

Linguine con crema di ricotta



Oggi vi proponiamo un primo piatto semplice e velocissimo da preparare: linguine con crema di ricotta. La qualità degli ingredienti è il vero segreto di questa ricetta, un'ottima ricotta di pecora fresca, una buona pasta...e il risultato è garantito.

Una buona idea per un pranzo dell'ultimo minuto.

Ingredienti per 2 persone

250 g di linguine

250 g di ricotta di pecora

burro

pepe

Per prima cosa mettere a bollire l'acqua in una pentola capiente e nel frattempo schiacciare la ricotta con una forchetta fino a renderla cremosa.

Quando l'acqua bolle, salarla e aggiungere la pasta.

Mettere la ricotta in una ciotola abbastanza grande, aggiungere un po' di burro e qualche cucchiaino di acqua calda. Sciogliere il burro e mescolare fino a formare una crema morbida.



Scolare la pasta al dente, tendendo da parte un bicchiere di acqua calda.

Versare la pasta nella crema di ricotta e mescolare bene per amalgamarla. Se necessario aggiungere qualche cucchiaino di acqua calda.



Servire la pasta ben calda con una spolverata di pepe.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Millefoglie di patate con formaggio e salmone](#)



Un antipasto dai sapori decisi, semplice da preparare e davvero gustoso: millefoglie di patate con formaggio e salmone. Consistenze e temperature diverse per tre ingredienti che insieme danno un'idea anche originale per un buonissimo antipasto. Ecco a voi la ricetta!

Ingredienti per 3 millefoglie

2 patate medie

100 g di salmone

formaggio morbido a piacere

olio evo

sale

Pelate le patate e tagliatele per il lungo a fettine molto sottili (circa 2 mm di spessore). Ricoprite con carta da forno una teglia, posizionate le fette di patate e spennellatele con olio evo su entrambi i lati. Salate le fettine di patate e infornate in forno preriscaldato a circa 180°C. Fate cuocere le patate, girandole di tanto in tanto, finché non inizieranno a rosolarsi sul bordo.

Quando le patate saranno cotte, toglietele dal forno e lasciatele intiepidire leggermente.

Iniziate a questo punto a comporre gli strati delle millefoglie, partendo da una fettina di patate, mettete sopra una fetta sottile di formaggio morbido e infine il salmone. Proseguite fino a comporre tutti gli strati, finendo con una fettina di patate.

Il calore delle patate, che sono l'unico ingrediente cotto, fonderà leggermente il formaggio e darà una "scottata" al salmone.

Infornate nel forno ancora caldo, ma spento, per un paio di minuti e impiattate.



Un piatto molto facile da preparare e che i vostri ospiti sicuramente gradiranno!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Zuppa di cavolo nero, zucca e patate](#)



Il cavolo nero è il protagonista della zuppa Toscana, dal sapore intenso e dal colore verde scuro. Oggi lo utilizziamo per fare una zuppa un po' particolare, aggiungiamo delle patate e la zucca che addolciscono e ammorbidiscono il sapore del cavolo. Un piatto invernale ottimo per scaldare queste giornate di freddo intenso.

Ingredienti per 2 persone

700 g di cavolo nero

300 g di zucca

300 g di patate

olio

sale

peperoncino

2 fette di pane

Per prima cosa pulire il cavolo nero, eliminare la parte inferiore e tagliarlo a pezzetti. Lavarlo accuratamente sotto l'acqua corrente e lasciarlo scolare.

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a dadini.

Pulire la zucca, eliminando i semi e la buccia e tagliarla a dadini.

Mettere in una pentola capiente il cavolo, la zucca, le patate, due bicchieri di acqua, sale grosso, olio e un pizzico di peperoncino. Se avete poco tempo potete utilizzare la pentola a pressione così dopo aver fatto

appassire gli ingredienti a fuoco vivo, basteranno circa 30 minuti dall'inizio del bollore. In alternativa se avete più tempo a disposizione vi consigliamo una cottura lenta, meglio se in una pentola in ghisa. Anche in questo caso, mettere tutti gli ingredienti, due bicchieri di acqua, il sale, l'olio e il peperoncino e cuocere fino a che non diventano morbidi e l'acqua si sarà assorbita.



