



Le ricette di Neomamme.net

una realizzazione di www.neomamme.net, con la collaborazione di tutte le utenti

Primi piatti





Risotto con le verdure

Autrice: Cristina

Fonte della descrizione: cooker.net

Fonte della foto: Cannella, di www.zuccherierait.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

riso, 300 gr

carota, 1

sedano, 1 costa

pisellini, 100 gr

zucca, 50 gr

zucchina, 1

cipolla, 1

polpa di pomodoro o di passata, 1 tazza

olio evo, 2 cucchiaini

burro, 1 noce

brodo, 1 lt

sale, qb

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:

Descrizione

La storia attribuisce questo piatto a Venezia, ma forse la sua origine è ancora più antica e legata addirittura ai bizantini.

Il piatto è molto semplice e si fa con i prodotti dell'orto, possibilmente con le verdure di stagione.



Preparazione

Lessare i pisellini in acqua salata per dieci minuti. Sminuzzare non troppo finemente la cipolla, la carota e il sedano per il soffritto. Tagliare la zucchina e la zucca a dadini.

Scaldare l'olio in una casseruola su fuoco medio e fare appassire le verdure del soffritto a fuoco moderato, senza farle scurire. Unire quindi la zucca e le zucchine e, dopo cinque minuti, la polpa di pomodoro. Lasciare cuocere per cinque minuti circa e infine coprire con quasi tutto il brodo e portare ad ebollizione, per poi salare e versare il riso.

Lasciare cuocere per circa quindici/venti minuti, mescolando ogni tanto. Se serve, aggiungere altro brodo caldo verso la fine. Quando il risotto è pronto, farlo mantecare con il burro e, se piace, con una manciata di parmigiano grattugiato.

Varianti

Si può aggiungere, alla fine della preparazione, una bustina di zafferano in polvere, se gradito. La ricetta si presta anche come insalata di riso fredda, se si elimina la mantecatura finale.

Annotazioni





Gnocchi di zucca profumati

Autrice: Marica

Fonte della descrizione: cooker.net

Fonte della foto: Petula, di lacuocapetulante.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

zucca, 500gr

farina

parmigiano grattugiato

noce moscata

cipolla, 1

carota, 1

costa di sedano, 1

aglio, 1 spicchio

pomodori pelati, 3

olio evo

vino bianco secco

salvia & alloro

sale & pepe

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

Con il termine zucca vengono identificate diverse piante e relativi frutti appartenenti al genere Cucurbita della famiglia delle Cucurbitaceae, in particolare le specie Cucurbita maxima, Cucurbita pepo e Cucurbita moschata.

Originaria dell'America centrale, in particolare del Messico, si è velocemente diffusa in Europa dopo gli sbarchi dei coloni.



Preparazione

Tagliare la zucca a fettine, disporle nella placca del forno foderata di carta e cuocere x 15 min a 200°. Sfnare e passare la zucca nel passapatate, raccogliendo il purè in una ciotola.

Aggiungere farina quanto basta (mettere un pentolino sul fuoco e provare a cuocerne qualcuno: il risultato dev'essere uno gnocco che si sciolga in bocca non durissimo). Aggiungere inoltre 2 cucchiari di parmigiano, una grattata di noce moscata e una presa di sale. Impastare e quindi ritagliare gli gnocchi nel modo solito distribuendoli via via su un telo asciutto cosparso di farina.

Tritate il sedano, la carota e la cipolla e soffriggerli a fuoco medio in olio caldo, profumando con le foglie intere di salvia, l'alloro e l'aglio. Bagnare con il vino e lasciare evaporare. Aggiungere infine i pelati schiacciati, salare e pepare, versare un mestolo di acqua calda e cuocere a fuoco basso coperto x 20 min circa.

Lessare gli gnocchi in acqua salata e scolarli appena vengono su. Metteteli nella padella con il sugo, mescolare bene e servire subito con parmigiano.

Annotazioni



Riso con piselli e prosciutto

Autrice: Stefania...

Fonte della descrizione: Stefania..., Poesia

Fonte della foto: Gloricetta, di gloricetta.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

riso, 400gr

pisellini surgelati,
200gr

prosciutto cotto a da-
dini, 100gr

fontina a dadini, 100gr

dado

olio evo

Descrizione

Questo risotto appartiene ad una tradizione di famiglia: mia mamma ci faceva mettere il riso a fontana, e ci metteva dentro i pisellini, e per me e le mie sorelle era una cosa esilarante.

Il piatto originale, detto risi e bisì, è di origine veneta, ma forse la sua origine è ancora più antica e legata addirittura ai bizantini.



Preparazione

Far rosolare un po' di cipolla in un pentolino, quando è un po' appassita aggiungere dei pisellini surgelati e dell'acqua, in modo da ottenere del brodino. Aggiungere del dado a piacere, e a metà cottura aggiungere del prosciutto cotto.

