

Torta salata zucchine e prosciutto cotto



Una torta salata è senza dubbio un'ottima soluzione per l'apericena con gli amici o un brunch. Si può fare in tanti modi diversi, oggi noi ve la proponiamo di pasta sfoglia con zucchine e prosciutto cotto.

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia rotonda

1 zuccina (2 se sono piccole)

100 g di prosciutto cotto

100 g di ricotta

1 uovo

olio evo

sale qb

pepe qb

Preparazione

Tagliate la zuccina a dadini piuttosto piccoli e metteteli a cuocere in padella con un filo di olio evo. Nel frattempo in una ciotola rompete un uovo, versate la ricotta e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliate a pezzetti il prosciutto cotto, oppure a dadini se avete soltanto una fetta di prosciutto cotto tagliata spessa, e mescolateli nella

ciotola insieme ad uovo e ricotta. Quando i cubetti di zuccina saranno cotti, uniteli al composto nella ciotola e mescolate. Salate e pepate.

Srotolate la pasta sfoglia e mettetela in una teglia rivestita con carta da forno. Fate aderire bene la pasta sfoglia sul fondo della teglia e bucherellatela con i rebbi di una forchetta sul fondo. Versate all'interno della teglia tutto il composto precedentemente preparato e richiudete la pasta sfoglia sui bordi.



Infornate in forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[**Involtini di bresaola con stracchino**](#)



Siete tornati tardi da lavoro e non avete voglia di cucinare? Se avete in frigo delle fettine di bresaola e dello stracchino, con un po' di fantasia potete preparare un secondo leggero o un antipasto sfizioso.

Ingredienti per 2 persone

12 fettine di bresaola sottili

12 cucchiaini di stracchino

erba cipollina

Adagiare le fettine di bresaola su un tagliere e riempire ciascuna fettina con un cucchiaino di stracchino. Arrotolare per formare un involtino.



Con un po' di pazienza potete legare ogni involtino con un filo di erba cipollina facendo attenzione a non spezzarlo quando fate il nodino.

Se non avete lo stracchino potete utilizzare un altro formaggio spalmabile o della ricotta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Garganelli al pesto di piselli basilico e pinoli](#)



I garganelli sono un altro formato di pasta all'uovo tipico della Romagna. Si preparano in tanti modi, ma io oggi ve li propongo con un pesto fresco con ingredienti di stagione: un pesto di piselli, basilico e pinoli.

Ingredienti per 2 persone

200 g di garganelli

150 g di piselli freschi

20 foglie di basilico

1 cipollotto (o 1 scalogno)

1 cucchiaio di pinoli tostati

olio evo

sale qb

pepe qb

Preparazione

Lavate i piselli e cucinateli in padella con un cipollotto tagliato finissimo (oppure uno scalogno). Salate e pepate quanto basta. A fine cottura i piselli risulteranno morbidi. A questo punto frullateli insieme al basilico e ad un cucchiaio di olio in modo da creare un'emulsione. Frullate fino ad ottenere una sorta di crema, che saranno il pesto con cui condire la pasta. Cuocete in acqua salata i garganelli e scolateli ancora al dente. Finite la cottura dei garganelli mantecandoli in padella con il pesto di piselli e basilico e un mestolo di acqua di cottura della pasta. Aggiungete infine una manciata di pinoli tostati.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altre ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Gramigna panna e salsiccia](#)



La gramigna panna e salsiccia è una ricetta tipica emiliana, che già conoscevo ma che ho riscoperto nei miei pranzi di lavoro nel bolognese. E' una ricetta semplice ma gustosa e oggi ve la ripropongo nella sua veste più tradizionale.

Ingredienti per 2 persone

200 g di gramigna

2 salsicce

60 ml di panna da cucina

noce moscata

Preparazione

Togliete la pelle delle due salsicce e sbriciolatele in una padella antiaderente. Se volete potete mettere un filo d'olio in padella, ma io generalmente con la salsiccia non lo metto perché poi si andrebbe ad aggiungere al grasso rilasciato dalla salsiccia in cottura. Non è necessario salare, perché la sapidità del condimento è data già dalla salsiccia. Nel frattempo portate a bollore un tegame di acqua, salatela e mettete a cuocere la gramigna. La gramigna è una pasta che cuoce in poco tempo, circa 5 minuti, quindi potete prepararla anche quando andate di fretta e avete poco tempo per cucinare.