Con un minipimmer frullare la zuppa, lasciando qualche tocchetto di verdura intero.

Se necessario cuocere ancora per far asciugare l'acqua in eccesso.



Tagliare il pane a dadini e cuocerli in una padella con un filo d'olio fino a farli tostare.

Servire la zuppa ben calda con i crostini di pane e un filo d'olio extra vergine di oliva a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Lumaconi ripieni con prosciutto cotto e funghi



Oggi FraSi in cucina vi propone un'altra ricetta di pasta al forno: dei lumaconi ripieni di prosciutto cotto e funghi. Un piatto non troppo leggero (potremmo quasi considerarlo un piatto unico), non troppo veloce da preparare, ma di grande soddisfazione!

Ingredienti per 2 persone

8 lumaconi (pasta)
5/6 funghi champignon
80 g circa di prosciutto cotto
100 g di mozzarella
450 ml di conserva di pomodoro
1 spicchio di aglio
parmigiano reggiano grattugiato
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Portate a bollore una casseruola di acqua, salate e buttate la pasta. Lasciatela cuocere per circa 18

minuti, mescolando di tanto in tanto per evitare che i lumaconi si attacchino e si rompano.

Nel frattempo preparate il ripieno.

In una padella lasciate rosolare uno spicchio d'aglio in un filo di olio evo, lavate i funghi, tagliateli grossolanamente in pezzi piuttosto piccoli e metteteli in padella. Lasciateli cuocere per circa 10/15 minuti. Aggiungete il prosciutto cotto tagliato a pezzetti piccoli e fate saltare per pochi secondi.



Salate e pepate e aggiungete la conserva di pomodoro. Mescolate bene.

Scolate la pasta, abbastanza al dente, con delicatezza per non rompere i lumaconi e lasciateli raffreddare leggermente.

Riempite i lumaconi uno ad uno con il ripieno di prosciutto cotto e funghi.

Cospargete una teglia di conserva di pomodoro e adagiatevi sopra i lumaconi ripieni.



Ricoprite con la restante parte di conserva di pomodoro. Tagliate finemente la mozzarella e

cospargetela sopra la pasta. Spolverate con un po' di parmigiano reggiano grattugiato e infornate in forno caldo a circa 200°C per 10 minuti.



Una volta che la mozzarella si sarà fusa e si sarà formata una leggera gratinatura superficiale, sfornate la pasta e impiattate.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Orata all'acqua pazza](#)



Oggi vi proponiamo l'orata all'acqua pazza cotta in padella, un secondo semplice e gustoso, velocissimo da preparare. Con pochi ingredienti ma di ottima qualità il risultato è garantito.

Ingredienti per 2 persone

2 orate

500 g di pomodorini

1 porro

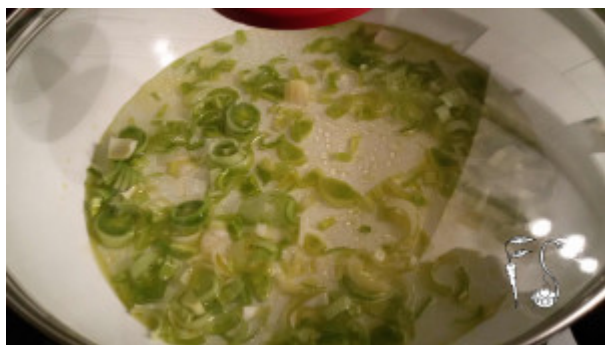
vino bianco

olio

basilico

Per prima cosa pulire il pesce, eliminare le viscere interne e le squame. Lavare accuratamente sotto l'acqua corrente e lasciar scolare in uno scolapasta.

Nel frattempo pulire il porro, eliminando le estremità e tagliarlo a fettine sottilissime. Scaldare un filo d'olio in una padella capiente, aggiungere il porro e un bicchiere di acqua.



