a metà cottura . Versatene parte in una pirofila imburrata . Copriteli con un poco di salsa di pomodoro , terminate con delle polpettine e parte del pecorino , quindi ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti . Cospargete con pangrattato e gratinate nel forno già caldo a 200 gradi .

PASTICCIO DI PENNE CON SPINACI

INGREDIENTI:

350 g di PENNE VENTRUTI , 1 kg di spinaci puliti , 1 mestolino di brodo vegetale , 80 g di parmigiano grattugiato , 1 cipolla , 1 scalogno , 40 g di burro , sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mondate e tritate la cipolla e lo scalogno e fateli appassire in un tegame con 20 g di burro , poi rosolateci gli spinaci . Salate , pepate , bagnate con il brodo e cuocete per circa 10 minuti . Passate gli spinaci al mixer , fateli insaporire con il burro rimasto e 30 g di parmigiano grattugiato . Fate cuocere le PENNE VENTRUTI , scolatele bene al dente e conditele con un poco di salsa di spinaci . Disponete uno strato di PENNE VENTRUTI in una pirofila e distribuitevi sopra un poco di salsa . Cospargetele con il parmigiano , coprite con un altro strato e continuate allo stesso modo , terminando con la salsa e il parmigiano . Gratinate nel forno già caldo a 180 gradi per 10 - 12 minuti e servite .

CONCHIGLIE ALLA LATTUGA E PEPERONI

INGREDIENTI:

350 gr. di CONCHIGLIE VENTRUTI , 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine , 1 cipolla tritata , 1 peperone rosso , 1 cespo di lattuga , 1 dl di vino bianco , sale e pepe .

PREPARAZIONE:

Fate rosolare nell'olio la cipolla e il peperone mondato , lavato e ridotto a listarelle per 20 minuti, sfumando con il vino . 1 minuto prima del termine della cottura , unite la lattuga pulita e tagliata a listarelle . Nel frattempo in acqua bollente salata fate cuocere le CONCHIGLIE VENTRUTI al dente , conditele con la salsa calda e servitele in tavola .

FARFALLE AI PORRI CON ZUCCHINE E CARCIOFI

INGREDIENTI:

350 g di FARFALLE VENTRUTI , 3 carciofi , 1 porro , 300 g di zucchine , 1 spicchio d'aglio , 80 g di parmigiano grattugiato , 300 g di pomodori maturi e sodi , 1 limone , 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine , sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Pulite i carciofi privandoli dei gambi , delle foglie esterne più dure e delle sommità ; tagliateli a metà , eliminando l'eventuale "barba" , quindi divideteli a spicchi sottili e tuffateli in acqua fredda acidulata con il succo di limone . Mondate il porro e le zucchine e riduceteli a listarelle sottili ; sbucciate l'aglio e schiacciatelo . Sbollentate i pomodori , privateli della pelle , dei semi , dell'acqua di vegetazione e dividete la polpa in filetti . In un tegame con l'olio fate appassire l'aglio e le listarelle di porro senza farli dorare . Aggiungete i carciofi e rosolateli per 4 minuti , poi le listarelle di zucchine per altri 2 minuti ed infine i filetti di pomodoro . Salate , pepate e continuate la cottura per 7 - 8 minuti , a fuoco moderato . Nel frattempo lessate le FARFALLE VENTRUTI . Scolatele al dente e conditele con il ragù di ortaggi . Trasferite su un piatto da portata e servite , accompagnando , a piacere , con parmigiano grattugiato .

PASTA ALLA GRICIA

INGREDIENTI:

(da questo piatto ha origine la pasta all'amatriciana) 350 gr. di TAGLIOLINI VENTRUTI ; 100 gr. di guanciale , 1 pezzetto di peperoncino piccante ; 40 gr. di pecorino ; sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliate il guanciale a listarelle e mettetelo a soffriggere con il pezzetto di peperoncino piccante in una padella antiaderente a fuoco basso , finchè risulterà dorato e croccante . Nel frattempo portate a ebollizione in una pentola abbondante acqua , salatela e mettetevi a cuocere gli TAGLIOLINI VENTRUTI . Scolate gli TAGLIOLINI VENTRUTI al dente e conditeli con il guanciale rosolato e il suo grasso . Trasferiteli su un piatto da portata , cospargeteli con il pecorino grattugiato e serviteli ben caldi.

CONCHIGLIE CON COZZE GAMBERI E SEPPIOLINE

INGREDIENTI:

350 gr. di CONCHIGLIE VENTRUTI , 500 gr. di cozze , 300 gr. di gamberi sgucciati , 300 gr. di seppioline , 250 gr. di pomodori ciliegia , 20 gr. di uva sultanina , 1 scalogno tritato , 30 gr. di burro , 1 dl di panna , 20 gr. di pinoli , 2 dl di vino bianco , sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Raschiate bene le cozze e privatele della " barba " , lavatele e fatele aprire su fuoco moderato in un tegame coperto , con un po' di vino . Estraete i molluschi dai gusci , eliminando quelli rimasti chiusi . Pulite le seppioline , lavatele e asciugatele . Lavate i pomodori e tagliateli a metà . Mettete a mollo l'uva sultanina . Fate rosolare per 2 minuti in un tegame le seppioline con il burro e lo scalogno , poi versatevi il resto del vino . Quando sarà evaporato , unite i pomodori e fate cuocere per 20 minuti . Poco prima di togliere dal fuoco il tegame , unite la panna , i gamberi , le cozze , l'uva sultanina sgocciolata , sale e pepe . Lessate le CONCHIGLIE VENTRUTI in abbondante acqua bollente salata , scolatele e conditele con i frutti di mare . Trasferite le CONCHIGLIE VENTRUTI su un piatto da portata , cospargete con i pinoli , fatti tostare in una padella antiaderente , e servite ..