Quando la salsiccia sarà cotta, versate in padella la panna e mescolate. La salsiccia tenderà ad assorbire la panna, per cui ad un certo punto la salsiccia sarà avvolta di panna mentre non ci sarà più panna liquida all'interno della padella. Scolate la gramigna al dente e saltatela in padella con la panna e la salsiccia per un paio di minuti. Aggiungete un po' di noce moscata e, se lo gradite, a questo punto potete mettere un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Uova al pomodoro



Uova al pomodoro...semplici, colorate, profumate...un gustoso secondo della tradizione livornese. Sono molto veloci e semplici da preparare...ecco a voi la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

4 uova
200 g di passata di pomodoro
olio evo
2 foglie di basilico
sale

Per prima cosa, scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere la salsa di pomodoro e il sale. Cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, fino a che non diventa densa. A fine cottura aggiungere 2 foglie di basilico tagliate a pezzetti.

Aprire le uova e versarle una alla volta nella padella. Salare leggermente e coprire con un coperchio.

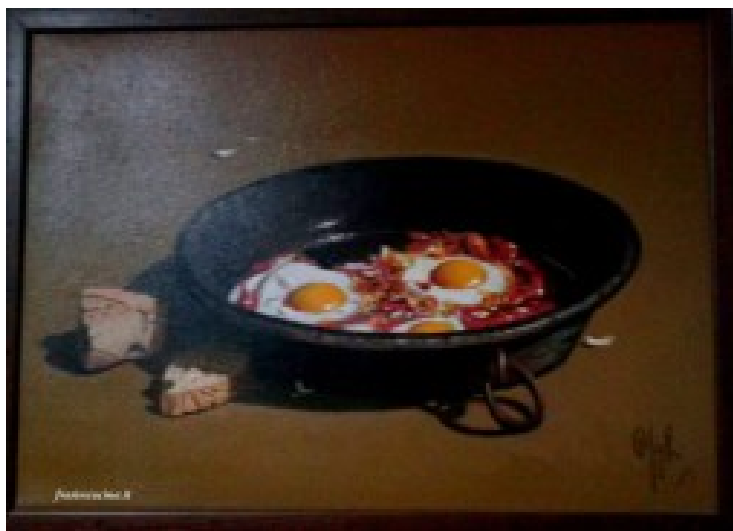


Cuocere per circa 7/8 minuti, facendo attenzione a non far addensare troppo il tuorlo ma anche a non lasciare crudo l'albume.

Servire calde, accompagnandole con una bella fetta di pane casereccio indispensabile per fare la scarpetta!!!



Questa ricetta la dedichiamo al Pittore livornese Mario Ughi che aveva rappresentato in una delle sue opere questo piatto tipico della cucina labronica.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Bocconcini di pollo con pesto di erba cipollina alla ricotta](#)



Protagonista della ricetta è senza dubbio il pesto di erba cipollina alla ricotta, usato in questo piatto per

condire e arricchire di sapore dei bocconcini di pollo. Si può utilizzare anche con il pollo a fettine cotte alla griglia. E' un piatto molto fresco, tanto che è ottimo anche gustato freddo... un'idea per utilizzare le erbe aromatiche in cucina.

