

Strozzapreti al sangiovese



Gli strozzapreti al sangiovese sono un piatto ricco dei sapori della Romagna.

E oggi noi vi diamo la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

Per gli strozzapreti:

200 g di farina circa

acqua tiepida

un pizzico di sale

Per il sugo:

2 salsicce

2 cipollotti

2 bicchieri di vino sangiovese

2 cucchiaini di panna

olio evo

Preparate per prima cosa gli strozzapreti: su una spianatoia disponete la farina a vulcano. Aggiungete acqua tiepida poco alla volta e impastate. Aggiungete acqua o farina in base alla consistenza dell'impasto: deve essere abbastanza morbido ma non troppo "colloso". Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, lasciate riposare per 10/15 minuti. Stendete l'impasto fino ad uno spessore di 2/3 mm. Tagliatelo a striscioline di circa 2 cm di larghezza e arrotolate ogni striscia di

impasto con il palmo delle mani.

Mettete gli strozzapreti su un vassoio cosparsi di farina in modo che non si attacchino.



A questo punto preparate il sugo. In una padella mettete un filo d'olio evo. Tagliate a rondelle i cipollotti e metteteli a rosolare in padella. Nel frattempo eliminate il budello delle salsicce e rompete l'impasto delle salsicce con le mani (io ho usato una salsiccia normale e una salsiccia matta, cioè con l'aglio). Aggiungete la salsiccia in padella e lasciatela cuocere completamente.

Versate in padella il vino sangiovese, fate evaporare a fuoco medio e poi lasciate cuocere per qualche minuto.



Nel frattempo portate a bollore un tegame d'acqua. Salate quando bolle e buttate gli strozzapreti un po' alla volta. Fate cuocere per un minuto circa. Quando gli strozzapreti saliranno a galla saranno cotti. Scolateli al dente e metteteli in padella insieme al sugo. Terminate la cottura di tutti gli strozzapreti, aggiungete due cucchiaini di panna da cucina e tirate la

pasta facendola saltare in padella.

Se il sugo si sarà asciugato troppo aggiungete un po' di acqua di cottura o ancora un po' di vino e saltate per un paio di minuti.

Un piatto dal profumo intenso e dal gusto deciso! Buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altre Ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Crema di carciofi con stracchino



Crema di carciofi con stracchino in simpatici e sfiziosi bicchierini, ottimi come antipasto, o come

finger food per un apericena.

Ingredienti per 2 persone

2 carciofi

100 g stracchino

latte

olio

sale

Per prima cosa 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 poi lavare sotto l'acqua corrente.

Trasferire i 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.

Nel frattempo trasferire lo stracchino in un mixer, aggiungere un po' di latte e frullare. Nella quantità di latte regolatevi in base alla densità dello stracchino, la crema deve venire leggermente spumosa ma non troppo liquida.



Trasferitela in un sac a poche ed utilizzare il mixer per frullare i carciofi. Anche qui aggiungere un filo di latte.



Trasferire la crema di carciofi nei bicchierini e con il sac a poche aggiungere la crema di stracchino.



Per una serata tutta bicchierini, provate anche [vellutata di zucca](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Gnocchi zafferano e prosciutto cotto



Gli gnocchi zafferano e prosciutto cotto sono un piatto molto semplice ma al tempo stesso dal sapore deciso. Un primo piatto molto cremoso e avvolgente, ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

Per gli gnocchi:

300 g di farina
1 Kg di patate
1 pizzico di sale

Per il condimento:

1 bustina di zafferano
2 cucchiaini di panna
100 g di prosciutto cotto
1 filo d'olio evo

Per prima cosa preparate gli gnocchi di patate. Lavate e sbucciate le patate e mettetele in una casseruola d'acqua (il livello dell'acqua deve essere tale da

ricoprire completamente le patate). Portate ad ebollizione l'acqua e continuate a cuocere le patate per circa 10 minuti o comunque finché non saranno morbide. Togliete le patate dall'acqua bollente e mettetele a raffreddare a temperatura ambiente.

Su una spianatoia disponete a vulcano la farina. Al centro della farina schiacciatevi le patate con lo schiacciapatate. Aggiungete un pizzico di sale e impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per una ventina di minuti circa.

