

Gnocchi vongole e porcini



Gli gnocchi sono buoni in tutti i modi, ma l'abbinamento con vongole e porcini è sublime!

Ingredienti per 2 persone

500 g di vongole

300 g di funghi porcini

sale

olio evo

peperoncino

aglio

Per gli gnocchi

400 g di patate

200 g di farina di grano duro

Per prima cosa mettere le vongole in acqua fredda con sale grosso per qualche ora per farle spurgare. Nel frattempo lavare le patate e metterle in una pentola con acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti, per verificare il grado di cottura fare la prova della forchetta.

Scolare le patate, sbucciarle, schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate e metterle in una ciotola a

raffreddare.

Mentre le patate raffreddano, lavare le vongole con acqua corrente e batterle per eliminare i residui di sabbia. Successivamente trasferire le vongole in una padella ampia e coprire con acqua, portare ad ebollizione e cuocere fino a che i gusci siano tutti aperti. Lasciare raffreddare per qualche minuto e scolare le vongole facendo attenzione a conservare il liquido di cottura.

In un'altra padella cuocere per circa 10/15 minuti i funghi con uno spicchio d'aglio, sale, olio e peperoncino. Aggiungere le vongole, bagnare con il liquido di cottura conservato e cuocere per altri 10 minuti in modo che i funghi e le vongole abbiano il tempo di amalgamarsi. Assaggiare prima di aggiungere altro sale.

Per la preparazione degli gnocchi, aggiungere alle patate raffreddate, 200 g di farina di grano duro (si può aggiungere anche un uovo ma non è necessario). Lavorare l'impasto fino a che diventa compatto e senza grumi.

Staccare piccole porzioni di impasto e lavorare sulla spianatoia fino a creare dei cilindri da cui tagliare i singoli gnocchi.

Con il dito ruotare gli gnocchi sul piano di lavoro per creare il caratteristico buco “raccolgi condimento” facendo attenzione a non romperli. Man mano che gli gnocchi sono pronti adagiare su un vassoio infarinato. Portare ad ebollizione l’acqua, in una pentola capiente; non appena bolle, salare e aggiungere gli gnocchi.



Scolarli non appena vengono a galla e trasferirli nella padella con il condimento. Saltare per qualche secondo ed impiattare.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)



Pasta al sugo di cavolfiore



La pasta al sugo di cavolfiore, o come la chiamiamo noi in ciociaria " la pasta con le cime", è un primo leggero e salutare . Il cavolfiore è poco piacevole da cucinare perché invade la cucina con il suo odore forte e deciso ma è una verdura che ci fa molto bene e si può mangiare in mille modi. Questo primo è anche un'ottima idea per il pranzo a lavoro.

Potete usare qualsiasi formato di pasta, ma l'abbinamento preferito di mio papà è con gli ziti spezzati a metà.

Ingredienti per 2 persone

1 cavolfiore

250 g di pasta

1 barattolo di pomodoro (pelato o a cubetti)

sale, olio evo

Per prima cosa pulire il cavolfiore, staccando le singole cimette e tagliarle in piccoli pezzi in modo che la cottura sia più veloce.

Mettere le cime in una pentola, aggiungere olio, sale, il pomodoro e un bicchiere di acqua. Cuocere a fuoco lento per circa 15/20 minuti.

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua per cuocere la pasta, scolarla molto al dente e ripassarla per un minuto nel sugo.

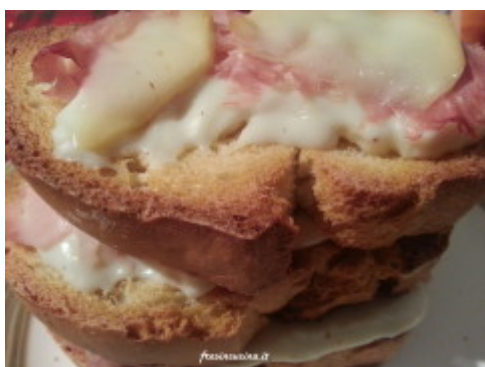
Se il condimento è troppo per la quantità di pasta potete utilizzarlo il giorno successivo o congelarlo in modo da avere qualcosa di pronto per una volta che avete poco tempo a disposizione.

[Torna alla Home](#)

[Vedi le altre idee per il tuo pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Croque Monsieur



Si sa, il sabato sera spesso si fa tardi in giro e la domenica mattina capita di alzarsi "tardi". A me ormai capita sempre più di rado, però quando posso lo faccio volentieri e ad una certa ora non ho più voglia di breakfast ma è ancora presto per il lunch... e allora in genere preparo un brunch!