Cuocere il riso separatamente, in acqua salata; quando è cotto aggiungere dei dadini di fontina e impiattare. Quando è nei piatti aggiungere i pisellini con il brodino.

Varianti

In alternativa ai piselli, si può usare del finocchietto fresco, come in foto.

Annotazioni

Ho cucinato questa
ricetta il:

—/—/—

—/—/—

—/—/—

In questa occasione:





Orecchiette con cime di rapa

Autrice: Eneri79

Fonte della descrizione: maisazi.com

Fonte della foto: Petula, da lacuocapetulante.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

cime di rapa, 2kg

cipolla d'inverno, 1

peperoncino fresco

orecchiette, 350gr

olio evo

sale

Descrizione

Queste orecchiette sono un piatto tipico della tradizione culinaria pugliese, famoso in tutto il mondo e segno tipico della cucina barese.

Le orecchiette condite con le cime di rapa sono le più celebri, ma sono molto apprezzate pure quelle condite con cavolfiore e ricotta marzolina grattugiata, o con funghi cardoncelli e salsiccia, quest'ultima ricetta tipica di Altamura.



Preparazione

Togliere alle rape tutte le foglie grandi, lasciando solo le cime e le foglie piccole e tenere, lavarle e lasciarle scolare.

In un tegame mettere la cipolla affettata, olio e peperoncino. Appena comincia a soffriggere, aggiungere la verdura, salarla e farla cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti. Se si asciuga molto, aggiungere un pò di acqua calda.

Lessare la pasta e aggiungerla alla verdura brodosa, tenendola sul fuoco ancora qualche minuto, finché si amalgama il tutto.

A scelta si può aggiungere una spolverata di pangrattato per mantecare.

Varianti

In alternativa, si sostituiscono le cime di rapa con erbe amare miste. Oppure si fanno rosolare le cime di rapa con olio, aglio e acciughe, per poi mixare il tutto, in modo da ottenere una sorta di "pesto". Altra variante: con broccoli.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Pasta al salmone

Autrice: Ely

Fonte della descrizione: Ely

Fonte della foto: Petula, da lacuocapetulante.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta corta o lunga

salmone affumicato
tagliato a tocchetti

burro

panna da cucina

Descrizione

Per variare la preparazione, si possono sostituire gli spaghetti con le penne, come da ricetta originale di Ely.

Come in foto, si possono aggiungere anche dei fior di broccoli, ripassati in padella con un po' di olio e aglio.



Preparazione

Si fa bollire l'acqua, dopodichè si versa la pasta.

Quando mancano circa 5 minuti di cottura della pasta, si fa sciogliere un pezzetto di burro in un padellino, si aggiunge del salmone tagliato a tocchetti, e si fa rosolare.

Volendo, aggiungere panna da cucina e proseguire al massimo un minuto.

Varianti

Si può aggiungere un goccio di vodka, da far sfumare durante la cottura del salmone.

Sono consigliate anche erbe come: noce moscata, o aneto fresco, o erba cipollina.

Annotazioni

Ho cucinato questa
ricetta il:

--/---/-----

--/---/-----

--/---/-----

In questa occasione:





Pasta con sugo di noci

Autrice: Lolly

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Wikipedia

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

noci sgusciate, 250gr

pinoli, 50gr

ricotta fresca, 50gr

latte, qb

pane morbido, 1 fetta

sale & pepe

parmigiano o **pecorino** grattugiati

Descrizione

Il noce in senso stretto (noce da frutto: *Juglans regia* L.) è un albero coltivato per il frutto e per il legno. In senso più ampio, si chiama noce ogni albero del genere *Juglans*.

Juglans deriva dal latino *Jovis glans* (ghianda [degn] di Giove).



Preparazione

Frullare le noci, i pinoli, il pane bianco ammollato nel latte, la ricotta, sale e pepe.

Aggiungere infine il latte, fino ad ottenere una crema morbida.

Cuocere il formato di pasta preferito, indifferentemente corto o lungo, scolare, e condire con la salsa.

Al momento di condire, volendo, si può aggiungere del parmigiano o del pecorino.

Varianti

Nel mix frullato, a piacere, si può aggiungere uno spicchio d'aglio o eliminare il pane ammollato.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

In questa occasione:





Pasta alla carbonara

Autrice: Lolly, Stefycas

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Eneri

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta, 400gr

pancetta, 200gr

uova, 2

latte, 1 cucchiaino

parmigiano e pecorino grattugiato

sale & pepe

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

La pasta alla carbonara è un piatto rustico caratteristico di Roma, famoso in tutto il mondo per la semplicità degli ingredienti impiegati, per il gusto intenso e piuttosto piccante.

Generalmente, il tipo di pasta più utilizzato con la carbonara sono gli spaghetti, anche se si prestano bene anche altri tipi di pasta lunga, come gli spaghetti alla chitarra oppure i vermicelli.



Preparazione

Scaldare la pancetta a dadini in un pentolino con dell'olio, a fuoco molto basso, in modo che il grasso della pancetta si scioglia e si amalgami all'olio, rendendo la pancetta magra e ben rosolata.