Tagliate una parte della palla di impasto e formate dei cilindri, facendo rotolare con le mani l'impasto sulla spianatoia. Raggiunto un cilindro di circa 1 cm di diametro, tagliate trasversalmente il cilindro in modo da ottenere gli gnocchetti. Disponeteli in vassoi cosparsi di farina, in modo che non si attacchino. Continuate allo stesso modo fino ad esaurire l'impasto.

In una padella versate un filo d'olio evo. Mescolate in una ciotola la panna con lo zafferano fino a che la panna non sarà diventata gialla. Versate in padella e scaldate per un paio di minuti. Aggiungete il prosciutto cotto tagliato grossolanamente.

Nel frattempo fate bollire una pentola d'acqua, aggiungete una manciata di sale grosso e buttate gli gnocchi (un po' alla volta, altrimenti si attaccano tra di loro in cottura).

Man mano che gli gnocchi salgono a galla, scolateli e saltateli in padella con un goccio di acqua di cottura in modo da non asciugarli troppo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Risotto peperoni e mozzarella



Oggi risotto peperoni e mozzarella, un primo piatto cremoso e colorato che ci ricorda un po' i sapori dell'estate.

Ingredienti per 2 persone

2 peperoni

300 g di passato di pomodoro

200 g di riso

30 g di porro

1 mozzarella

vino bianco

olio

sale

timo

parmigiano grattugiato

Pulire i peperoni eliminando l'estremità superiore, i semi e i filamenti interni.

Tagliarli a pezzettini e metterli in un'ampia padella con il pomodoro, olio e sale. Aggiungere mezzo bicchiere di acqua e lasciar cuocere per circa 20 minuti.



Quando i peperoni sono cotti, frullarne la metà fino ad ottenere una crema.

Nella stessa padella rosolare il porro tagliato finemente con un filo di olio.



Aggiungere il riso e tostarlo a fiamma viva qualche minuto. Salarlo e sfumarlo con il vino bianco.



Cuocere il riso aggiungendo acqua calda o brodo vegetale. A metà cottura aggiungere i peperoni e la crema. Lasciare sul fuoco il tempo necessario e man mano aggiungere l'acqua calda.



A cottura ultimata e a fuoco spento mettere la mozzarella tritata e il parmigiano. Amalgamare e impiattare.



Decorare i piatti con un po' di crema, un pezzettino di mozzarella e un rametto di timo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Vol-au-vent con mousse di](#)

mortadella



Oggi FraSi in cucina vi propone un finger food semplice e colorato, ideale per un aperitivo o apericena: vol-au-vent con mousse di mortadella e granello di pistacchio.

Ingredienti per 20 vol-au-vent

2 rotoli di pasta sfoglia rotonda

150 g di mortadella

100 g di ricotta

panna

40 g di pistacchi sgusciati

1 uovo

sale e pepe

Per prima cosa preparate i vol-au-vent. Stendete il primo rotolo di pasta sfoglia e con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino per dolci o biscotti, create la base dei vol-au-vent, cioè la parte inferiore. Noi abbiamo utilizzato uno stampo a fiore, ma va bene anche il classico rotondo di circa 5 cm di diametro. Disponete le basi così ottenute su un foglio di carta da forno steso sulla teglia del forno.

Stendete il secondo rotolo di pasta sfoglia e tagliate lo stesso numero di fiori (o altra forma); all'interno di ogni fiore ottenuto ricavate e separate un fiore di dimensione più piccola (o un cerchio di diametro

minore). In questo modo otterrete la parte superiore dei vol-au-vent.

Fate coincidere la parte superiore con la base e premete leggermente sui bordi per far aderire la pasta sfoglia. Pennellate con un uovo e infornate in forno preriscaldato a 175°C per circa 10/15 minuti, comunque fino a che la pasta sfoglia non si è gonfiata e dorata. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.



Nel frattempo preparate il ripieno.

Tritate al mixer i pistacchi fino ad ottenere una granella piuttosto grossolana e mettetela da parte.

Spezzettate con le mani la mortadella in modo irregolare e mettetela in un mixer, aggiungete la ricotta, la panna, salate e pepate e tritate il tutto al mixer fino ad ottenere una mousse.

Mettete la mousse dentro ad un sac a poche e riempite i vol-au-vent. Spolverate infine con la granella di pistacchi.

Nota: con i ritagli di pasta sfoglia che vi rimane, potrete preparare delle quiche salate!