Lavare i pomodorini, tagliarli a dadini e aggiungerli al porro insieme al basilico fresco.

Cuocere circa dieci minuti fino a che non si forma una crema. Aggiungere il pesce e mezzo bicchiere di vino bianco.



Cuocere dieci minuti per lato, e durante la cottura versare il sughino sul lato superiore in modo che rimanga sempre morbido.

Impiattare e servire. Tenere il sughino da parte per aggiungerlo sul pesce pulito prima di mangiarlo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Lasagne verdi al ragù di capriolo



Oggi FraSi in cucina vi propone una ricetta di cacciagione: lasagne verdi al ragù di capriolo! In questa ricetta abbiamo utilizzato lasagne pronte, ma solo perché era troppo lunga la preparazione e marinatura del capriolo! Vi promettiamo che prima o poi faremo anche la ricetta tradizionale delle lasagne. Abbiamo cercato di alleggerire un po' il piatto,

preparando una besciamella con latte di riso, ma era il massimo che si poteva fare, perché il piatto si presenta comunque abbastanza strutturato.

Vi assicuriamo che il sapore e il gusto non mancano!

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù di capriolo:

1 kg circa di carne di capriolo

300 g di pancetta macinata

3 cipolle

3 carote

2 coste di sedano

bacche di ginepro

3 foglie di alloro

1 litro di vino rosso

1 kg circa di conserva o passata di pomodoro

sale e pepe

un filo di olio evo

Per la besciamella:

50 g di burro

50 g di farina

1/2 litro di latte di riso

1 pizzico di sale

noce moscata

Per le lasagne:

9 fogli circa di lasagne verdi pronte

3 cucchiaini di parmigiano reggiano

Preparazione del ragù di capriolo

Tagliate a pezzi il capriolo e mettetelo in una ciotola molto capiente.

Tagliate grossolanamente “gli odori”, quindi due

carote, due cipolle e due coste di sedano e metteteli nella ciotola insieme al capriolo. Aggiungete una manciata di bacche di ginepro e le foglie di alloro.



Versate all'interno tutto il vino rosso e lasciate riposare per qualche ora (io ho fatto questa prima operazione la sera e ho lasciato riposare tutta la notte).



Togliete la carne di capriolo, senza buttare il liquido, e tagliatela a pezzetti piuttosto piccoli. Tritate finemente la cipolla, la carota e la costa di sedano rimaste e fate un soffritto in una casseruola con un po' di olio evo. Aggiungete la pancetta tritata e un po' alla volta aggiungete il capriolo. Rimettete

anche il vino utilizzato per la marinatura della carne e piano piano, mentre la carne cuoce, lasciatelo evaporare. Mescolate bene e, quando la carne sarà rosolata, aggiungete la conserva di pomodoro. Aggiustate di sale e pepe e lasciate bollire per almeno 2 ore, mescolando di tanto in tanto.

Preparazione della besciamella

In un pentolino fate fondere il burro a fiamma bassa. Aggiungete la farina e tostate per circa 2 minuti mescolando sempre per evitare la formazione di grumi. Quando la farina risulterà dorata, aggiungete un po' alla volta il latte di riso mescolando continuamente. Aggiungete un pizzico di sale e noce moscata e lasciate cuocere per circa 6/7 minuti mescolando sempre fino a raggiungere una consistenza abbastanza densa.

Preparazione delle lasagne

Prendete una teglia di alluminio e copritene il fondo con uno strato di besciamella. Ricoprite tutto il fondo con fogli di lasagne verdi, tagliandole e componendole, se necessario, per ricoprire tutto il fondo della teglia. Mettete sopra uno strato di besciamella e uno di ragù. Ricoprite di nuovo con altri fogli di lasagne e ripetete l'operazione alternando besciamella e ragù di capriolo fino a comporre almeno tre strati. Finite con uno strato di ragù e spolverate tutta la superficie con parmigiano grattugiato.