Mentre cuoce la pasta, battere due uova in un'insalatiera (un uovo intero + un tuorlo), unire parmigiano e pecorino e un cucchiaino di latte, fino a far diventare cremoso il composto. Scolare la pasta al dente e metterla nell'insalatiera insieme al composto di uova, condire con olio e pancetta, e mescolare accuratamente.

Lasciare riposare due minuti con un coperchio sopra (in modo che l'uovo rapprenda un po' con il calore della pasta), infine cospargere con pepe macinato al momento.

Varianti

Insieme alla pancetta, si può aggiungere della cipolla tagliata fine, da far scaldare con olio, fino a che diventi quasi trasparente. Molte ricette prevedono di scaldare la pancetta senza olio, per sgrassarla maggiormente. Infine, a piacere, il latte può essere sostituito con panna da cucina.

In alternativa alle uova, si può preparare la crema con un peperone rosso e uno giallo, cotti con acqua e uno spicchio d'aglio e poi frullati e filtrati.

Annotazioni



Gnocchi di ricotta

Autrice: Fabri

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Gloricetta, di gloricetta.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

ricotta, 500gr

uova, 2

grana grattugiato,
100gr

farina

noce moscata

burro, 50gr

salvia & basilico

sale

Ho cucinato questa
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

Gli gnocchi sono un cibo antichissimo, preparato con farine differenti: farina di frumento, di riso, di semola, con patate, pane secco, tuberi o verdure varie.

Quelli più diffusi in Italia oggi sono preparati con le patate. Altri, spesso soprannominati alla romana, vengono preparati con il semolino; altri ancora con farina di mais; inoltre vengono usati svariati altri ingredienti in base alla tradizione locale/regionale.



Preparazione

Mettere la ricotta in una terrina, unire le uova e metà del grana; aggiungere il sale e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo (sarà necessario aggiungere un po' di farina).

Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua e, appena giunta a bollore, aggiungere il sale e, con un cucchiaio, versare delle piccole porzioni dell'impasto preparato in precedenza. Quando gli gnocchi affiorano, scolarli con una schiumarola, e metterli in una terrina. Fare fondere il burro e aromatizzarlo con le foglie di salvia e basilico. Versare quindi il burro sugli gnocchi, cospargere con il restante grana e servire.

Varianti

Gli gnocchi più classici sono preparati con patate e farina. In alternativa, si possono condire con sugo di pomodoro, o alla salsiccia.

Annotazioni



Pasta con pomodoro, tonno e olive

Autrice: Angel

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Angel

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta, 400gr

tonno, 1 vasetto

polpa di pomodoro, 1
scatola

olive, 100gr

Descrizione

Il Tonno ha molte proprietà: è ricco di fosforo, di sodio e vitamine, soprattutto del gruppo A, B1, BS, PP.

Già gli antichi praticavano su larga scala la pesca del tonno, soprattutto a Gibilterra e nell'Ellesponto. Il modo di pescare è vario secondo il luogo e la stagione.



Preparazione

Prendere un barattolo di tonno in olio di oliva, farlo saltare in padella un minuto, aggiungere uno spicchio d'aglio, sale, prezzemolo e le olive tagliate piccole.

Aggiungere la polpa di pomodoro, un pochino di acqua, e terminare la cottura.

Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla leggermente al dente e saltarla in padella con il sugo pronto.

Condire infine il piatto con una spolverata di prezzemolo.

Varianti

Il sugo può essere fatto anche con i pelati o la salsa di pomodoro, con l'aggiunta, a piacere, di capperi e acciughe. In alcune preparazioni, si può aggiungere il tonno in un secondo momento, senza farlo rosolare nell'olio.

Annotazioni

Ho cucinato questa
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Pizzoccheri della valtellina

Autore: Enrico

Fonte della descrizione: accademiadelpizzocchero.it

Fonte della foto: accademiadelpizzocchero.it

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

farina di grano saraceno, 400gr

farina bianca, 100gr

burro, 200gr

formaggio Valtellina o fontina, 250gr

grana grattugiato, 150gr

verze, 200gr

patate, 250gr

aglio & pepe

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

Secondo il Sertoli Salis il termine pizzoccheri, il cui nome costituirebbe l'equivalente di pinzocheri, indicherebbe "persone bacchettone", di poco conto. Più che di modestia si tratta certamente di una certa inclinazione all'uso di nomi scherzosi.

I pizzoccheri sono fatti con il grano saraceno, usato nella cucina già dal secolo XIV, assieme agli altri cereali: miglio, orzo, panico, avena.



Preparazione

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti.

Con il matterello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri.

Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a secondo delle stagioni, con coste o fagiolini).

Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera dop a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio.

Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri.

