

Scaloppine al Marsala



Oggi vi proponiamo un piatto molto gustoso, che vede come protagonista l'uso del Marsala in cucina! Le scaloppine al Marsala! In questa ricetta abbiamo utilizzato delle fettine di arista di maiale, ma le potete fare anche con delle fettine tagliate molto sottili di tacchino. Le abbiamo accompagnate semplicemente con dei funghi champignon cotti in padella, un contorno poco elaborato, visto il sapore già molto deciso che il Marsala dà alle scaloppine.

Ingredienti per 2 persone

6 fettine di arista di maiale tagliate a scaloppine
1/4 di bicchiere di Marsala
1/2 dl di brodo vegetale
20 g di burro
farina bianca
6 funghi champignon
olio evo
sale qb

Preparazione delle scaloppine

Se le fettine di carne non sono troppo sottili, con un batticarne battetele tra due fogli di carta da forno per assottigiarle il più possibile. Infarinatetele da entrambi i lati, passandole nella farina e togliendo

quella in eccesso. In una padella antiaderente lasciate sciogliere il burro. Quando il burro sarà completamente sciolto, unite le scaloppine senza sovrapporle. Fatele cuocere per circa 2 minuti per lato, finché non risulteranno dorate. Regolate di sale, dopodiché togliete le scaloppine dalla padella, mantenendole in caldo.

Versate il Marsala nel fondo di cottura e lasciatelo evaporare a fiamma vivace. Unite il brodo vegetale e cuocete la salsina per 2/3 minuti.

Una volta che avrete ottenuto un sughetto, ripassate in padella le scaloppine e lasciatele insaporire nel loro intingolo. Regolate di sale, se necessario.

Preparazione dei funghi

Mettete a scaldare un filo d'olio evo in una padella. Lavate i funghi, dopo aver eliminato la parte terminale del gambo. Tagliate i funghi a metà e poi a fettine sottili (circa 2 mm). Metteteli a cuocere in padella per circa 10 minuti a fuoco medio. Regolateli di sale e serviteli come contorno delle scaloppine.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Calamari in umido](#)



Avete voglia di un secondo leggero ma gustoso? I calamari in umido sono un'ottima soluzione, velocissimi da preparare, sani e appetitosi!

Ingredienti per 2 persone

300 g di calamari
150 g di pomodorini
olive taggiasche
capperi
olio evo
vino bianco

Per prima cosa pulire i calamari, staccare la testa ed eliminare il contenuto della sacca, facendo attenzione a togliere anche la cartilagine trasparente.

Staccare la pelle esterna tirandola via con le mani e, con l'aiuto delle forbici, separare i tentacoli dalla testa e teneteli da parte.

Lavare i calamari e i tentacoli sotto l'acqua corrente. Aprire il calamaro a metà oppure lasciarlo intero, ma in questo caso lavarlo bene, sia internamente che esternamente.

Ritagliare il calamaro a rondelle o a pezzettini e lasciar sgocciolare.

Nel frattempo lavare i pomodorini e tagliarli in quattro parti; scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere i pomodorini, le olive, i capperi ed infine i calamari.



Sfumare con il vino bianco e cuocere a fuoco medio per circa 10/15 minuti.

Prima di aggiungere il sale...fare la prova di assaggio, considerando che le olive e i capperi sono già molto saporiti potrebbe non essere necessario.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Funghi ripieni con crema di asparagi](#)



Autunno e primavera sono due stagioni che, anche se lontane tra loro, a volte un po' si somigliano. La primavera infatti è arrivata, almeno da calendario, ma certe giornate sono ancora piuttosto spente. Per questo oggi abbiamo pensato di fondere autunno e primavera, se così si può dire, proponendovi dei funghi al forno a cui abbiamo voluto dare un po' di colore. Potete prepararli come contorno o, perché no, anche come antipasto. E speriamo che vi piacciono!

Ingredienti per 4 persone

8 funghi champignon
4 asparagi
2 scalogni (non troppo grandi)
olio evo
sale qb
pepe qb

Preparazione

Tagliate la parte terminale del gambo e lavate abbondantemente i funghi anche sotto acqua corrente, fino a che non saranno belli bianchi. Separate il gambo dei funghi (non buttatelo) dal cappello. Ricoprite una teglia con carta da forno, disponetevi gli 8 cappelli dei funghi (all'insù) e versate un po' di olio evo a filo. Infornate i funghi a 190°C.

