

## BUCATINI CON LA MOLLICA



**Dosi per 10 persone**

**Preparazioni di base necessarie:** nessuna.

bucatini: 850 g

olio d'oliva: 200 g

pane secco grattugiato: 180 g

acciughe sotto sale: 150 g

pepe nero, sale

### **Procedimento**

- Dissalare le acciughe e pulirle dalla lische; tagliarle a pezzetti.
- Farle stemperare in una padella calda con parte dell'olio: devono sciogliersi a fuoco basso.
- Scaldare in un tegamino il rimanente olio, unire il pane e farlo tostare.
- Lessare la pasta in abbondante acqua non molto salata.
- Scolare i bucatini e saltarli prima con il pane, poi unire condimento di acciughe e macinata di pepe nero.

Oltre alle acciughe si possono unire anche alcune olive nere tritate con pochi capperi dissalati.

## BIGOLI IN SALSA (SPAGHETTI IN SALSA)



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** bigoli.

bigoli (fatti con farina di grano duro integrale): 400 g

cipolla: 500 g

olio d'oliva extravergine: 250 g

acciughe (o sardelle) sotto sale: 200 g

prezzemolo

sale, pepe

### Procedimento

- Pulire e tagliare a fette sottili le cipolle.
- Dissalare le acciughe e pulirle dalle lisce; tagliarle a pezzetti.
- Rosolare le cipolle con l'olio a fuoco moderato.
- Quando saranno rosolate, unire le acciughe e farle stemperare mescolando continuamente.
- Bagnare con due mestoli di acqua; coprire e lasciare cuocere, mescolando spesso.
-  20 minuti circa
- Mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata.
- Scolare la pasta a giusta cottura, condirla con la salsa preparata, prezzemolo tritato o pepe macinato fresco.

## MACCHERONI ALLA CHITARRA



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** pasta fresca di grano duro.

pasta fresca di grano duro impastata con uova: 1,200 kg

polpa di pomodoro fresca: 1 kg

polpa di agnello: 700 g

cipolle: 200 g

sedano: 70 g

Parmigiano e pecorino grattugiati: 70 g

olio di oliva extra vergine

aglio, peperoncino, prezzemolo

sale e pepe

### Procedimento

- Tritare cipolla e sedano; farli rosolare in casseruola con l'olio.
- Unire la carne di agnello e lasciarla insaporire, salare e pepare.
- Unire due spicchi di aglio tritati e peperoncino a piacere.
- Unire la polpa di pomodoro tagliata a pezzi e mescolare a fuoco vivo.
- Bagnare con un mestolo di acqua, far prendere il bollore, coprire.
- Cuocere a fuoco moderato. ⌚ 50 minuti
- Al termine della cottura levare la carne e tritarla.
- Completare il sugo con la carne tritata e del prezzemolo tritato; correggere il gusto.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata.
- Scolarla e condirla con il sugo e il formaggio.

## AGNOLOTTI (SPECIALITÀ PIEMONTESE)



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** pasta fresca all'uovo.

stufato di manzo: 200 g  
 arrosto di maiale: 150 g  
 salsiccia a metro: 50 g  
 scarola o bietole lessate: 100 g  
 uovo: 1  
 noce moscata  
 Parmigiano grattugiato: 30 g  
 burro, sale  
 pasta fresca all'uovo: 300 g

### Procedimento

- Lessare leggermente la salsiccia e pelarla.
- Tritare finemente tutte le qualità di carne e la salsiccia.
- Insaporire la scarola in padella con poco burro.
- Aggiungere alle carni la scarola tritata, il Parmigiano, un pizzico di sale, noce moscata e le uova intere sino ad ottenere un composto di giusta consistenza.
- Con la pasta formare delle sfoglie sottili.
- Formare con il ripieno dei piccoli bocconcini (come una nocciola) e sistemarli sulla sfoglia distanziati fra loro regolarmente.
- Coprire con un'altra sfoglia e con le dita premere fra un ripieno e l'altro.
- Ritagliare con la rotella dentellata dei ravioli quadrati di circa 3 cm per lato.
- Lessarli in buon brodo di carne.

Tradizionalmente gli agnolotti sono preparati come piatto in brodo ma, volendo, si possono cuocere in acqua e condire con burro fatto fondere insieme a qualche foglia di salvia, quindi cosparsi con Parmigiano e tartufo grattugiato a lamelle, oppure conditi con salsa al pomodoro fresco o con ragù di carne o di brasato. Se vengono serviti asciutti, raddoppiare gli ingredienti.

## LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** pasta fresca all'uovo, besciamella, bolognese.

pasta all'uovo con spinaci: 350 g

burro: 50 g

salsa besciamella: 1,5 l

salsa alla bolognese: 1 l

Parmigiano: 150 g

### Procedimento

- Tirare la pasta.
- Ottenere dei quadrati di 15 cm per lato.
- Sbianchire per qualche minuto in acqua bollente salata con aggiunta di qualche goccia d'olio.
- Immergere i quadrati in acqua fredda e scolarli sopra un panno asciutto.
- Imburrare una pirofila e spalmarvi uno strato di salsa besciamella.
- Disporvi uno strato di pasta facendola debordare e condirla con le salse.
- Cospargere di Parmigiano e continuare alternando strati di pasta e condimenti sino a riempire quasi completamente la pirofila.
- Richiudere con le eccedenze di pasta del primo strato.
- Condire con salsa besciamella e salsa bolognese.
- Disporre qualche fiocchetto di burro fuso, cospargere di Parmigiano e gratinare in forno molto caldo.

## CANNELLONI ALLA NIZZARDA



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** pasta fresca all'uovo, besciamella, sugo (di carne o pomodoro).

manzo stufato: 300 g

arrosto di maiale: 300 g

spinaci lessati: 200 g

uova: 3

noce moscata

Parmigiano grattugiato: 150 g

besciamella: 0,700 l

burro, sale, pepe

sugo di carne o salsa di pomodoro

pasta fresca all'uovo: 600 g

### Procedimento

- Tritare finemente la carne.
- Insaporire gli spinaci in padella con poco burro.
- Aggiungere alla carne macinata gli spinaci tritati grossolanamente, 50 g di Parmigiano, un pizzico di sale, noce moscata, pepe e le uova intere; la farcia deve risultare consistente e cremosa.
- Con la pasta formare dei quadrati di 12 cm per lato.
- Sbianchire per qualche minuto in acqua bollente salata con aggiunta di qualche goccia d'olio.
- Immergere i quadrati in acqua fredda e scolarli sopra un panno asciutto.
- Farcire la pasta con il ripieno spremuto attraverso il sac à poche; arrotolare e formare i cannelloni.
- Imburrare le pirofile, distribuire sul fondo poca besciamella.
- Allineare i cannelloni e salsarli con la besciamella, completare con sugo di carne o pochissima salsa di pomodoro, Parmigiano e burro fuso.
- Cuocere al forno a 230 °C sino a quando saranno gratinati.

## GNOCCHI DI PATATE ALLA PIEMONTESE



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** sugo di stracotto o di arrosto.

patate farinose: 2 kg

farina: 600 g

uovo: 1

Parmigiano: 80 g

sugo di stracotto: 0,650 l

burro: 120 g

salvia

sale e noce moscata

### Procedimento

- Lavare le patate e porle in una casseruola di acqua fredda.
- Portare a ebollizione e cuocere.
- Terminata la cottura, scolarle e lasciarle intiepidire.
- Pelarle, schiacciarle e incorporare l'uovo, una cucchiata di Parmigiano e condire con sale e noce moscata, impastando rapidamente il tutto.
- Preparare gli gnocchi formando cilindretti del diametro di 1,5 cm circa.
- Tagliare gli gnocchi alla lunghezza di 2 cm circa.
- Rigare ogni pezzo di pasta con i rebbi di una forchetta o una grattugia.
- Fondere il burro in una teglia capiente, unire la salvia e lasciarla rosolare.
- Unire il sugo di stracotto e fare prendere il bollore; levare dal fuoco e togliere la salvia.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente e salata.
- Quando salgono in superficie levare gli gnocchi con un ragno e disporli nel sugo.
- Al termine cospargere con il Parmigiano e mescolare delicatamente.

