

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.

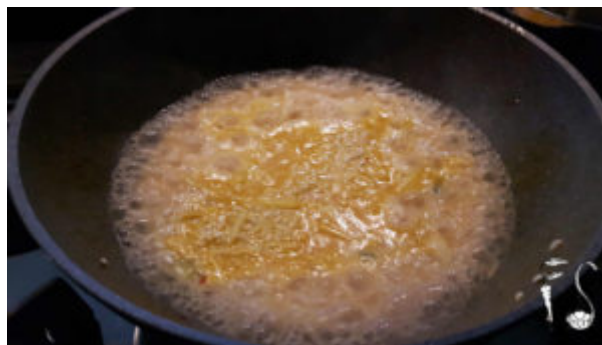


Quando i peperoni sono cotti, frullarne la metà fino ad ottenere una crema.

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](#)

[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 Frasincucina 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](#)

[Linguine al nero di seppia](#)



Oggi Frasincucina vi propone le linguine al nero di seppia, un primo piatto di mare elegante, delicato e soprattutto molto buono, perfetto anche per il cenone di Natale.

E siccome anche l'occhio vuole la sua parte, con un po' di accortezza si può giocare con il nero di seppia e curare anche l'impiattamento.

Ingredienti per 2 persone

2 seppie (circa 250n g pulite)

250 g di linguine

30 g di concentrato di pomodoro

vino bianco

olio

sale

latte

Per prima cosa pulire le seppie, facendo attenzione a conservare la sacca contenente l'inchiostro.

Lavarle accuratamente e tagliarle in piccole pezzettini.

Cuocere le seppie in una padella abbastanza grande da contenere poi la pasta, con mezzo bicchiere di acqua e un filo d'olio.



Dopo circa 10 minuti, quando l'acqua di cottura inizia ad evaporare, sfumare con il vino bianco e procedere la cottura per 1/8 minuti. Aggiungere ora il concentrato di pomodoro che servirà a dare un po' di cremosità al condimento.



Aprire le sacche contenenti il nero in una tazza, aggiungere un po' di acqua calda per sciogliere bene l'inchiostro e versare il tutto nella padella con le seppie.



Lasciar restringere ancora qualche minuto e poi aggiungere un filo di latte. Fino ad ora non abbiamo aggiunto il sale, prima meglio assaggiare il condimento e aggiungerlo solo se necessario.

Cuocere la pasta e scolarla molto al dente conservando

l'acqua di cottura.

Trasferire le linguine nella padella con le seppie, saltare per almeno un minuto aggiungendo se necessario un pochino di acqua.



Servire le linguine calde e a piacere aggiungere un po' di prezzemolo o dell'erba cipollina più che altro per un tocco di colore.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Risotto radicchio pinoli e formaggio di Fossa](#)



E' proprio il caso di dirlo: d'inverno un buon risotto

ci sta sempre! Oggi FraSi in cucina ha preparato un risotto con radicchio pinoli e formaggio di Fossa, un piatto cremoso e delicato ma al tempo stesso dai sapori decisi. Ecco la ricetta!

Ingredienti per 2 persone

2 bicchieri di riso Roma

1/2 cipolla bianca

2 noci di burro

4 foglie di radicchio rotondo

1 pugno di pinoli

4/5 scaglie di formaggio di Fossa

sale e pepe

Per prima cosa preparate il risotto. Tagliate finemente al coltello la mezza cipolla e mettetela a rosolare in una casseruola con una noce di burro. Quando la cipolla sarà trasparente, aggiungete due bicchieri di riso e fate tostare i chicchi per circa un paio di minuti. Aggiungete poi 3 bicchieri di acqua per ogni bicchiere di riso, quindi 6 bicchieri di acqua. Lasciate cuocere a fuoco basso fino a che non ci sarà più acqua.

Nel frattempo, lavate accuratamente le foglie di radicchio e tagliatele tritatele finemente al coltello. Quando l'acqua di cottura del riso si sarà quasi completamente esaurita, aggiungete il radicchio tritato, un pugno di pinoli e qualche scaglia di formaggio di Fossa. Salate e pepate e finite la cottura.

Con le scaglie di formaggio di Fossa, il riso sarà già piuttosto cremoso, ma se volete mantecarlo ancora un po', aggiungete in ultimo un'altra noce di burro.

E il risotto è pronto!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Paccheri radicchio e taleggio](#)



Oggi Frasincucina propone un primo piatto cremoso e invitante, paccheri radicchio e taleggio. Una pasta corposa, saporita ma al tempo stesso delicata, molto veloce e semplice da preparare. Una variante più cremosa dei [fusilli al radicchio e taleggio](#) che avevamo visto un po' di tempo fa, realizzati senza ricotta e perfetti per pranzo in ufficio. Diciamo che questo di oggi è più un piatto da gustare una domenica a casa.