Infornate in forno caldo a 200°C per circa 20 minuti.

Tagliate le lasagne in porzioni quadrate e impiattate.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

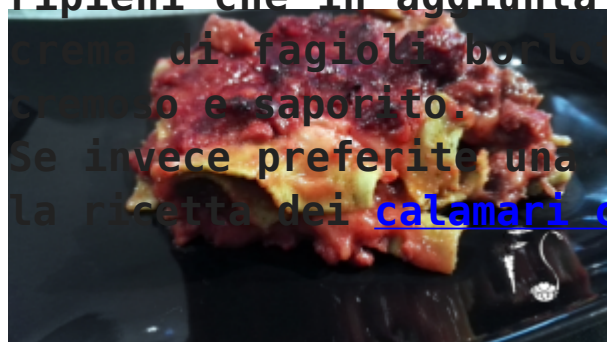
[Vedi tutte le Ricette](#)

[Calamari ripieni con crema di fagioli borlotti](#)



Oggi vi proponiamo una versione originale dei calamari ripieni che in aggiunta alla patate prevede anche una crema di fagioli borlotti. Il risultato è un piatto saporito e saporito.

Se invece preferite una versione più classica, guardate la ricetta dei [calamari con ripieno di patate](#).



Ingredienti per 2 persone

**4 calamari
200 g di patate
200 g di fagioli borlotti lessati
capperi
olio
vino bianco**

Per prima cosa pulire i calamari facendo attenzione a non rompere le tasche. Eliminare le viscere e pulire bene l'interno girando i calamari come un calzino. Scolarli e asciugarli bene con carta da cucina. Staccare i tentacoli e tagliarli in piccoli pezzi.

Sbucciare le patate e bollirle per circa 15 minuti. Mettere ammollo i fagioli almeno 8 ore prima e lessarli in pentola a pressione per 40 minuti.

Frullare le patate con i fagioli, fino ad ottenere una crema. Aggiustare di sale, aggiungere i capperi e un filo d'olio.



Con l'aiuto di un sac a poche riempire i calamari e chiudere il bordo con uno stuzzicadenti. Cuocere i calamari e i tentacoli in una padella con un filo d'olio e un pochino di vino bianco per circa 15/20 minuti.

Un po' di ripieno uscirà sicuramente, perché molto

morbido e formerà una crema che terrà teneri i calamari durante la cottura.



Impiattare e servire ben caldi.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Risotto zucca e funghi](#)



Ecco il risultato di una cena "svuota frigo" con due semplici ingredienti: risotto zucca e funghi. Un piatto improvvisato molto semplice, ma allo stesso tempo delicato e decisamente buono! Provate la nostra ricetta!

Ingredienti per 2 persone

130 g di zucca
150 g di funghi misti
2 bicchieri di riso Roma
6 bicchieri di acqua
1 rametto di prezzemolo
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio
1 peperoncino fresco piccolo
2 noci di burro
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

Tagliate molto finemente la mezza cipolla. In una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata con una noce di burro.

Quando sarà diventata trasparente, aggiungete il riso e fatelo tostare per 2/3 minuti. A questo punto aggiungete l'acqua (in rapporto di 3 bicchieri di acqua per ogni bicchiere di riso) e lasciate cuocere per almeno 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, eliminate la buccia della zucca e tagliatela a dadini. Tagliate grossolanamente anche i funghi. In una padella, mettete a rosolare uno spicchio d'aglio in un filo di olio evo. Dopodiché eliminate l'aglio e mettete a cuocere la zucca a fiamma piuttosto vivace. Dopo 3/4 minuti, mettete in padella anche i funghi e un peperoncino fresco per insaporire.



Lasciate cuocere a fiamma alta per 6/7 minuti. Quando la zucca e i funghi si saranno ammorbiditi, trasferiteli in un contenitore, salate e pepate e riduceteli a crema con il minipimmer.