## GNOCCHI DI SPINACI AL GORGONZOLA



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** nessuna.

patate farinose: 2 kg

spinaci lessati e ben strizzati: 80 g

farina: 600 g

uova: 2

Parmigiano: 80 g

gorgonzola: 120 g

panna: 600 g

prezzemolo

sale, noce moscata

### Procedimento

- Lavare le patate e porle in una casseruola di acqua fredda.
- Portare a ebollizione e cuocere.
- Terminata la cottura, scolarle e lasciarle intiepidire.
- Pelarle, schiacciarle e incorporare le uova, gli spinaci passati al setaccio, una cucchiata di Parmigiano e condire con sale e noce moscata, impastando rapidamente il tutto.
- Dividere l'impasto in piccole porzioni e allungarle rotolandole sul piano di lavoro.
- Preparare gli gnocchi formando cilindretti del diametro di 1 cm circa.
- Tagliare gli gnocchi alla lunghezza di 1,5 cm circa.
- In una teglia capiente, versare la panna e unire il gorgonzola; lasciare ridurre. ⌚ *alcuni minuti*
- Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente e salata.
- Una volta saliti in superficie, levare gli gnocchi con un ragno e distribuirli nella teglia.
- Cospargere di Parmigiano, prezzemolo tritato e mescolare delicatamente.

Si possono disporre gli gnocchi anche in una terrina formando degli stati alternati di gnocchi, salsa, Parmigiano.

Completare infine con salsa e Parmigiano.

## GNOCCHI ALLA FIORENTINA



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** nessuna.

latte: 2 l

burro: 200 g

Parmigiano: 120 g

semolino: 500 g

tuorli d'uovo: 6

sale e noce moscata

spinaci lessati e conditi con burro fuso: 350 g

salsa besciamella: 600 ml

prosciutto cotto tritato: 150 g

### Procedimento

- Mettere in una casseruola il latte, 1/3 del burro, il sale e la noce moscata.
- Portare a ebollizione.
- Incorporare con una frusta il semolino a pioggia, mescolando con una spatola di legno.
- Cuocere a fuoco molto basso. ⌚ 20 minuti
- Lasciare intiepidire il composto.
- Aggiungere le uova, il Parmigiano e il prosciutto cotto.
- Formare con due cucchiaini delle quenelles.
- Imburrare le pirofile e distribuirvi gli spinaci.
- Disporre sugli spinaci le quenelles, condire con la besciamella e il Parmigiano.
- Irrorare con burro fuso e infornare a 230 °C.

## RISOTTO ALLA MILANESE



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** nessuna.

cipolla tritata: 70 g

riso Carnaroli o Vialone nano: 800 g

vino bianco secco: 1 dl

brodo: 2,5 l

burro: 150 g circa

Parmigiano: 120 g

midollo di manzo: 300 g

zafferano in polvere: 4 bustine

### Procedimento

- Rosolare la cipolla con parte del burro e il midollo affettato.
- Aggiungere il riso e lasciarlo tostare.
- Bagnare con vino bianco; lasciarlo evaporare.
- Bagnare il riso, coprendolo a filo, con il brodo bollente.
- Stemperare lo zafferano con poco brodo e unirlo al riso in cottura.
- Rimistare di tanto in tanto allungando con altro brodo man mano che si esaurisce, sino a completare la cottura. ⌚ 18 minuti circa
- Togliere dal fuoco il riso "all'onda" (molto morbido) e mantecare con burro e Parmigiano. Per tempi di servizio particolarmente lunghi è necessario ridurre il tempo di cottura di 2-4 minuti, secondo la necessità.

## RISOTTO ALLA MANTOVANA



### Dosi per 10 persone

**Preparazioni di base necessarie:** brodo di carne.

cipolla tritata: 50 g

sedano: 30 g

riso Vialone nano: 700 g

vino bianco secco: 2 dl

brodo: 2,5 l

burro: 100 g circa

Parmigiano: 120 g

pasta di salame o salsiccia: 400 g

### Procedimento

- Rosolare la cipolla e il sedano tritati con parte del burro.
- Unire la pasta di salame e farla rosolare facendola nel contempo sgranare bene.
- Aggiungere il riso e lasciarlo tostare.
- Bagnare con vino bianco; lasciarlo evaporare.
- Bagnare il riso, coprendolo a filo, con il brodo bollente.
- Rimestare di tanto in tanto allungando con altro brodo man mano che si esaurisce, sino a completare la cottura. ⌚ 18 minuti circa
- Togliere dal fuoco il riso e mantecare con burro e Parmigiano. Guarnire con rondelle di salsiccia.