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

Pasta zucca e ricotta



Oggi su Frasinucina pasta zucca e ricotta, un primo piatto cremoso e invitante ma al tempo stesso leggero, perfetto per smaltire gli eccessi delle festività natalizie.

Questa versione è un'ottima variante della [pasta con zucca e ceci](#) che vi abbiamo proposto qualche mese fa.

Ingredienti per 2 persone

250 pasta corta
100 g di ricotta
200 g di zucca pulita
1/4 porro
olio
sale
salvia
peperoncino

Per prima cosa pulire la zucca e tagliarla a dadini. Pulire il porro, lavalo accuratamente e tagliarlo finemente. In una padella capiente scaldare un filo di olio, aggiungere il porro, la zucca e mezzo bicchiere di acqua.

Insaporire con un pizzico di sale, la salvia e il peperoncino.

Cuocere la zucca fino a che non diviene morbida. A fine cottura schiacciarla con una forchetta.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla mantenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura. Saltare la pasta con il condimento, aggiungere la ricotta e se necessario l'acqua tenuta da parte per ottenere un condimento cremoso.



Impiattare e servire ben calda.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Cappelletti al ragù](#)



Nell'angolo degli ospiti di oggi c'è Alessandra, che ha preparato una ricetta tipica della tradizione romagnola: i cappelletti col ragù!

Come quasi tutti i piatti della tradizione romagnola, i cappelletti col ragù sono semplici da fare, più di quanto si creda, e non smetteresti mai di mangiarne! La ricetta di oggi è quella di una romagnola DOC, che di pasta asciutta ne ha fatta tanta, e che ringraziamo per aver condiviso con noi il risultato della fusione dei segreti in cucina di mamme, zie e nonne della Romagna!

Ingredienti per 4 persone

Per la farcia:

200 g di ricotta

25 g di prosciutto cotto

25 g di prosciutto crudo

100 g di parmigiano grattugiato

1 pizzico di farina

Per la pasta sfoglia:

5 uova

1/2 Kg di farina

1 pizzico di sale

Per il ragù:

1 cipolla

1 carota

1/2 Kg di macinato (misto di manzo e di maiale)

1 salsiccia

salsa di pomodoro
sale
pepe
olio evo

Per prima cosa preparate il ragù. Tritate molto finemente la cipolla e la carota e fate un soffritto in una casseruola con olio evo. Aggiungete un po' alla volta la carne macinata all'interno della casseruola e fatela cuocere. Togliete la budella della salsiccia e spezzettatela finemente con le mani, poi aggiungetela nella casseruola. Quando la carne sarà leggermente cotta, aggiungete salsa di pomodoro fino a ricoprirla completamente, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, per circa 2 ore. Potete lasciare qualche foglia di basilico dentro la casseruola durante la cottura.

Dopo che il ragù avrà bollito per un paio d'ore, ancora bollente mettetelo in vasetti di vetro, chiudeteli bene e rovesciateli a tappo in giù. Con le quantità di ingredienti indicate, otterrete circa 6/7 vasetti di ragù che potrete mettere sotto vuoto e utilizzare anche in altre occasioni (in Romagna quasi tutta la pasta si mangia col ragù).

A questo punto procedete con la preparazione dei cappelletti.

Iniziate col preparare la farcia. In una ciotola mettete la ricotta, il prosciutto cotto e il prosciutto crudo sminuzzati, il parmigiano grattugiato e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete un pizzico di farina per asciugare un po' la farcia.

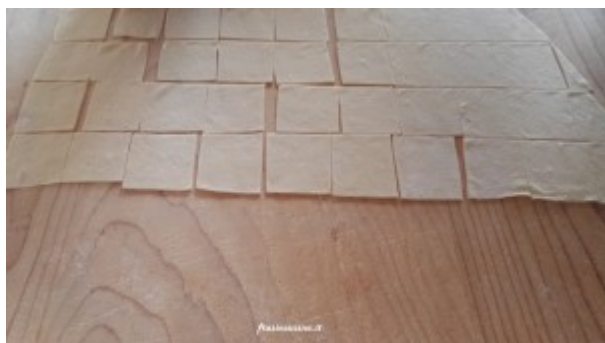


Mettete la farcia a riposare al fresco, mentre preparate la sfoglia.