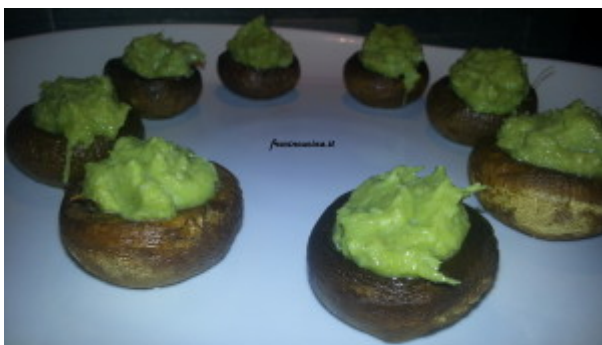
Fate bollire una pentola d'acqua, nel frattempo lavate gli asparagi. Quando l'acqua sarà arrivata a

bollore,mettete a cuocere gli asparagi a bagnomaria finché non saranno molto morbidi. Nel frattempo, mettete a scaldare un filo d'olio evo in una padella antiaderente. Tagliate a rondelle gli scalogni e metteteli a rosolare in padella. Tagliate grossolanamente i gambi dei funghi che avevate messo da parte e uniteli allo scalogno in padella. Lasciate cuocere per circa 10 minuti.

Controllate i cappelli di funghi nel forno. I funghi in cottura rilasciano l'acqua di cui sono costituiti, pertanto ad un certo punto della cottura troverete i cappelli pieni di acqua. Buttate l'acqua rilasciata dai funghi e girate i cappelli all'ingiù per uniformare la cottura.

Quando gli asparagi saranno belli morbidi, toglieteli dalla cottura a bagnomaria, passateli in padella insieme ai funghi e allo scalogno, aggiustate di sale e pepe e lasciateli insaporire per un paio di minuti. Mentre i cappelli dei funghi terminano la cottura, versate tutto il contenuto della padella, asparagi funghi e scalogno, in un contenitore e frullate il tutto fino ad ottenere una crema.

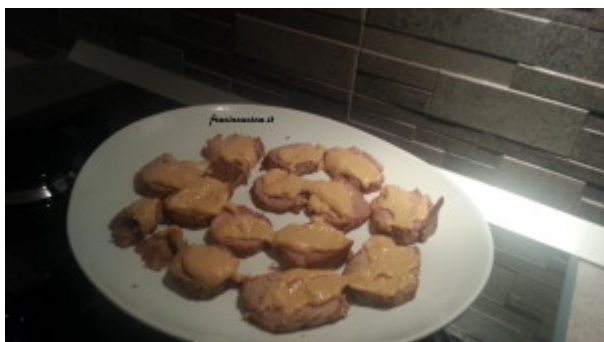
I cappelli dei funghi saranno cotti quando risulteranno scuri e morbidi. Terminata la cottura dei funghi in forno, rigirate i cappelli all'insù e riempiteli con la crema di asparagi e funghi. Infornateli di nuovo per qualche minuto e il vostro piatto sarà pronto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri contorni](#)
[Vedi tutte le ricette](#)

Arrosto di maiale con salsa al latte



Per il vostro menu di Pasqua, come secondo vi proponiamo un arrosto di maiale al latte, valida alternativa all'agnello, per chi fosse disposto a rompere la tradizione!

E' una ricetta che mia nonna fa spesso in occasione del pranzo pasquale ed è veramente buono!

Ingredienti per 6 persone

1 kg di filetto di maiale

3/4 di cipolla

1 spicchio d'aglio

500 ml di latte

1 cucchiaio di farina

vino bianco

olio evo

Preparazione

In una casseruola per arrostiti versate olio evo sul fondo e adagiatevi sopra il filetto di maiale (io ho usato 3 filetti da circa 350 g l'uno). A fuoco medio, lasciate rosolare il filetto con il coperchio. Tagliate grossolanamente la cipolla e mettetela nella casseruola insieme allo spicchio di aglio e, sempre con il coperchio, lasciate appassire la cipolla.