Il Croque Monsieur è azzeccatissimo per un brunch e ti sazia tranquillamente fino all'ora di cena. Si presta anche ad un sacco di varianti... io ve lo propongo in una

versione un po' casalinga, con quello che ho trovato in frigorifero ancora assennata proprio la scorsa domenica mattina.

Ingredienti per 2 Croque Monsieur

50 g di farina
50 g di burro
1/2 litro di latte
noce moscata
1 pizzico di sale
prosciutto cotto
scamorza
6 fette di pane

Mettete le fette di pane su una teglia ricoperta di carta da forno e fatele abbrustolire in forno (circa 100°C). Io ho usato pane montanaro, ma potete usare anche fette di pane toscano o quello che preferite. Ogni Croque Monsieur sarà composto di tre strati, quindi tre fette di pane ciascuno. Cercate di tagliarle il più possibile delle stesse dimensioni per avere dei croque monsieur più stabili.

Nel frattempo preparate la besciamella.

In un pentolino mettete a scaldare il latte. A parte fate sciogliere il burro a fuoco basso, poi spegnete il fuoco e aggiungete la farina setacciata mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Rimettete sul fuoco, sempre basso, e mescolate finché il composto di burro e farina non risulterà dorato. A questo punto aggiungete a filo il latte sempre mescolando. Aggiungete un pizzico di noce moscata e di sale e cuocete per 5/6 minuti mescolando continuamente con la frusta, finché la salsa non si sarà addensata. Se volete una besciamella più liquida riducete le quantità di burro e farina, mentre se la volete più

densa aumentatele. Dato che poi la besciamella viene ripassata al forno dove tende ad addensare, vi consiglio di farla un pochino più liquida nella prima fase.

Togliete la teglia dal forno e iniziate a comporre la "torretta". Sopra la prima fetta di pane mettete uno strato di besciamella, ricoprite con una fetta di prosciutto cotto e poi con delle fettine abbastanza sottili di scamorza. Per fare aderire meglio la seconda fetta di pane, mettete un altro po' di besciamella al centro, sopra lo strato di scamorza, e poi mettete la seconda fetta di pane. Ripetete la stessa cosa anche per il secondo strato, disponete l'ultima fetta (la terza) e ricopritela di nuovo con uno strato di besciamella, una fetta di prosciutto cotto e fettine di scamorza.

Una volta composti i due Croque Monsieur, ripassateli in forno per 10/15 minuti, finché la scamorza non si sarà leggermente sciolta.

Accompagnatelo con una freschissima spremuta d'arancia e non avrete più bisogno di altro per la vostra rilassante domenica!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Insalata di polpo e patate](#)



L'insalata di polpo e patate è un piatto dal sapore delicato, ottimo sia come antipasto che come secondo. Si può personalizzare in mille modi a seconda dei gusti ma anche in base a quello che avete al momento a disposizione.

Ingredienti per 2 persone

polpo surgelato (circa 500/600 g)

4 patate medie

200 g di ceci

sedano

olive taggiasche

sale, olio evo, pepe

vino bianco

cipolla

anacardi

Per prima cosa cuocere il polpo: immergerlo in acqua fredda, aggiungere un po' di vino, il sedano e la cipolla. Portare ad ebollizione e cuocere almeno 40/50 minuti (il tempo varia in base alla grandezza del polpo). Una volta cotto, lasciar raffreddare nell'acqua di cottura.

Mentre il polpo cuoce, bollire le patate o in alternativa cuocerle al vapore. Io personalmente preferisco questo tipo di cottura, le patate rimangono più asciutte, più compatte e molto più saporite. Se preferite potete aggiungere anche una carota.

Una volta che le patate sono cotte, tagliarle a pezzetti e condirle con olio, sale e pepe. Aggiungere le olive, il sedano tagliato in piccoli pezzi, e i ceci precedentemente lessati (se avete poco tempo a disposizione quelli in barattolo sono una buona alternativa).

Scolare il polpo, pulirlo togliendo la pelle e tagliarlo in piccoli pezzi. Aggiungerlo al condimento di patate e mescolare. Avendo già salato le patate e considerando che il polpo è saporito, fare la prova assaggio prima di aggiungere altro sale.

Per una nota croccante aggiungere gli anacardi interi.

Lasciar riposare almeno 30/40 minuti in modo che si insaporisca bene il tutto.

Questo piatto si può preparare anche il giorno prima ma prima di servirlo lasciar intiepidire a temperatura ambiente o scaldare per qualche secondo al microonde.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[**Chips di zucca al forno**](#)



Ecco un'altra idea per cucinare la zucca! Chips di zucca al forno ... un antipasto sfizioso o un croccante contorno, facile e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

250 g di zucca (pulita)

farina

1/4 porro

olio evo, sale qb

salvia, peperoncino

Pulire la zucca e tagliarla in tante sottili fette, infarinare e adagiarle sulla placca del forno.