Senza mescolare, servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

Annotazioni



Pasta fresca con gamberetti, pomodorini e rucola

Autrice: Luna7202

Fonte della descrizione: www.agraria.org

Fonte della foto: Poesia

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta fresca

pomodorini, 2 rametti

gamberetti, 200gr

olio evo

rucola, 100gr

sale & pepe

Descrizione

Gli antichi romani attribuivano alla Rucola proprietà afrodisiache e ne consumavano anche i semi.

Un tempo la Rucola era più apprezzata per virtù medicinali che per l'uso alimentare.

La rucola cresce spontanea nell'Italia mediterranea, dal livello del mare e fino agli 800 metri d'altezza.



Preparazione

Soffriggere l'aglio e il peperoncino, aggiungere i gamberetti interi, privati solo dei filamenti, e far cuocere per pochi minuti. Condire con sale e pepe e far fiammeggiare con del brandy.

Aggiungere i pomodorini tagliati a metà, far restringere il sugo e farvi saltare la pasta precedentemente scolata al dente. All'ultimo, aggiungere la rucola fresca, precedentemente lavata e spezzettata.

Sarebbe preferibile l'uso di pasta fresca, tipo gli scialatielli, tipici della costiera amalfitana.

Varianti

I pomodorini freschi possono essere sostituiti da passata di pomodoro.

A completamento del piatto si può utilizzare il prezzemolo fresco tritato al posto della rucola.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

—/—/—

—/—/—

—/—/—

In questa occasione:





Risotto con zucchine e zafferano

Autrice: Gianna

Fonte della descrizione: zafferanodop.it

Fonte della foto: Poesia

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

riso, 400gr

zucchine, 4

cipolla, 1

brodo, 1lt

zafferano, 1 bustina

burro, 50gr

parmigiano grattato

Descrizione

La mitologia greca attribuisce la nascita dello zafferano all'amore di un bellissimo giovane di nome Crocus, che viveva al riparo degli Dei.

Crocus si innamorò di una dolce ninfa di nome Smilace che era la favorita del Dio Hermes.

Il Nume, per vendicarsi di Crocus, trasformò il giovane in un bulbo.



Preparazione

Tagliato in quattro la parte lunga di tre zucchine, e infine tagliarle a fettine.

Tagliare una cipolla di medie dimensioni a fettine molto sottili, farla rosolare nel burro, e poi aggiungere le zucchine.

Dopo qualche minuto di cottura, aggiungere il riso, farlo tostare e coprirlo con del brodo vegetale bollente (fatto con il dado).

Aggiungere una bustina di zafferano per ultimare la cottura del riso, mantecando infine con burro e parmigiano.

Varianti

Si può, all'inizio della preparazione, aggiungere un normale soffritto, fatto con cipolle, sedano e carote tagliati fini. Una volta rosolato il riso, si può sfumare con vino bianco, prima di coprire con il brodo.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Pasta e fagioli

Autrice: Simona, Angel

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Cannella, di www.zuccherierait.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

fagioli borlotti
(surgelati)

odori vari

passata di pomodoro

fettuccine all'uovo sec-
che spezzettate o quadro-
ni all'uovo

Descrizione

Il fagiolo è una pianta della famiglia delle leguminose originaria dell'America centrale.

Il fagiolo viene coltivato per i semi, raccolti freschi (fagioli da sgranare) o secchi, oppure per l'intero legume da mangiare fresco (i fagiolini). Le varietà a ciclo vegetativo più lungo sono seminate in aprile, quelle a ciclo più breve (le quarantine) in estate.



Preparazione

Imbiondire la cipolla con l'olio, aggiungere la passata di pomodoro con gli odori (carota e sedano), i fagioli ancora surgelati e lasciare cuocere per circa un'ora. Quando i fagioli sono pronti, allungare con acqua e cuocervi la pasta direttamente dentro.

Completare con parmigiano, o olio piccante.

Varianti

In alternativa, si possono usare i fagioli in scatola (un mix tra borlotti e cannellini), ed utilizzare aglio e lardo nel soffritto iniziale.

Un'altra versione, prevede inoltre di aggiungere, ad inizio cottura, una patata tagliata a tocchetti piccoli, schiacciandola successivamente con una forchetta.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Risotto all'Isolana

Autrice: Niveasoft

Fonte della descrizione: naturalmenteitaliano.com

Fonte della foto: agriturismo.verona.it

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

riso vialone nano veronese, 400gr

brodo, 0.8lt

vitello magro, 80gr

lombata di maiale,
80gr

burro, 60gr

formaggio grana, 60gr

sale & pepe

cannella & rosmarino,
qb

*Ho cucinato questa
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

È chiamata Bassa Veronese la grande pianura a sud della città di Verona ed è l'area in cui da secoli viene coltivato il Riso Vialone Nano Veronese che, dal 1996, si fregia dell'Indicazione geografica protetta.

Si tratta di una zona apprezzata dai tempi più remoti, abitata già dal Neolitico e passata nel tempo sotto varie dominazioni: Veneti, Celti, Romani, Repubblica di Venezia e impero Austro-Ungarico.



