

Spaghetti alle vongole...alla Marina



Questo piatto è dedicato a mamma Marina...che fa degli spaghetti alle vongole eccezionali! I miei sono una buona imitazione, ma a detta di lei... ancora lontani dall'originale!!!!

Ingredienti per 2 persone

500 g di vongole
250 g di spaghetti
100 g di pomodorini
1 spicchio di aglio
olio evo
peperoncino qb
prezzemolo qb

Preparazione

Mettere le vongole in acqua fredda con sale grosso per qualche ora per farle spurgare. Lavare con acqua corrente e batterle per eliminare i residui di sabbia. Successivamente trasferire le vongole in una padella ampia e coprire con acqua, portare ad ebollizione e cuocere fino a che i gusci siano tutti aperti. Lasciare

raffreddare per qualche minuto e scolare le vongole facendo attenzione a conservare il liquido di cottura.

Nel frattempo soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio, trasferire le vongole (metà pulite dai gusci) e aggiungere il liquido di cottura precedentemente filtrato, un pò di peperoncino e una buona quantità di olio (credo che sia questo il segreto di mamma Marina).

Cuocere a fuoco basso ma facendo attenzione a non asciugare troppo il sughino, aggiungendo di volta in volta il liquido filtrato. Dopo qualche minuto aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi.

Portare ad ebollizione l'acqua, cuocere gli spaghetti al dente e trasferirli nella padella con le vongole. Saltare per qualche secondo spolverare con il prezzemolo e aggiungere un filo di olio a crudo.

Buoni in ogni occasione e perfetti per il cenone di Natale!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

“La cucina di una società è il linguaggio nel quale essa traduce inconsciamente la sua struttura” cit. Claude Lévi

Strauss



“La cucina di una società è il linguaggio nel quale essa traduce inconsciamente la sua struttura” cit. Claude Lévi Strauss

Ferrero Rocher al pistacchio



I Ferrero Rocher, quelli originali, piacciono a tutti. Magari non sono i preferiti di tutti, ma quando te ne offrono uno, generalmente nel periodo di Natale, non dici mai di no! Ho pensato quindi di provare a farli a casa ma con una variante: col pistacchio. Cioccolato e

pistacchio è uno degli accostamenti che amo di più!

Ingredienti per 24 cioccolatini

150 g di wafer

75 g di nocciole tritate

75 g di pistacchio tritato

24 nocciole intere

200 g di nutella o crema di nocciola

150 g di cioccolato fondente al pistacchio

Passate al mixer i wafer, i 75 g di nocciole e i 75 g di pistacchio e mettete la granella così ottenuta in una ciotola. Aggiungete la nutella (o crema di nocciole) e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. La nutella non deve essere in quantità eccessive altrimenti sarà poi troppo difficile da lavorare. Mettete il composto in frigorifero per una mezz'ora circa. Dopodiché, quando il composto si sarà solidificato un po', iniziate a creare le palline mettendo al centro una nocciola intera e ruotando la pallina tra i palmi delle mani. Il numero di palline che otterrete dipenderà da quanto grandi le fate, indicativamente con le quantità sopra riportate si ottengono circa 24 cioccolatini. Mettete di nuovo le palline in frigorifero per almeno un'altra mezz'ora, o anche qualcosa in più. Fate bollire un pentolino di acqua e mettete a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente al pistacchio. Quando tutto il cioccolato sarà fuso, togliete dal frigorifero le palline e passatele nel cioccolato fuso fino a ricoprirle interamente. Ripetete il procedimento per ogni pallina e poi mettete i cioccolatini a riposare. L'ideale sarebbe posizionarli su una griglia con sotto carta da forno, altrimenti il cioccolato risolidifica e i cioccolatini si attaccheranno al piatto o al supporto su cui li avrete posizionati. Lasciate che i cioccolatini

raggiungano la temperatura ambiente, dopodiché riponeteli in frigorifero. Quando si saranno raffreddati, metteteli all'interno di pirottini per cioccolatini o dolcetti e lasciateli di nuovo in frigorifero (vanno tolti dal frigorifero solo al momento di servirli).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi altro in Menu di Natale](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Passatelli asciutti noci e tartufo



Può sembrare un piatto difficile e lungo, ma questo che vi propongo oggi l'ho preparato una sera per cena dopo il lavoro, rientrata a casa più tardi delle 19. E vi assicuro che, nonostante la preparazione dei passatelli, si può fare!

Ingredienti per 2 persone

2 uova

70 g di parmigiano grattugiato
70 g di pangrattato
noce moscata
6 gherigli di noci
tartufo (bianco o nero a piacere)
sale qb
pepe qb
olio evo

Preparazione dei passatelli.