Condire con il porro tagliato a rondelle, la salvia, il peperoncino e un filo d'olio.



Cuocere in forno a 200° per circa 15/20 minuti a seconda del grado di cottura e croccantezza desiderato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Tagliata di tonno su crema di piselli



La tagliata di tonno più buona in assoluto la mangiammo io e Francesca in un ristorante di Trieste. Poi però l'ho provata anche in un ristorante sul Lago di Garda cucinata da uno chef romagnolo, per cui ve la ripropongo proprio così.

Ingredienti per 2 persone

2 tranci di tonno

250 g di piselli freschi

1 cipolla

Olio evo

Sale qb

Pepe qb

Per prima cosa preparate la crema di piselli.

In una padella mettete due/tre cucchiaini di olio evo. Tagliate a rondelle una cipolla, non troppo grande, e mettetela a rosolare in padella. Quando sarà diventata trasparente aggiungete i piselli e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Aggiustate di sale e pepe. Aggiungete mezzo bicchiere di acqua (o brodo vegetale) e lasciate in padella altri 2 minuti. Quando i piselli sono cotti e quindi morbidi, versate il tutto in un contenitore e frullate con il mini pinner, in modo da ottenere una crema.

Ora in una padella antiaderente o nella griglia mettete a cuocere un trancio di tonno fresco. E' sufficiente cuocere per due minuti da ciascun lato, lasciando il trancio leggermente crudo al centro. È possibile spolverare le due superfici del tonno con i semi di sesamo. Il tonno risulterà di colore rosa all'esterno e deve rimanere molto morbido e facile da tagliare.

In una pirofila, mettete prima la crema di piselli e poi adagiatevi sopra la tagliata di tonno.

Invece della crema di piselli, potete fare una crema di piselli e zucchine e non preoccupatevi delle quantità, perché se vi avanza un po' di crema potete tranquillamente usarla per il pranzo in ufficio il giorno dopo. [Vedi una possibile idea.](#)

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Pasta con crema di zucchine e piselli



La pasta alla crema di piselli e zucchine è un'idea velocissima per il pranzo in ufficio, per evitare sughi troppo elaborati che appesantiscono il pomeriggio. Ho scelto gnocchetti sardi ma si possono usare anche altri formati di pasta, preferibilmente pasta corta.

Ingredienti per 2 persone

180 g di gnocchetti sardi

250 g di piselli freschi

1 zuccina abbastanza grande

1 cipolla

Olio evo

Sale qb

Pepe qb

In una padella mettete due/tre cucchiaini di olio evo. Tagliate a rondelle una cipolla, non troppo grande, e mettetela a rosolare in padella. Tagliate a rondelle anche la zuccina e mettetela in padella quando la cipolla sarà diventata trasparente. Mettete i piselli e cuocete per circa 15 minuti. Dovendo fare una crema, non preoccupatevi troppo dei tempi di cottura dei piselli e della zuccina. Aggiustate di sale e pepe.

Aggiungete mezzo bicchiere di acqua (o brodo vegetale) e lasciate in padella altri 2 minuti. Mettete il tutto in un contenitore e frullate con il mini pinner, in modo da ottenere una crema.

Mettete a bollire l'acqua in una pentola. Quando l'acqua bolle, aggiungete una noce di sale grosso e buttate la pasta. Rimettete in padella la crema di piselli e zucchine. Scolate la pasta leggermente al dente e saltatela in padella con la crema. Se necessario aggiustate di sale e pepe e infine spolverate di parmigiano.

Se dovete portare la pasta al lavoro il giorno successivo, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di metterla in frigorifero.



Io mi sono portata anche il dolce, qualche [cestino di pasta frolla con crema di nocciole e granella di pistacchio](#).



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi altre idee per il pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Cellitti di San Biagio](#)



Il 3 febbraio a Veroli si onora San Biagio, santo protettore della gola. Durante la giornata, tutti i fedeli del paese si recano nella Cattedrale di Sant'Andrea per farsi ungere la gola con l'olio benedetto.

In occasione della festa le massaie verolane preparano i Cellitti di San Biagio, dei biscotti a forma di uccelli (i "cellitti" in dialetto ciociario), molto semplici e facili da realizzare.

In ricordo di questa tradizione con cui sono cresciuta, anche io oggi ho preparato i Cellitti, ottimi per la colazione o per una gustosa merenda.

Ingredienti

500 g di farina 00

230 g di zucchero

3 uova

1/2 bicchiere di olio di semi di arachide

1 bustina li lievito per dolci

latte qb

scorza di 1 limone non trattato

Preparazione

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio, la scorza del limone grattugiata e il lievito sciolto in un dito di latte.

Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Staccare piccole porzioni di pasta e lavorarle fino a formare dei cilindri. Adagiare sulla placca da forno, rigare la parte alta con una forchetta, spennellare con il latte e cospargere con un pò di zucchero. Per dare la classica forma di cellitto, premere al centro e schiacciare con le dita.

Cuocere in forno ventilato a 180°C per 15/20 minuti.

In questa versione ho utilizzato lo zucchero di canna e ho ridotto la quantità (circa 150 g), ma potete regolare la dose a seconda dei vostri gusti.

I veri cellitti sono leggermente più piccoli, questi sono un pò più grandi ma ottimi da inzuppare.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Mini brioches al Savor



L'ho riscoperto ad una sagra di paese a Sogliano sul Rubicone: il [Savor](#). Lo avevo quasi dimenticato perché non solo al giorno d'oggi si usa poco, ma purtroppo non viene fatto quasi più, dati i suoi lunghissimi tempi di preparazione. Il Savor è un tipo di marmellata che deriva direttamente dalla Saba. E' buonissimo anche da spalmare semplicemente su fette biscottate o cracker, oppure da mangiare insieme ai biscotti. Io l'ho voluto utilizzare come ripieno di gustosissime mini brioches di pasta sfoglia.

Ingredienti

250 g di farina 00

250 g di burro

sale

Savor

Preparazione

Prima di tutto bisogna preparare la pasta sfoglia.

Setacciate la farina, disponetela a fontana, versate al centro 10/20 ml di acqua e un pizzico di sale.

Amalgamate fino ad ottenere una pasta liscia. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Infarinate leggermente la spianatoia o il piano di lavoro e stendete la pasta in un quadrato di circa 20×20 cm. Disponete il burro morbido tra due fogli di carta da forno e stendetelo in un quadrato più piccolo di quello ottenuto con la pasta. Disponete il quadrato di burro al centro del quadrato di pasta. Piegate la pasta in quattro, avvicinando al centro prima due lati opposti e poi gli altri due. Fatela riposare in frigo 30 minuti, stendetela poi in un rettangolo di circa 60×20 cm e piegatelo in tre parti. Girate il rettangolo di 90° e stendete nuovamente la pasta fino a riottenere le stesse misure di prima. Piegate di nuovo la pasta in tre parti e fatela riposare 30 minuti in frigorifero. Ripetete quest'ultimo passaggio per altre quattro volte, in modo da fare complessivamente sei giri. Infine, stendetela di forma rettangolare.

Le quantità di ingredienti indicate consentono di ottenere circa 450 g di pasta sfoglia.

Tagliate a metà il rettangolo di pasta sfoglia dal lato più corto, ottenendo in questo modo due rettangoli lunghi come il primo ma la metà più stretti. Da ciascuna striscia di pasta sfoglia ricavate dei triangoli.

Spolverate la superficie di ciascun triangolo con zucchero di canna e al centro disponete una noce di savor (circa un cucchiaino). Iniziate ad arrotolare il triangolo dalla base alla punta e disponete le mini brioches così ottenute su una teglia.



Cuocete in forno caldo a 180° per 10/15 minuti.



Se desiderate che le mini brioche risultino più dorate all'esterno, prima di infornare spennellatele con tuorlo d'uovo.

Le brioche saranno più o meno grandi a seconda delle dimensioni del rettangolo ottenuto e dei triangoli che avrete ricavato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Cestini di frolla alla crema



Ecco una variante dei [cestini di pasta frolla alla crema di nocciola e pistacchio](#) che avete già visto. Se vi avanza della pasta frolla e magari non avete utilizzato tutta la granella di pistacchio, potete preparare la crema pasticcera e farcire altri cestini di frolla.

Ingredienti per la crema pasticcera

250 ml di latte

60 g di zucchero

2 tuorli

20 g di farina

1 limone non trattato

Preparazione della crema

Lavate il limone e prelevate due strisce di scorza. Scaldate il latte in una casseruola con le scorze di limone. Riunite in una ciotola i tuorli con lo zucchero e montateli con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina con una spatola e mescolate. Versate a filo sul composto il latte caldo filtrandolo con un colino e mescolate. In questo modo

eliminaréte le scorze. Versate l'insieme ottenuto nella casseruola e cuocete la crema su fiamma bassa, mescolando in continuazione, per circa 10 minuti, o comunque finché non si è addensata e non avrete ottenuto la consistenza che preferite. Lasciate raffreddare la crema a temperatura ambiente e poi mettetela in frigorifero.

Nel frattempo preparate i [cestini di pasta frolla](#) negli appositi stampi.



Una volta che i cestini saranno pronti e si saranno raffreddati, riempiteli con la crema pasticcera.

Potete poi decorarli con la granello di pistacchio o con pezzettini di arancia.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri dolci](#)