Preparazione

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciar riposare per un'ora. Fondere il burro, mettere un rametto di rosmarino, rosolare bene la carne. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura della carne indi togliere il rosmarino. Far bollire il brodo, aggiungere il riso, cuocere per 17-18 minuti a fuoco lento, il riso dovrà assorbire tutto il brodo.

Condire quindi il riso con il condimento fatto in precedenza.

Completare il risotto all'isolana con il formaggio profumato alla cannella.

Annotazioni



Lasagne ai carciofi

Autrice: Mommo2002

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Cannella, di www.zuccherierait.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

- carciofi**, 8
- cipolla** grossa, 1
- prosciutto cotto**, 200gr
- Lasagne**, 400gr
- formaggio tipo galbanino**, 200gr
- besciamella**, 1/2lt
- sale & pepe**
- parmigiano**

Ho cucinato questa ricetta il:

-- / -- / ----
 -- / -- / ----
 -- / -- / ----

In questa occasione:

Descrizione

La parola carciofo, la cui radice è usata per indicare questa pianta nella maggioranza delle lingue indoeuropee, deriva dall'arabo al-kharshûf. Questa pianta (o il cardo da cui proviene) potrebbe essere infatti originaria dell'Egitto o del Nord dell'Africa.

La pianta chiamata Cynara era già conosciuta dai greci e dai romani. A quanto sembra le si attribuivano poteri afrodisiaci, e prende il nome da una ragazza sedotta da Giove e quindi trasformata da questi in carciofo.



Preparazione

Mondare i carciofi, tagliarli a metà, togliere la "barba", tagliarli a rondelline sottili, metterli nella pentola con la cipolla tritata, olio, sale, pepe, un dado. Coprirli d'acqua e lasciarli cuocere piano.

Allungare, nel frattempo, la besciamella con un po' di latte.

Fare strati con besciamella, lasagne, besciamella, carciofi, prosciutto cotto, galbanino, parmigiano e terminare con besciamelle, formaggio grana e fiocchetti di burro.

Varianti

In alternativa ai carciofi, si può usare il radicchio, come in foto o la mozzarella, al posto del formaggio tipo galbanino.

Annotazioni





Spaghetti ai pomodori pachino

Autrice: Simona

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Poesia

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

spaghetti, 400gr

pomodori pachino,
200gr

sale & peperoncino

aglio & basilico

rucola

Descrizione

Il pomodoro, della famiglia delle Solanacee, è un frutto che produce bacche dal caratteristico colore rosso alla base di molti piatti della cucina mediterranea.

Il pomodoro è nativo della zona del Centro-Sud America e della parte meridionale del Nord America, zona compresa oggi tra i paesi del Messico e Perù.



Preparazione

Soffriggere olio, aglio e peperoncino in padella, aggiungere i pomodori pachino freschi, tagliati a pezzi, lasciando cuocere per pochi minuti. Aggiungere basilico fresco sminuzzato e sale (o del brodo granulare vegetale, per una preparazione più saporita).

Cuocere gli spaghetti e scolarli al dente. Mettere gli spaghetti in un recipiente, aggiungendo prima il parmigiano e poi il sughetto. Completare, eventualmente, con rucola spezzettata.

Varianti

Per una ricetta più saporita, si possono aggiungere acciughe o capperi nel soffritto iniziale.

Annotazioni

Ho cucinato questa
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Paella

Autrice: Simona
Fonte della descrizione: Wikipedia
Fonte della foto: Simona

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

- cozze fresche, 200gr
- vongole fresche, 300gr
- pollo, 300gr
- salsiccia, 200gr
- calamari, 200gr
- gamberi o gamberoni, 300gr
- cipolla, 1
- patate, 2
- peperone verde, 1
- riso, 400gr
- zafferano in polvere, 1 bustina

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / ———
 — / — / ———
 — / — / ———

In questa occasione:

Descrizione

La paella è una preparazione a base di riso, zafferano e olio d'oliva, tipica della città di Valencia, in Spagna. Il piatto prende il nome dal recipiente di metallo in cui viene cotto (detto in valenciano paella).

Ne esistono numerose varianti che differiscono per gli ingredienti aggiuntivi, ma la ricetta tradizionale, che ha preso il nome di "paella alla valenciana", è condita con carne e verdure.



Preparazione

Cuocere un soute di cozze e vongole, sgusciarle e filtrarne il sughetto. Lasciane qualcuna intera per le decorazioni. Tagliare il pollo a pezzetti e cuocerlo in padella, tenendolo da parte. Cuocere calamari, gamberi, gamberoni, tenendoli da parte.

Nella paellera far soffriggere due patate a pezzettoni, una cipolla a pezzi, un paio di salsicce senza pelle e fatte a pezzettini, un peperone verde a striscioline. Una volta cotte le patate, aggiungere il riso e far cuocere aggiungendo brodo quando serve.