Ingredienti per 2 persone

1 petto di pollo

35 g di erba cipollina

40 g di mandorle

30 g di pecorino

1 spicchio d'aglio (piccolo)

1 cucchiaio abbondante di ricotta

olio evo

sale qb

pepe qb (possibilmente macinato al momento)

Preparazione

Iniziamo a preparare il pesto. Tagliate a pezzetti il pecorino e tritatelo insieme con l'erba cipollina, le mandorle e l'aglio con un filo di olio evo, possibilmente nel mortaio, altrimenti nel mixer. Solo in ultimo aggiungete la ricotta (se la mettete subito, la ricotta farà da legante e non si triteranno bene le mandorle). Tagliate il petto di pollo a pezzetti, ottenendo i cosiddetti bocconcini. Mettete un filo di olio evo in una padella antiaderente e portate l'olio ad alta temperatura. Mettete quindi in padella i bocconcini di pollo e lasciate cuocere. Ad alta temperatura le sostanze nutritive della carne "caramellizzano", formando quella sorta di crosticina che dà grande sapore alla carne. Lasciate quindi che i bocconcini di pollo "caramellizzino" da un lato, prima di mescolare e di girarli. Quando si sarà formata la crosticina, i pezzetti di pollo inizieranno a staccarsi

da soli dalla padella. Solo a questo punto fate cuocere dall'altro lato e mescolate secondo lo stesso principio. Impiattate i bocconcini di pollo ricoperti con il pesto che avete preparato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Spaghetti con carciofi e gamberi



Spaghetti con carciofi e gamberi...un abbinamento da provare! Sapore intenso da un lato e delicato dall'altro, originali, sfiziosi e colorati.

Ingredienti per 2 persone

250 g di spaghetti
8 carciofi piccoli o 4 carciofi medi
4 gamberi
olio evo
sale
concentrato di pomodoro
vino bianco

La prima cosa da fare nella preparazione di questa ricetta è pulire i carciofi. Preparate subito una ciotola con acqua fredda e il succo di un limone, in modo che i carciofi puliti non anneriscano.

Pulire i carciofi eliminando le foglie più esterne e la punta. Tagliare ogni carciofo a metà ed eliminare la peluria interna, ritagliare poi a spicchi. Mettere i carciofi puliti nell'acqua con il limone e lasciare ammollo per un'oretta, poi lavare sotto l'acqua corrente.

Tenere da parte un paio di spicchi e trasferire il resto dei carciofi in una padella, con un filo di olio e un po' di sale. Aggiungere un bicchiere di acqua e cuocere a fuoco lento per 20 minuti, fin quando non sono diventati morbidi. Durante la cottura se necessario aggiungere un altro po' di acqua.



Ritagliare a strisce sottilissime i due spicchi tenuti da parte e cuocerli in una padella antiaderente con un filo d'olio, fino a che non diventano croccanti. Serviranno per la decorazione del piatto.



Mentre i carciofi continuano a cuocere, lavare i gamberi sotto l'acqua corrente, sgusciarli, eliminare l'intestino con l'aiuto di un coltellino, e trasferirli in una padella con vino bianco, olio, e concentrato di pomodoro. Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.



Quando i carciofi sono cotti, frullarne la metà, e tenere da parte la crema ottenuta.

Non appena anche i gamberi sono pronti, tagliarne due in piccoli pezzi ed unirli ai carciofi. Aggiungere anche la crema e lasciar cuocere per qualche minuto ancora.

Lasciare 2 gamberi interi per la decorazione del piatto

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua e cuocere la pasta. Scolare al dente e ripassare nel condimento. Impiattare, aggiungere il gambero intero e distribuire i carciofi croccanti.

Con l'aiuto di un pennellino da cucina, utilizzare un po' di crema di carciofi per la decorazione del piatto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)



[Penne tricolore](#)



Le penne tricolore sono un primo che le mie nonne probabilmente non farebbero mai... o comunque non così. La cucina romagnola non conosce pasta che non sia condita con un sugo, quasi sempre ragù fatto in casa. Io invece a volte sento il bisogno di qualcosa di diverso e ho provato a farlo anche colorato. Tricolore per l'appunto, col verde delle zucchine, il bianco dei cipollotti e il rosso del peperone.