Disponete a vulcano la farina su una spianatoia. All'interno mettete le uova e rompetele con i rembi di una forchetta, attraverso un movimento dal basso verso l'alto. Poco alla volta portate all'interno la farina, fino a che non avrete unito tutta la farina con le uova. Aggiungete un pizzico di sale e iniziate ad impastare con le mani. Lavorate l'impasto finché non sarà morbido ed omogeneo.



Tirate l'impasto con il matterello, fino ad ottenere una pasta sfoglia sottile ma non troppo, perché altrimenti, una volta farcita, si romperà in cottura. Dividete la sfoglia in quattro parti uguali, tagliandola lungo i diametri. Ciascun quarto di sfoglia, uno alla volta, tagliatelo in modo da ottenere dei quadratini di sfoglia di diametro 5 cm circa.



Disponete una pallina di ripieno al centro di ogni quadratino di sfoglia, chiudetelo lungo la diagonale e unite le due punte alla base della diagonale.



Procedete allo stesso modo per tutti i quadratini e ripetete per gli altri 3/4 di sfoglia. Dovete cercare di chiudere tutti i cappelletti nel minor tempo possibile, in modo che la sfoglia non si asciughi, altrimenti non si chiuderà più. Per chiudere bene i cappelletti, potete bagnarvi leggermente la punta delle dita con un po' d'acqua.



Portate a bollire un tegame di acqua, salatela e mettete a cuocere i cappelletti, un po' alla volta in modo che non si attacchino tra di loro. Quando i cappelletti salgono a galla sono cotti, ci vogliono pochi secondi se li avete appena fatti. Scolateli, trasferiteli in una padella e conditeli con il ragù.



Siate generosi col condimento e buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in L'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altro in Ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Risotto alla spagnola



Oggi Frascucina vi propone un'idea originale per il vostro menù delle feste, il risotto alla spagnola che è una paella italianizzata, un via di mezzo fra la paella e il risotto di mare. In questa ricetta per comodità e velocità abbiamo utilizzato il pesce surgelato che è sempre bene avere di scorta nel congelatore per ogni emergenza. Ovviamente si può fare con il pesce fresco e il risultato sarà ancora più gustoso.

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso parboiled

500 g di misto mare surgelato con gusci (cozze, vongole, gamberetti, sepioline, calamari)

2 gamberi interi

1 peperone

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

100 g di piselli

1 bustina di zafferano

concentrato di pomodoro

vino bianco

peperoncino

sale

olio evo

Per prima cosa preparare le verdure:

lavare il peperone, pulirlo eliminando i semi interni, tagliarlo a striscioline e lasciarlo scolare in uno scolapasta.

Sbollentare i piselli in acqua per qualche minuto, scolarli e lasciarli da parte.

Nel frattempo pulire il pesce, lavarlo e metterlo in una padella con un filo di olio olio, uno spicchio d'aglio, un po' di concentrato di pomodoro e peperoncino. Sfumare con il vino bianco e cuocere per circa 10 minuti. Lasciare i gamberi interi per la decorazione del piatto.

Iniziare ora la preparazione del riso: pulire la cipolla, cuocerla con un filo di olio e un po' di acqua. L'ideale sarebbe utilizzare un tegame di ghisa che mantiene il calore e favorisce la cottura lenta. Non appena la cipolla inizia a dorarsi, aggiungere i peperoni e cuocere fino a che iniziano a rosolare.

Aggiungere il riso, tostare per qualche minuto e sfumare con il vino bianco. Cuocere a fuoco lento mescolando e quando necessario aggiungere acqua calda o brodo vegetale. A metà cottura, circa dopo 8 minuti, aggiungere i piselli e il pesce (lasciate da parte i gamberi interi).



Lasciar cuocere per altri 10/12 minuti o fino al grado di cottura desiderato.

All'ultimo aggiungere al riso lo zafferano sciolto in un pochino di acqua calda. Mescolare bene in modo che tutto il riso si colori di giallo, lasciar riposare qualche minuto e impiattare. Potete dare una forma tonda o quadrata con l'aiuto di un coppapasta. Aggiungere il gambero per guarnire, un filo d'olio a crudo e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Filetti di baccalà su](#)

vellutata di ceci



Oggi vi proponiamo un secondo ottimo per il cenone di Natale, ma buono anche in ogni occasione. Un abbinamento particolare ma ben riuscito, un piatto semplice ma di grande effetto: filetti di baccalà su vellutata di ceci.