Togliete l'aglio e, quando la cipolla inizia a rosolare, versate un bicchiere circa di vino bianco in modo che la cipolla continui ad appassire senza rosolarsi ulteriormente. Girate di tanto in tanto il filetto per uniformare la cottura. Versate il latte, ricoprite nuovamente con il coperchio e lasciate bollire a fuoco lento per circa un'ora e mezza (in ogni caso non meno di un'ora).



Quando il filetto sarà cotto, toglietelo dalla casseruola, mettetelo da parte e lasciatelo raffreddare.

A questo punto utilizzate il fondo di cottura per preparare la salsa di accompagnamento. Aggiungete al

fondo di cottura un cucchiaino di farina per addensare e, se necessario, aggiungete un altro filo di latte. Passate tutto al frullatore finché non avrete ottenuto una salsa omogenea.



Solo quando il filetto si sarà raffreddato, tagliatelo a fettine sottili (circa 5 mm di spessore), altrimenti si romperà.



In ultimo, guarnitelo con la sua salsa.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel Menu di Pasqua](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Tartiflette di Elise



La prima ospite della nuova rubrica l'Angolo degli Ospiti è Elise dalla Francia che ci propone la sua buonissima Tartiflette, una ricetta tipica dell'Alta Savoia a base di formaggio Reblochon. Un piatto saporito, sostanzioso e completo, ottimo da mangiare in montagna dopo una giornata di sci.

Ingredienti per 6 persone

2 Kg di patate
200 g di pancetta
20 cl di panna da cucina
250 ml di vino bianco
1 cipolla bianca
olio evo
pepe nero

Per prima cosa bollire le patate o cuocerle al vapore in modo che risultino più asciutte.

Nel frattempo, tagliare la cipolla e cuocerla lentamente con un filo di olio. Non appena inizia a dorare aggiungere la pancetta a cubetti e far cuocere per circa 10 minuti.



Sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere ancora qualche minuto.



Aggiungere la panna da cucina e una macinata di pepe nero.



Quando le patate sono cotte, sbucciarle e tagliarle a fettine o a tocchetti e condirle con la pancetta. Amalgamare bene il tutto e versare in una teglia.



Ricoprire la superficie con il formaggio, tagliato a fettine.



Cuocere in forno caldo e ventilato a 180/200 °per circa 30 minuti, fino a che la superficie non sarà dorata e croccante.

Ottima da mangiare appena sfornata ma buonissima anche il giorno successivo!!!

Grazie ad Elise che ha partecipato alla nostra rubrica, aspettiamo tutti che torni di nuovo a trovarci con un'altra specialità francese.

[Involtini di arista alle erbe aromatiche](#)



Se volete prepararvi una cena leggera e veloce, questa ricetta fa al caso vostro!

Ingredienti per 2 persone

**6 fettine di arista
3 fette di pane fresco
3 rametti di timo
3/4 foglie di alloro
3/4 foglie di salvia
1/2 rametti di rosmarino
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe
scorza di limone grattugiata
olio evo**

Preparazione

Prendete delle fettine di arista tagliate molto sottili e possibilmente di una forma quanto più regolare, in modo che nell'avvolgerle trattengano tutto il composto all'interno.

Spezzate con le mani circa 3 fette di pane (quello che preferite) e mettetelo nel mixer. Tritate le foglie di salvia e alloro, spezzettate il timo, staccate gli aghi del rosmarino e mettete tutto nel mixer insieme al pane. Aggiungetevi all'interno un po' di scorza di limone grattugiata (può bastare la scorza di 1/4 di limone). Tritate tutto al mixer, finché non otterrete tutti gli ingredienti più o meno della stessa

dimensione. Aggiustate di sale e pepe. Mettete il composto in una ciotola e aggiungete un goccio di olio evo per legare un po' il composto, che risulterà comunque abbastanza "sbriciolato".

Stendete su un piccolo tagliere una fettina di arista alla volta. Se necessario, battetela un po' perché deve essere molto sottile altrimenti sarà più difficile arrotolarla. Mettete al centro un po' di composto lasciando un piccolo bordo su tutto il perimetro della fetta. Avvolgete la fetta di carne fino ad avvolgerla completamente su se stessa e chiudetela con uno stecchino. Eventualmente potete usarne due alle due estremità, da cui è più facile che fuoriescano le erbe aromatiche.