In una ciotola versare il parmigiano e aggiungere le uova. Mescolare bene il tutto, aggiungere il pangrattato, un pizzico di noce moscata, aggiustare di sale e pepe e passare nell'impastatrice. Dovrete ottenere un impasto molto omogeneo. Man mano che si impasta il composto, sulla base della consistenza e del colore aggiungere un po' di parmigiano e/o di pangrattato. L'impasto deve essere abbastanza morbido ma non troppo, altrimenti i passatelli in cottura si sbricioleranno. Mettere il composto nello schiacciapatate e schiacciare l'impasto ottenendo così i passatelli. Io suggerisco di lasciarli riposare una mezz'oretta prima di cuocerli.

Anche se questa ricetta prevede che i passatelli siano serviti asciutti e non in brodo, come vorrebbe la tradizione romagnola, è consigliabile comunque cuocerli nel brodo di gallina, per insaporirli di più e per mantenerne la consistenza. In alternativa si possono tranquillamente cuocere in acqua salata. Quando i passatelli salgono a galla sono cotti, bastano 1 o 2 minuti.

Nel frattempo fate tostare in padella i gherigli di noci (saranno sufficienti i 2 minuti durante i quali cuociono i passatelli). Quando i passatelli saranno

saliti a galla, toglieteli dall'acqua e versateli insieme alle noci tostate. Aggiungete qualche scaglia di tartufo e lasciate insaporire per qualche minuto. Infine un goccio di olio evo a crudo.

Variante: panna, noci e tartufo.

Suggerimento: per ottenere un composto dei passatelli molto omogeneo, più elastico e consistente ho usato per questa ricetta le uova di anatra. Vi permetteranno di ottenere passatelli leggermente più rigidi e difficili da schiacciare, ma che non si sbricioleranno in cottura e riuscirete ad impiattarli ancora interi.

[Vedi gli altri primi](#)

[Vedi le altre ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[**Mini-hamburger di gateau di patate con mortadella al pistacchio**](#)

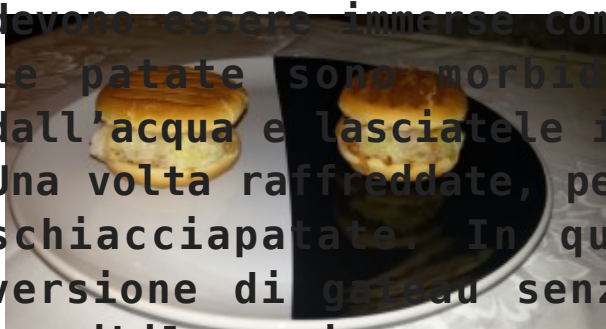
Oggi vi proponiamo un'idea che può essere adatta sia come antipasto per una cena sia per un aperitivo. Tante sono le possibili varianti di un gateau di patate, noi ve lo proponiamo con la mortadella al pistacchio, ma servito come hamburger.

Ingredienti per 4 mini-hamburger

4 panini piccoli da hamburger
2 patate medie
4 cucchiaini di parmigiano
2 cucchiaini di pangrattato
2 fette di mortadella al pistacchio
sale qb
pepe qb

(in questa versione abbiamo aggiunto una fettina di Lardo di Colonnata all'interno di ciascun mini-hamburger)

Mettete a bollire le patate in acqua calda. Le patate devono essere immerse completamente nell'acqua. Quando le patate sono morbide, toglietele dal fuoco e dall'acqua e lasciatele intiepidire in un contenitore. Una volta raffreddate, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. In questa ricetta vi diamo una versione di gateau senza uova, ma eventualmente è possibile aggiungere un uovo dopo aver schiacciato le patate. Aggiungete poi il parmigiano reggiano e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.



Tagliate a pezzettini sottili la mortadella al pistacchio e aggiungetela al composto, poi mescolate bene. Aggiungete il pangrattato per addensare lievemente il composto. Imburrare una teglia di circa 30 cm non troppo alta e versatevi il composto stendendolo in maniera uniforme fino ad un'altezza di circa 1.5 cm. Aggiungete una spolverata di parmigiano reggiano in superficie, in modo tale che in cottura si crei una crosticina dorata. Infornate quindi a 180°C per circa 15 minuti.

Verso la fine della cottura del gateau, tagliate a metà i panini da hamburger e abbrustoliteli su una griglia. Una volta abbrustoliti, realizzate dei cerchi di gateau e posizionatevi all'interno del panino (potete aiutarvi con un coppapasta). Posizionate sopra il cerchio di gateau una fettina di Lardo di Colonnata che col calore del gateau e del pane caldo si ammorbidisce e diventa trasparente. Infine chiudete il panino.

Potete servirlo anche come finger food.

In questa variante di gateau, non è stato utilizzato l'uovo per "alleggerire" un po' il piatto, vista la presenza sia di mortadella che di lardo. Chiaramente la consistenza del gateau così realizzato risulterà più friabile e meno legato. Inoltre abbiamo usato fettine sottili di mortadella, ma è possibile sostituire le due fette sottili con una sola fetta di uno spessore di circa 0.5 cm poi tagliata a dadini.

[Vedi gli altri antipasti](#)

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

[Vedi tutte le ricette](#)