Aggiungere infine il sughetto delle vongole, per far insaporire il riso. Verso la fine della cottura, aggiungere una bustina di zafferano sciolto in un po' di brodo e completare con gli ingredienti tenuti da parte. Decorare il piatto con i pesci interi.

Varianti

Si possono cuocere gli ingredienti tutti insieme, rispettandone i tempi di cottura. Si possono aggiungere anche piselli surgelati e due barattoli di pelati.

Annotazioni





Pasta con feta... quasi "greca"

Autrice: Roberta

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Wikipedia

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta corta, 400gr

feta, 250gr

olive nere, 100gr

pomodori secchi, 50gr

pomodori ciliegia,
100gr

olio evo

origano & aglio

*Ho cucinato questa
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Descrizione

La feta (in greco: φέτα) è il formaggio tradizionale greco, a pasta compatta ma friabile, bianchissimo e piacevolmente salato (rimane a maturare in salamoia per un periodo che varia dai due ai tre mesi).

Oltre a essere l'ingrediente che caratterizza la famosa insalata greca (con pomodori, cetrioli, cipolla, origano e olive nere), fa parte dei tipici stuzzichini offerti, all'ora dell'aperitivo, insieme all'ouzo.



Preparazione

In un padella fare un soffritto con olio e due spicchi d'aglio. Tagliare a rondelle delle olive nere taggiasche snocciolate e aggiungerle nel soffritto. Aggiungere pomodori secchi sott'olio e lasciar insaporire il sughetto.

Nel frattempo, tagliare a dadini della feta e quando mancano 3-4 minuti per scolare la pasta, aggiungerla nella padella del sughetto in modo da farla parzialmente disfare.

Aggiungere qualche pomodorino ciliegia tagliato in quattro e dell'origano fresco.

Varianti

Meglio non salare questo sugo perché la feta è già salata.

Annotazioni



Maccheroni al gratin

Autrice: Ely

Fonte della descrizione: barilla.it

Fonte della foto: Tulip, di conservareinfrigo.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

maccheroni, 400gr

pancetta, 200gr

olio evo

panna, 1 confezione

zafferano in polvere, 1 bustina

Descrizione

La pasta al forno può essere preparata utilizzando un gran numero di formati: lasagne e cannelloni, penne, tortiglioni, rigatoni e vermicelli. I tempi di cottura variano a seconda della ricetta e del formato di pasta usato.

Per la preparazione dei timballi, la pasta deve essere cotta lasciandola molto al dente. Quindi va versata nella pirofila assieme agli altri ingredienti previsti dalla ricetta, e messa nel forno ben caldo (180-200°) per un tempo che solitamente si aggira attorno al quarto d'ora.



Preparazione

Far cuocere i maccheroni normalmente, mentre in una padella si mette a soffriggere la pancetta nel burro o nell'olio (a piacimento).

Quando la pancetta è ben rosolata, aggiungere panna e zafferano e lasciate sulla fiamma ancora un paio di minuti.

Quando la pasta è pronta, versarla in una teglia insieme con la pancetta, la panna e lo zafferano. Mescolare bene e mettete a gratinare in forno a 180°.

Varianti

Insieme alla pancetta si possono mettere i funghi o altre verdure di stagione. In foto, la ricetta è fatta e broccoletti, pinoli e scamorza.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Timballo di riso e crescenza

Autrice: Manudiv

Fonte della descrizione:

Fonte della foto: Tulip, di conservareinfrigo.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

riso, 400gr

cipolla, 1

vino bianco, 1/2 bicchiere

brodo vegetale, 1lt

uova, 2

parmigiano grattato

burro, 20gr

Descrizione

La crescenza è originaria della Pianura Padana e in particolare della zona a sud di Milano. La parola "crescenza" sembra che derivi dal vocabolo latino "carsenza" che significa focaccia, e ciò per la particolare caratteristica di questo formaggio che, se tenuto in ambiente caldo, fermenta e si gonfia spaccandosi come fa il pane durante la lievitazione. La crescenza appartiene alla famiglia degli stracchini, cioè di quei formaggi prodotti, secondo la tradizione, quando le vacche rientravano in autunno dalle Alpi alla pianura ed erano quindi stanche, in dialetto lombardo "strach" (da cui stracchino).



Preparazione

Preparare un risotto classico, con: soffritto di cipolla, vino bianco, brodo vegetale.

Farlo raffreddare leggermente, unire 1 uovo intero e un tuorlo, poi in una teglia fare uno strato di riso, uno di crescenza e un'altro di riso a coprire.

Spolverizzare con parmigiano e fiocchi di burro, infornare a 190° per un quarto d'ora.

Varianti

In foto, il timballo è fatto con ricotta anziché crescenza, e accompagnato con una vellutata di spinaci.

Annotazioni

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Risotto ai carciofi

Autrice: Roberta

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Wikipedia

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

cipolla, 1

carciofi, 2-3

vino bianco

brodo vegetale, 1lt

riso, 400gr

Descrizione

Il carciofo è una tipica pianta degli ambienti mediterranei.