Ripetete l'operazione con tutte le fettine. A questo punto disponete gli involtini in una padella antiaderente e lasciateli cuocere coperti a fuoco medio girandoli di tanto in tanto. I tempi di cottura dipendono dalla rosolatura che volete dare alla carne, in ogni caso all'incirca 10/15 minuti, perché l'arista deve cuocere anche all'interno. Quando avranno raggiunto la cottura desiderata, serviteli su un letto di lattuga, versate un filo d'olio e la cena è pronta!



Non preoccupatevi se il ripieno di erbe aromatiche vi avanza. Le quantità indicate negli ingredienti sono infatti solo indicative. Potete prepararlo anche in quantità maggiori e usarlo la sera dopo per cucinare ad

esempio dei funghi ripieni al forno!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Occhialoni fritti



Il martedì a Veroli c'è il mercato e si trova il pesce fresco. Come da tradizione di solito a pranzo si mangia un bel piatto di occhialoni fritti. Un piatto gustoso e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

500 g di occhialoni

farina

olio di semi di arachide

sale

Per prima cosa pulire gli occhialoni, togliendo la testa e le viscere interne facendo attenzione a lasciarli interi con la lisca centrale. Lavare il pesce sotto l'acqua corrente e far scolare bene.

Prima di infarinarli, asciugare gli occhialoni con

carta da cucina.



Nel frattempo scaldare l'olio per la frittura.

Infarinare gli occhialoni e friggerli nell'olio caldo per circa 5/6 minuti, fino a che non saranno dorati. Scolare bene, asciugare l'olio di frittura, salare a piacere e mangiare ancora caldi, rigorosamente con le mani!

Un secondo gustoso, velocissimo da preparare che mi ricorda tanto il sapore di casa.

Fricò



In Romagna il fricò è un classico. Si usa molto come contorno e lo si fa accompagnare a qualsiasi tipo di carne, ma se accompagnato con il pane lo si può mangiare anche come piatto unico. Difficilmente l'ho

trovato al ristorante, anche in quelli di cucina tradizionale locale, ma è piuttosto qualcosa che trovi la domenica sulla tavola della mamma o della nonna. Qualcuno lo usa anche come condimento per la pasta. Io l'ho sempre mangiato nella sua versione originale, che prevede melanzane, zucchine, peperoni, pomodori e cipolla, quindi oggi ve lo voglio proporre un po' rivisitato e (leggermente) più leggero.

Ingredienti per 2 persone

1 patata
1 peperone (rosso o giallo)
1 carota
1 zuccina
1/2 cipolla
sale qb
pepe qb
olio evo

Pelate la patata, tagliatela a cubetti e mettetela a cuocere al forno, in forno caldo a 180°C, senza olio né sale e pepe (per far questo è bene avere una teglia antiaderente, altrimenti aggiungete soltanto un po' di acqua per evitare che le patate si attacchino).

Nel frattempo pelate la carota e tagliatela a cubetti non troppo piccoli, circa 0.5 cm di lato. Mettete un cucchiaio d'olio in una padella e mettetela a cuocere le carote. Mentre le carote cuociono, pulite il peperone e tagliatelo anch'esso a cubetti, sempre non troppo piccoli. Quando le carote avranno cotto in padella per circa 6/7 minuti, aggiungete anche i peperoni. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua in padella e lasciate cuocere a fuoco medio per almeno 15 minuti. Nel frattempo tagliate la zuccina, sempre a cubetti, cercando di rispettare le stesse dimensioni dei cubetti dei peperoni e delle altre verdure. Mettete la zuccina

a cuocere in un'altra padella con un cucchiaio di olio evo, fino a che i cubetti di zuccina non saranno morbidi ma ancora croccanti.

Sbucciate mezza cipolla, tagliatela a spicchi e mettetela a stufare insieme alle carote e ai peperoni. Ora unite la zuccina a carote, peperoni e cipolla e unitevi anche le patate che nel frattempo saranno cotte. Salate e pepate e lasciate cuocere ancora 5 minuti a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto per unire i sapori di tutte le verdure.