Quando tutta l'acqua di cottura del riso si sarà ridotta e il riso risulterà cotto, aggiungete un'altra noce di burro per la mantecatura del risotto. Spegnete la fiamma, aggiungete la crema di zucca e funghi e

mescolate bene. Ricordate che il riso continua a cuocere anche dopo averlo tolto dal fuoco!

Dato che il risotto si presta bene a dei simpatici impiattamenti, noi abbiamo usato un coppapasta di forma quadrata con sopra dei funghi crudi per decorazione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Muffin con zucca e gocce di cioccolato](#)



Dopo la [torta di zucca con gocce di cioccolato](#) che abbiamo pubblicato qualche settimana fa, oggi vi proponiamo dei muffin con zucca e gocce di cioccolato, piccoli e deliziosi...ma attenzione uno tira l'altro.

Ingredienti per 12 muffin

200 g di zucca
150 g di farina
80 g di zucchero di canna
 $\frac{1}{2}$ bustina di lievito
60 ml di latte
50 ml di olio di semi di arachide
1 uovo
gocce di cioccolato

Pulire la zucca eliminando la buccia esterna, tagliarla a fette e cuocerla in forno a 180 ° per circa 20 minuti.

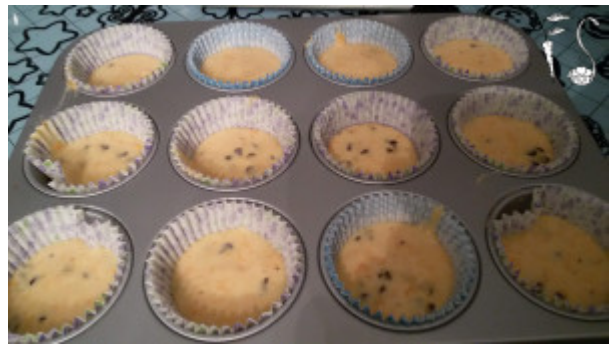
Sfornare la zucca, schiacciarla con una forchetta e lasciarla in uno scolapasta fino al momento dell'utilizzo.

In una ciotola mescolare gli ingredienti secchi, la farina, lo zucchero e il lievito. In un'altra ciotola unire gli ingredienti liquidi, l'uovo, il latte e l'olio.



Versare gli ingredienti liquidi su quelli secchi e aggiungere la zucca. Lavorare l'impasto e aggiungere le gocce di cioccolato.

Versare negli stampi da muffin e cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25 minuti.



Prima di sfornarli fare la prova dello stecchino, se ancora bagnato cuocere per qualche minuto in più.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Limoncello



In questi giorni di festa serve qualcosa per digerire i pranzi e cenoni con parenti o amici e qualcosa da offrire agli ospiti insieme ad una scatola di cioccolatini: un bel bicchierino di limoncello fatto in casa sarebbe perfetto!

Ingredienti

12 limoni non trattati
750 ml di alcol etilico
750 g di zucchero
1,5 litri di acqua

Preparazione

Con un pelapatate, prelevate tutta la scorza dei 12 limoni, senza prendere la parte bianca. All'interno di un contenitore di vetro a chiusura ermetica versate l'alcol e mettetevi a macerare le scorze dei limoni. Lasciate macerare per circa un mese in un luogo abbastanza fresco, asciutto e buio, scuotendo le scorze di tanto in tanto.

Una volta fatte macerare le scorze nell'alcol, in una casseruola portate a bollore un litro e mezzo di acqua. Quando l'acqua bolle versatevi lo zucchero finché non si sarà sciolto, poi lasciate raffreddare.

Versate tutto in un contenitore molto capiente e

versatevi all'interno anche l'alcol eliminando le scorze. Mescolate bene ed assaggiate per testare la sensazione pseudocalorica: se vi sembrerà troppo alcolico, aggiungete un po' di acqua. Tenete in considerazione anche la temperatura, perché la sensazione pseudocalorica diminuisce al diminuire della temperatura di servizio.

Imbottigliate il vostro limoncello e riponetelo in freezer.

Nota: con le dosi indicate si ottengono circa 2,5 litri di limoncello.



[Torna alla Home](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)