Il suo ciclo naturale è autunno-primaverile: alle prime piogge autunnali le gemme del rizoma si risvegliano ed emettono nuovi getti. I primi capolini sono emessi verso la fine dell'inverno, a partire dal mese di febbraio. In tarda primavera la pianta va in riposo con il disseccamento di tutta la parte aerea.



Preparazione

Sbucciare i carciofi accuratamente (levare le prime foglie che sono più dure e tagliare via tutte le punte) e aprirli in 4 spicchi. Levare la parte interna (barbe) con la punta del coltello e risciacquarli 2-3 volte con acqua. Una volta puliti i carciofi, tagliarli finemente a listarelle (tenendoli con la parte interna verso il basso, così da riuscire a tenere ben chiuse le foglie esterne con le dita).

Tritare finemente la cipolla e metterla a soffriggere nell'olio. Quando è ben appassita, versare mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare per 3-4 minuti.

Unire i carciofi alla cipolla e far cuocere per almeno 15 minuti, in modo che si ammorbidiscano bene e si insaporiscano. Unire il riso e farlo rosolare insieme al resto per 3 minuti, aggiungendo brodo fino a cottura ultimata.

Mantecare con burro e servire.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Pasta con patate e zucchine

Autrice: Elenitsa

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Gloricetta, di gloricetta.blogspot.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

zucchine, 3

patate, 2

cipolla, 1

olio evo

sale & pepe

prosciutto cotto a
cubetti, 150gr

pasta corta, 400gr

Descrizione

Con termine zuccina o zucchino si intendono tutte le cultivar della specie Cucurbita pepo i cui frutti sono utilizzati immaturi.

Appartengono a questa categoria le zucchine lunghe, le zucchine tonde, le zucchine patisson (dette in inglese patty pan o ufo squash), le zucchine eccentriche.



Preparazione

Fare rosolare la cipolla con olio d'oliva, aggiungere le patate tagliate a cubetti e le zucchine, il prosciutto e lasciar cuocere fino a rosolatura.

Salare, pepare e, una volta scolata la pasta, far saltare il tutto per pochi minuti a fiamma viva.

Completare con parmigiano grattato.

Varianti

Si può aggiungere 1dl di panna da cucina.

Annotazioni

Ho cucinato questa
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:





Lasagne all'ortolana

Autrice: Macio3

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: www.giboncook.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta all'uovo

besciamella, 1/2lt

zucchine, 4

peperone rosso, 1

peperone giallo, 1

carote, 4

scalogno, 1

crescenza, 250 gr

grana

Descrizione

Le lasagne sono un tipo di pasta con cui si confeziona un piatto tipico regionale originario dell'Emilia-Romagna e di San Marino ma diffuso ormai in tutta l'Italia. Le lasagne vengono cucinate al forno componendo, in una teglia, un congruo numero di strati sovrapposti di pasta sottile, alternati a ragù, besciamella e a parmigiano. In Liguria ne viene confezionata una versione che prevede, al posto del ragù, l'utilizzo della salsa al pesto e senza besciamella.



Preparazione

Tagliare a dadini le verdure e passarle 5 minuti in pentola a pressione con 2 dita d'acqua, dopodichè ripassarle in padella per asciugarle, con un filo d'olio, lo scalogno, sale e pepe.

Preparare la besciamella e sbollentare la pasta all'uovo in acqua salata.

Formare gli strati posizionando sul fondo un po' di besciamella, poi la sfoglia e infine le verdure. Aggiungere qualche pezzetto di crescenza e del grana, facendo in tutto tre strati.

Infornare per un quarto d'ora fino a doratura.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Pennette con pancetta e formaggi

Autrice: Susanna

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: www.metroptam.ro

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

pasta, 140 gr.

pancetta affumicata, 80 gr.

vino bianco, 1 goccio

sale, q.b.

latte, q.b.

gorgonzola, 15 gr.

fontina a cubetti, 10 gr.

emmental, 10 gr.

parmigiano grattugiato, q.b.

Ho cucinato questa ricetta il:

___/___/_____

___/___/_____

___/___/_____

In questa occasione:

Descrizione

Le parti della pancia dei suini vengono squadrate e rifilate conservando la cotenna. Successivamente sono cosparse di sale (in alcune zone, oltre al sale, si aggiungono anche aromi e spezie) e sono poste a riposare per alcuni giorni.

L'insaccato che successivamente se ne ricava sarà uno strato di grasso bianco con filettature rosa (più o meno scure) di carne magra.



Preparazione

Fare soffriggere la pancetta senza l'aggiunta di grassi. Bagnare con un goccio di vino e fare rosolare.

Riunire i formaggi tranne il parmigiano in un tegame. Allungare con del latte e fate sciogliere. Addensare la crema con la pancetta.

Portare ad ebollizione l'acqua per la pasta. Tuffare la pasta e fare cuocere. Scolare e fare saltare in padella con la salsa.

Cospargere con parmigiano grattugiato.