Questa versione del fricò è un pochino più leggera dell'originale che ha le melanzane e i pomodori al posto delle carote e delle patate, tuttavia il fricò per tradizione deve essere condito molto, soprattutto è ricco di olio. Per questo motivo a volte viene mangiato anche come piatto unico, oppure sarebbe meglio servirlo come contorno di carni bianche.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri contorni](#)

[Vedi altre ricette tipiche della Romagna](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Polpo stufato con i ceci](#)



Il polpo con i ceci è un abbinamento un po' insolito ma vi assicuro che è perfetto. In questa ricetta il polpo non viene lessato prima ma stufato direttamente nel vino. L'ideale è utilizzare una pentola in ghisa per una cottura lenta a fuoco basso. Il risultato sarà un polpo morbido e saporito.

Ingredienti per 2 persone

polpo surgelato (circa 500/600 g)

250 g ceci lessati

2 carote

1 scalogno

rosmarino

vino bianco

olio evo

Per prima cosa soffriggere lo scalogno con un filo di olio, un dito di acqua e le carote tagliate a dadini. Cuocere per 5 minuti circa; nel frattempo pulire il polpo scongelato e tagliarlo in piccoli pezzi, mettere sul fuoco e sfumare con il vino bianco. Far cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti e quando necessario aggiungere un po' di acqua calda in modo che rimanga sempre morbido.

Non appena il polpo è cotto e l'acqua di cottura si è asciugata, aggiungere i ceci precedentemente lessati, un rametto di rosmarino e far cuocere sempre a fuoco lento per altro 15/20 minuti.



Prima di aggiungere il sale fare la prova di assaggio.

Servire il polpo su un piatto piano oppure tipo zuppeta in delle ciotoline accompagnato con qualche crostino di pane.

Variante: per rendere il piatto più cremoso, frullare metà dei ceci prima di aggiungerli al polpo.



Ottimo come secondo con contorno ma anche come antipasto.

Idea per il giorno dopo: se le porzioni vi sembrano abbondanti, nessun problema, lasciatene un po' da parte e usatelo come condimento per la pasta da portare a lavoro il giorno successivo. [Guarda la ricetta.](#)

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Insalata di polpo e patate



L'insalata di polpo e patate è un piatto dal sapore delicato, ottimo sia come antipasto che come secondo. Si può personalizzare in mille modi a seconda dei gusti ma anche in base a quello che avete al momento a disposizione.

Ingredienti per 2 persone

polpo surgelato (circa 500/600 g)

4 patate medie

200 g di ceci

sedano

olive taggiasche

sale, olio evo, pepe

vino bianco

cipolla

anacardi

Per prima cosa cuocere il polpo: immergerlo in acqua fredda, aggiungere un po' di vino, il sedano e la cipolla. Portare ad ebollizione e cuocere almeno 40/50 minuti (il tempo varia in base alla grandezza del polpo). Una volta cotto, lasciar raffreddare nell'acqua di cottura.

Mentre il polpo cuoce, bollire le patate o in alternativa cuocerle al vapore. Io personalmente preferisco questo tipo di cottura, le patate rimangono

più asciutte, più compatte e molto più saporite. Se preferite potete aggiungere anche una carota.

Una volta che le patate sono cotte, tagliarle a pezzetti e condirle con olio, sale e pepe. Aggiungere le olive, il sedano tagliato in piccoli pezzi, e i ceci precedentemente lessati (se avete poco tempo a disposizione quelli in barattolo sono una buona alternativa).

Scolare il polpo, pulirlo togliendo la pelle e tagliarlo in piccoli pezzi. Aggiungerlo al condimento di patate e mescolare. Avendo già salato le patate e considerando che il polpo è saporito, fare la prova assaggio prima di aggiungere altro sale.

Per una nota croccante aggiungere gli anacardi interi.

Lasciar riposare almeno 30/40 minuti in modo che si insaporisca bene il tutto.

Questo piatto si può preparare anche il giorno prima ma prima di servirlo lasciar intiepidire a temperatura ambiente o scaldare per qualche secondo al microonde.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)