Ingredienti per 2 persone

200 g di pasta (pennette rigate)

1 peperone rosso

1 zuccina

2 cipollotti (anche 3 se sono molto piccoli)

1 scalogno

olio evo

sale e pepe

Preparazione

Mettete un filo d'olio evo in una padella antiaderente, tagliate a rondelle lo scalogno e mettetelo in padella. Pulite il peperone, tagliatelo a dadini non troppo grandi e mettetelo a cuocere in padella per circa 10/15 minuti. Nel frattempo tagliate sempre a dadini la zuccina, tagliate a rondelle i cipollotti e aggiungete il tutto al peperone in padella. Salate e pepate e lasciate cuocere per altri 10 minuti.



Intanto portate a bollore una pentola d'acqua, salate quando l'acqua bolle e mettete a cuocere le penne. Quando queste saranno cotte, scolatele e saltatele in padella insieme a peperone, zucchina e cipollotti. Aggiungete un filo d'olio evo a crudo e servite. La pasta risulterà un po' slegata ma molto saporita, gustosa e soprattutto colorata.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Pasta pomodoro e ricotta](#)



La pasta pomodoro e ricotta è un vero e proprio “svuota frigo”! Perfetta anche per il pranzo in ufficio! Semplice e leggera, io l’ho preparata con delle farfalle integrali. Inoltre, potete preparare il sugo in abbondanza e conservarlo sotto vuoto per altre evenienze.

Ingredienti

200 g di farfalle integrali
1 pomodoro verde
750 ml di passata di pomodoro
200 g di ricotta
1 scalogno
olio evo
sale qb

Preparazione

Per preparare il sugo, mettete a bollire un pentolino d’acqua e lasciate sbollentare il pomodoro. Quando si sarà ammorbidito, lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, poi pelatelo. Tagliate il pomodoro sbollentato a dadini, privandolo dei semi. A questo punto, mettete in una padella un filo di olio evo, tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare in padella. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente, ripassate in padella il pomodoro tagliato a dadini. Passate il tutto al mixer fino ad ottenere una sorta di passata.

Portate a bollire un tegame di acqua, salatela e mettete a cuocere la pasta. Nel frattempo, ripassate in padella la passata di pomodoro fresco precedentemente ottenuta. Versate in padella anche la passata di pomodoro e poco a poco mettete la ricotta, mescolando continuamente. Regolate di sale e mescolate fino a che la ricotta non si sarà amalgamata bene con la passata di pomodoro, fino ad ottenere un sugo di colore rosa. Lasciate il sugo su fuoco basso fino al termine della cottura della pasta (circa 10/11 minuti, anche qualcosa in più per la pasta integrale). Scolate la pasta leggermente al dente e saltatela in padella nel sugo che avete preparato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta al vermouth di Marina](#)



La seconda ospite della nostra rubrica “l’Angolo degli Ospiti” è Marina dalla Sicilia che ci propone una torta al vermouth molto speciale: la “Checca”.

Questo dolce è entrato nella sua famiglia nel 1943 con lo sbarco degli alleati in Sicilia. Il nome deriva molto probabilmente da una storpiatura sicula della parola inglese “Cake” e la ricetta è stata insegnata dai soldati americani alla sua zia Peppina e alla sua nonna Cettina, allora ragazze.

E' un ciambellone da colazione profumato al vermouth davvero buonissimo ma un po' calorico...all'americana!!!

Ingredienti per 1 tortiera diametro 26

400 g di farina 00

3 uova intere

200 g di zucchero

100 g di burro

3 cucchiaini di olio di semi

1 bicchiere di vermouth

la scorza di un limone non trattato

1 bustina di lievito

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, quando sono belle spumose aggiungere il vermouth, la scorza grattugiata del limone, l'olio e amalgamare a poco a poco la farina setacciata alternata al burro fuso (tiepido) . In ultimo aggiungere il lievito.

Infornare a 180° per circa 40 minuti, o fino alla prova dello stecchino.



Curiosità: se usi il martini rosso verrà di un bel colore bruno che le dà ancora più carattere.



Grazie a Marina per aver condiviso con noi questa bella ricetta e l'emozionante storia di nonna Cettina e Zia Peppina, e grazie anche a loro che hanno tramandato questa tradizione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)