Per tempi di servizio lunghi è necessario ridurre il tempo di cottura di 2-4 minuti secondo la necessità.

## PRIMI PIATTI

## PRIMI ASCIUTTI

 RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

- Trifolare 350 g di porcini freschi e puliti e unirli al riso già tostato; completare come di regola.

 RISOTTO AGLI ASPARAGI

- Rosolare 400 g di asparagi freschi e puliti tagliati a rondelle (solo la parte centrale del corpo; tenere separate le punte) con 50 g di scalogno e unirli al riso già tostato; unire a pochi minuti dal termine della cottura le punte tagliate a metà nel senso della lunghezza; completare come di regola.

## PRIMI PIATTI

## PRIMI ASCIUTTI

 RISOTTO CON BORLOTTI E VINO ROSSO

- Tostare il riso e bagnarlo con vino rosso (il doppio del solito) e fare evaporare; unire 400 g di borlotti (o altri fagioli tipo Lamon o fagioli rossi) già lessati e 20 g di concentrato di pomodoro; completare come di regola.

 RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

- Procedere come per un risotto comune; mantecare con nero di seppia e poco burro; guarnire con dadolata o julienne di seppia stufata (bianca).

## PRIMI PIATTI

## PRIMI ASCIUTTI

### RISOTTO AI GAMBERI



- Portare a cottura il riso con il brodo ottenuto dalle teste dei crostacei e unire al riso, dopo la tostatura, 400 g di gamberi; completare come di regola e guarnire con un gambero arrostito o lessato.

### RISOTTO ALLA PAESANA



- Brasare 400 g di verdure stagione in dadolata; unirle al riso già tostato; completare come di regola.

## PRIMI PIATTI

## PRIMI ASCIUTTI

### RISOTTO ALLA ZUCCA



- Rosolare 350 g di zucca di tipo mantovano tagliata in dadolata, con 50 g di scalogno; unirla al riso già tostato; completare come di regola.

### TIELLA DI RISO E COZZE



- Specialità di Bari. Riso stufato in teglia, disposto a strati con cipolla, prezzemolo e aglio, pomodorini, cozze aperte e patate (o altre verdure di stagione).

## PRIMI PIATTI

## PRIMI ASCIUTTI

### SARTÙ



- Specialità campana. Timballo di risotto disposto in stampo a strati con piselli, polpettine di carne arrostate, salsicette e mozzarella.

### ARANCINI DI RISO



- Risotto cotto allo zafferano; modellato a forma di piccole arance e farcito con ragù di carne molto ristretto, piselli e formaggio; gli arancini sono infine passati all'uovo e nel pane grattugiato per essere successivamente fritti.

## ANELLI DI CRESPELLE AL PROSCIUTTO E CARCIOFI



**Dosi per 10 persone**

**Preparazioni di base necessarie:** crespelle.

crespelle: 20

carciofi trifolati: 350 g

ricotta: 400 g

prosciutto cotto: 250 g

Parmigiano

panna: 5 cucchiai

uovo: 1

burro

sale, noce moscata

prezzemolo

**Procedimento**

- Tritare i carciofi e unirli alla ricotta.
- Lavorare con l'uovo, il sale, la noce moscata e il Parmigiano.
- Stendere sulle crespelle una fettina sottile di prosciutto, spalmare con la farcia preparata e arrotolare a cannoli del diametro di circa 3 cm.
- Tagliare i cannoli a rochetti lunghi 4 cm e disporli in piedi in una pirofila imburata e cosparsa di panna.
- Cospargere la superficie di Parmigiano e condire con del burro fuso.
- Fare gratinare alla salamandra.

## PASTICCIO DI CRESPELLE ALLA VEGETARIANA



**Dosi per 10 persone**

**Preparazioni di base necessarie:** crespelle, besciamella.

crespelle: 20

macedonia di verdura di stagione: 600 g

salsa besciamella: 1 l

panna: 300 ml

Parmigiano

burro

scalogno

mazzetto aromatico

### **Procedimento**

- Stufare le verdure con lo scalogno e il mazzetto aromatico.
- A tre quarti di cottura unire la panna e lasciare restringere a fuoco moderato.
- Disporre le crespelle a strati, in una pirofila imburrata, alternandole con besciamella, verdure e Parmigiano.
- Completare con besciamella e Parmigiano.
- Condire con burro e gratinare in forno a 200 °C.