

# 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

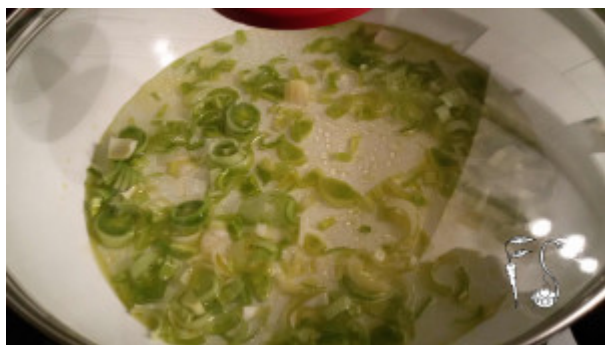
vino bianco

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](#)

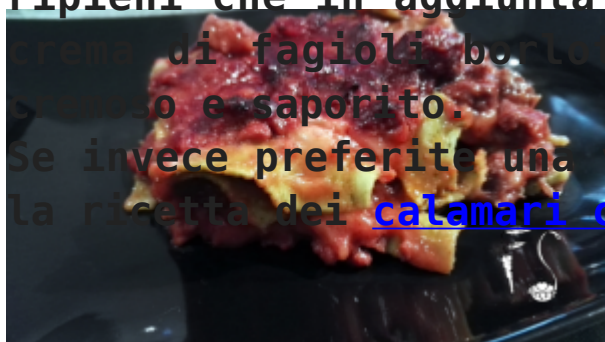
---

## [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.

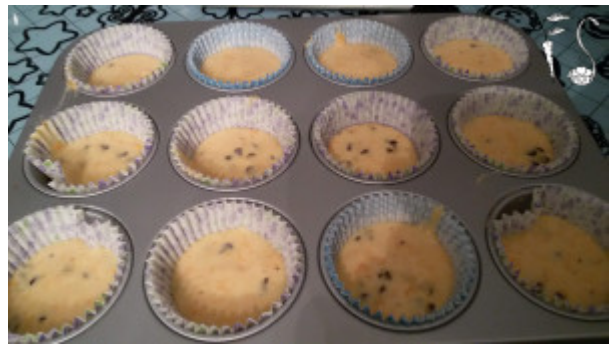
Sfornare la zucca, schiacciarla con una forchetta e lasciarla in uno scolapasta fino al momento dell'utilizzo.

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 riponete in freezer.

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



[Torna alla Home](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)