Ingredienti per 2 persone

250 g di paccheri

1 radicchio

1 cucchiaio di ricotta

70 g di taleggio

olio

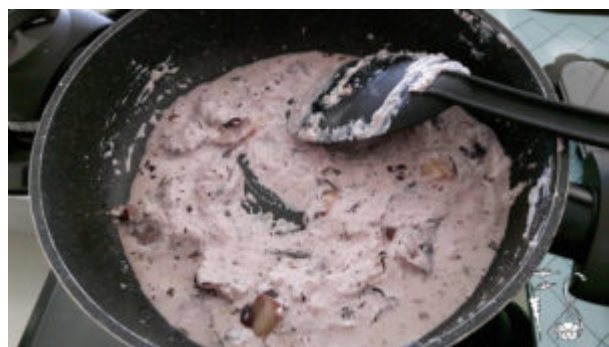
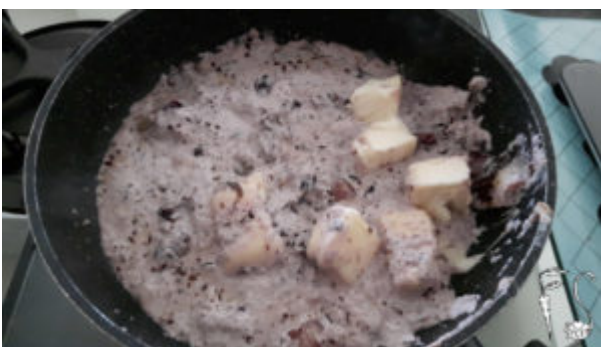
Per prima cosa lavare il radicchio e tagliarlo in piccoli pezzetini. Farlo appassire in una padella con un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua.



Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e nel frattempo trasferire metà del radicchio nel bicchiere del frullatore, aggiungere la ricotta e se necessario un pochino di acqua di cottura della pasta. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.



Trasferire la crema ottenuta nella padella con il radicchio, aggiungere il taleggio e lasciarlo sciogliere.



Scolare la pasta lasciando da parte un pochino di acqua di cottura, saltarla nel condimento e se necessario aggiungere l'acqua per rendere il tutto più cremoso.

Voglia di radicchio? Guarda tutte le [nostre ricette](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Pasta zucca e ceci



L'autunno ci regala questo fantastico ortaggio dal sapore delicato, un pò dolciastro, dal colore caldo e avvolgente adatto per mille ricette, dai primi, ai contorni, zuppe e perfino dolci,

In questa versione è accompagnata con i ceci, e devo dire che l'abbinamento non è niente male, il risultato è un piatto completo, ricco e saporito.

Ingredienti per 2 persone

200 g di zucca (pulita)

1/4 porro

100 g di ceci

200 g di pasta

olio evo, sale qb

salvia, peperoncino

Per prima cosa preparare i ceci, metterli a bagno la

sera prima e lessarli in pentola a pressione per circa 40/45 minuti. Per un'alternativa dell'ultimo momento utilizzare i ceci in scatola.

Pulire la zucca, rimuovendo la scorza esterna, lavare e tagliare a dadini. Tagliare il porro in piccole striscioline, scaldarlo in una padella con un pò d'olio e un pochino di acqua. Non appena inizia a dorarsi aggiungere la zucca, sale, salvia e un pò di peperoncino che va a contrastare il dolciastro della zucca. Cuocere per circa 15 minuti, fino a che la polpa diventa morbida. La zucca è già ricca di acqua, valutare se durante la cottura è necessario aggiungerne ancora un pò.

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, scolarla al dente e trasferirla nella padella con la zucca, aggiungere i ceci e far saltare per qualche minuto.

Un filo di olio a crudo e il piatto è pronto!

Idea: la pasta zucca e ceci è buona anche per il pranzo a lavoro, l'unico consiglio è quello di scolare la pasta più al dente.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Vellutata di zucca](#)



Avete ancora una zucca da consumare o avete qualche scorta in congelatore? Allora ecco un'altra ricetta a base di zucca, semplice e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

800 g di zucca pulita

300 g di patate

1/2 porro

sale

olio evo

peperoncino

foglie di salvia

Per prima cosa pulire il porro, tagliarlo a rondelle e metterlo in una pentola capiente con un filo d'olio e un po' di acqua. Nel frattempo pulire la zucca eliminando la buccia e tagliarla a dadini. Sbucciare le patate e tagliare anche queste in piccoli pezzi.

Mettere le patate e la zucca nella pentola, aggiungere il peperoncino, le foglie di salvia, un po' di sale e 1 bicchiere di acqua.



Cuocere per circa 30 minuti, fin quando la zucca e le patate non diventano morbide.

Con l'aiuto di un mixer o di un minipimer riducete il tutto in una morbida crema ma prima eliminate le foglie di salvia per avere una crema "pulita" dal colore arancio.

La vellutata di zucca è un piatto che si può servire come primo o come antipasto ad esempio in piccoli bicchierini monoporzione.



Decorate con [chips croccanti di zucca](#) e una foglia di salvia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)