Annotazioni





Trofie gamberi, pesto e pomodori

Autrice: Macio3

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: www.giboncook.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

trofie, 350gr

gamberi freschi (peso da pulire), 300gr

pomodorini, 10

pesto, 3 cucchiari

crema di latte o **philadelphia**, 100ml

aglio

vino bianco

Descrizione

Troffiette o troffie è, in lingua ligure il nome di un tipo di pasta alimentare tipica della cucina di Liguria, originaria di un comune della riviera di levante, Recco,[citazione necessaria] in provincia di Genova.

La traduzione letterale in lingua italiana è "gnocchi" (pur trattandosi di una pasta di forma e consistenza al palato sostanzialmente diverse, le prime allungate e sottili, i secondi tozzi e corposi).



Preparazione

Sgusciare i gamberi e mettere le teste in una padella con aglio e olio, cuocere per qualche minuto e sfumare poi con un bicchiere metà acqua e metà vino bianco e lasciar cuocere altri 3 minuti. Filtrare il liquido e mettere da parte.

In una padella rosolare aglio e olio, aggiungere i pomodorini, farli stufare col coperchio. Appena pronti aggiungere 3 cucchiari di pesto. Aggiungere i gamberi sgusciati e il liquido messo da parte e fare cuocere coperti. Per ultimo, aggiungere la crema di latte.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni



Pasta con zucchine e gamberetti

Autrice: Ely, Macio3

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: www.giboncook.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

zucchine, 5

pomodorini, 3

cipolla, 1

gamberetti

pepe nero

dado per brodo, 1

prezzemolo

panna, 3 cucchiari

parmigiano

Ho cucinato questa
ricetta il:

--/--/----

--/--/----

--/--/----

In questa occasione:

Descrizione

Le zucchine lunghe sono le più diffuse nei mercati europei.

Il frutto è generalmente cilindrico, più raramente piriforme. Il colore più comune è il verde scuro, anche se esistono varietà verdi chiare, striate, e persino dalla buccia completamente bianca o gialla.



Preparazione

Rosolare le zucchine, intanto cuocere i gamberetti, quando sono cotti quest'ultimi unirli alle zucchine e far rosolare ancora un pochetto. Cuocere la pasta (meglio se mezze penne, o farfalle).

Quando la pasta è quasi pronta aggiungere alle zucchine e gamberetti la panna da cucina. Scolare la pasta e farla saltare nel condimento.

Varianti

Si può aggiungere prezzemolo al termine della cottura e preparare, per cuocere le zucchine, un soffritto di cipolla, irrorando poi con brodo.

Omettere i gamberetti per una versione vegetariana, sostituendoli con i pomodorini.

Annotazioni



Bucatini ai peperoni

Autrice: Macio3

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: www.giboncook.com

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

peperoni

olive nere

capperi

pomodori pelati

prezzemolo

olio q.b.

sale

Descrizione

I bucatini sono un tipo di pasta lunga simili a dei grossi spaghetti forati. E' una pasta di semola di grano duro. I tempi di cottura sono più o meno gli stessi degli spaghetti perché, anche se sono più grossi, dal foro centrale passa l'acqua(durante la cottura) che ne permette una cottura abbastanza veloce. Il condimento per eccellenza di questo formato di pasta è all'amatriciana: un sugo a base di guanciale(o pancetta) e pomodoro.



Preparazione

Prendere le olive e tagliarle a pezzetti.

Intanto mettere in un tegame dell'olio, aggiungere le olive e l'aglio schiacciato, far soffriggere per qualche istante, aggiungere i capperi e farli insaporire per 1-2 minuti, unire i pelati tagliati a pezzettoni e infine i peperoni tagliati sempre a pezzetti.

Far addensare un pò il sughetto e dopo aggiungere un 1/2 bicchiere di acqua tiepida; salare e cospargere di prezzemolo tritato.

Cuocere i bucatini e condirli con il sugo ai peperoni.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni





Lasagne funghi e melanzane

Autrice: Stefycas, Cristi

Fonte della descrizione: Wikipedia

Fonte della foto: Stefycas

PRIMI PIATTI

Ingredienti:

- lasagne precotte
- melanzane lunghe
- sugo ai funghi
- ricotta
- besciamella
- parmigiano

Descrizione

Le lasagne sono un tipo di pasta con cui si confeziona un piatto tipico regionale originario dell'Emilia-Romagna e di San Marino ma diffuso ormai in tutta l'Italia.

Le lasagne vengono cucinate al forno componendo, in una teglia, un congruo numero di strati sovrapposti di pasta sottile, alternati a ragù, besciamella e a parmigiano.



Preparazione

Grigliare le melanzane, con la buccia, tagliandole a fette per il lungo.

Alternare le fette di lasagna precotta con le melanzane grigliate, un pochino di ricotta, sugo di funghi, besciamella e parmigiano, per almeno 3 strati.

Infornare a 180° per 20 minuti e lasciare riposare.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

Annotazioni