Ingredienti per 2 persone

700 g di ceci cotti (circa 250 g ceci secchi)

2 filetti di baccalà (circa 400 g)

rosmarino

sale

Olio

Per prima cosa mettere in ammollo i ceci per circa 8 ore, poi cuocerli in pentola a pressione per circa 40 minuti.

Passare i ceci in un passaverdure, in modo da ottenere una crema priva delle bucce. Lasciare da parte una cucchiata di ceci interi per la decorazione del piatto.

Mettere la crema in una pentola, aggiungere l'acqua di cottura, sale, olio e un rametto di rosmarino. Cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza.



Nel frattempo lavare i filetti di baccalà, e cuocerli a vapore per 15 minuti. Non appena sono cotti, privarli della pelle e tagliarli a metà.
Versare la crema sul di ceci sul fondo del piatto, adagiarvi sopra il filetto di baccalà, aggiungere un po' di ceci interi, un rametto di rosmarino e un filo d'olio.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri Secondi](#)
[Vedi le altre ricette di Natale](#)
[Vedi tutte le ricette](#)

[Gratin di crepes con verdure e prosciutto cotto](#)



Ideali per un abbondante brunch sono le crepes con verdure e prosciutto cotto gratinate. Costituiscono un vero e proprio pasto completo e vi daranno le energie necessarie fino a sera! Non proprio veloci da preparare, ma alla fine ne sarà valsa la pena!

Ingredienti per 4 persone (4 crepes)

Per le crepes:

250 g di farina

1/2 L di latte

3 uova

30 g di burro

sale

Per la farcia:

1/2 L di latte

2 carote

1 zucchina (2 se piccole)

100 g di prosciutto cotto

40 g di farina

40 g di burro

olio evo

sale

pepe

Per prima cosa preparate le crepes, perché poi bisognerà lasciarle raffreddare.

Sciogliete 20 g di burro a bagnomaria e lasciatelo

intiepidire. Rompete le uova in una ciotola e sbattetele con una frusta. Unite la farina setacciata, una presa di sale e mescolate. Versate a filo il latte, unite il burro sciolto e lasciate riposare la pastella per circa un'ora in un luogo fresco.

Quando la pastella avrà riposato, scaldate una crepiera e ungetela con pochissimo del burro rimasto. Versate al centro della crepiera un mestolo di pastella e inclinate subito la crepiera in modo da distribuire la pastella su tutto il fondo. Cuocetela per circa un minuto, poi giratela e cuocetela dall'altro lato per un altro mezzo minuto.



Ripetete la stessa operazione finché non avrete esaurito la pastella. Con le quantità indicate otterrete 4 crepes che lascerete riposare e raffreddare a temperatura ambiente e che poi dovranno essere farcite.

A questo punto procedete con la preparazione della farcia.

Sciogliete il burro in una casseruola, unite i 40 g di farina tutti in una volta, tostatela per un paio di minuti mescolando in continuazione. Versate a filo il latte e cuocete la salsa per 7/8 minuti, senza mai smettere di mescolare. Regolate di sale e pepe.

Tagliate a dadini le carote e cuocetele in padella con un filo di olio evo fino a che non si saranno appassite. Nel frattempo in un'altra padella cuocete le

zucchine, sempre tagliate a dadini e sempre con un filo d'olio. Quando le verdure saranno cotte, trasferitele in una ciotola, aggiungete la salsa precedentemente ottenuta, tenendone da parte un po', e amalgamate bene. Aggiungete una presa di sale.

Tagliate il prosciutto cotto a striscioline e unitelo al composto della farcia, tenendone da parte un po' per la gratinatura.

Al centro di ciascuna crepes disponete il composto di verdure, besciamella e prosciutto cotto, richiudete le crepes a metà e poi ancora a metà, ottenendo dei triangoli ripieni. Versate su ciascun triangolo di crepes un cucchiaino di besciamella rimasta e mettete sopra qualche strisciolina di prosciutto cotto che avevate tenuto da parte. Ripassate le crepes in forno preriscaldato a 180°C per circa 15/20 minuti, o comunque fino a che le crepes non saranno belle dorate.



Varianti: se vi piace, potete aggiungere della scamorza alla besciamella in fase di preparazione, in modo che la scamorza si sciolga nella salsa; al posto del prosciutto cotto, inoltre, potete usare lo speck, e le vostre crepes risulteranno un po' più pesanti, ma ancora più saporite.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)