

# Spaghetti pomodori secchi e colatura di alici

Oggi vi propongo una ricetta dai sapori del Sud!



E' un po' che sento parlare di "Colatura di alici", famosa quella di Cetara e nonchè presidio Slow Food ma se ne produce di buona anche in Calabria e Sicilia, e quindi ho deciso di assaggiarla. Comprata la mia preziosa boccettina l'assaggio: ha un sapore deciso di mare ed è molto sapida, infatti viene anche usata come condimento al posto del sale.

Ecco la ricetta che la vede protagonista:

## Ingredienti

- 160 gr di spaghetti
- 4 pomodori secchi sott' olio
- 3 cucchiari di colatura di alici
- 2 spicchi d' aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olio evo
- pangrattato tostato

## Preparazione:

Per prima cosa metto a bollire l'acqua per gli spaghetti e mentre questi si cucinano, in una padella calda faccio rosolare l'aglio nell'olio ed il peperoncino. A fuoco spento aggiungo i pomodori secchi tagliati a pezzetti, (qui volendo si potrebbe aggiungere anche qualche capperone, io non l'avevo ;P)

Scolo gli spaghetti bene al dente e li tuffo nella

padella con tutti gli ingredienti e li faccio saltare bagnando con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta e finalmente la mia colatura di alici.

Quando è tutto ben amalgamato ed insaporito spengo il fuoco e servo con una spolverata di prezzemolo tritato e del pangratto che ho passato in padella con un filo d'olio.

P.S. il piatto dell'as Roma è per far contento mio marito... ;D



---

# Involtino di melanzane e merluzzo



Oggi piatto veloce, leggero ed estivo ☐

Le melanzane sono davvero un ingrediente versatile, ci si può fare di tutto si va dall'antipasto al dolce, si la moda ultima infatti vede questo ingrediente spesso in abbinamento al cioccolato o cmq come ingrediente principe

del dessert...

tranquilli, io non mi spingo così in là, anche se... non mi sfidate!!! ☐

Io mi sono data ad un semplice involtino, veloce, facile ma soprattutto gustoso... anche perchè altrimenti con mio marito ci parlate voi?! Scherzo!!! ☐

Vi racconto la ricetta, che è meglio, va'...

## Ingredienti:

- 2 melanzane medie
- 3 filetti merluzzo, meglio se fresco o cmq di un pesce polposo
- Pomodorini datterini
- Olio Evo
- Sale
- Pepe
- Qualche capperò
- Origano
- Prezzemolo
- 1 Spicchio d'aglio

- Basilico

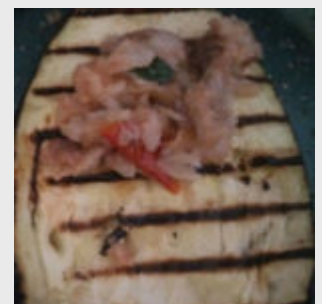
## Preparazione:



La prima cosa da fare è preparare le melanzane grigliate, quindi le lavo per bene, tolgo il gambo e le affetto per lungo facendo fette di circa 5 mm. Intanto metto a scaldare sul fornello la piastra, quando è ben calda ci adagio sopra le fettine di melanzane e le lascio cuocere, prima da un lato, poi dall'altro. Così fino a finire tutte le mie fettine.

Passo ora a fare il ripieno con il pesce, io ho preso qualche filetto di merluzzo, lo faccio cuocere in padella insieme a qualche datterino, che ho precedentemente lavato e mondato, i capperi e lo spicchio d'aglio, che leverò a fine cottura. Qualche minuto prima di spegnere il fuoco aggiungo al pesce anche origano e prezzemolo ed aggiusto di sale.

Metto da parte il ripieno, nella stessa padella metto a scaldare i restanti datterini con l'olio e gli stessi odori utilizzati per il merluzzo. Aggiungo anche qualche foglia di basilico. Intanto che la salsa cuocia un po' preparo gli involtini, arrotolo quindi le fette di melanzane farcendole con il merluzzo.



Per farli insaporire bene gli li passo per qualche minuto in padella con il sughetto appena fatto, servo con una bella foglia di prezzemolo ed un filo d'olio a crudo.



```
ngg_shortcode_0_placeholder" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

Io ci abbinerei un bel spumante brut rosato, "Special Rosè" – Cantina LUCCHETTI – Charmat lungo 9 mesi per questo Spumante 100 % lacrima di Morro d'Alba. Luminoso e vivace, con pesca bianca aromatica, fragole e note floreali. In bocca è pieno e ricco con una bella acidità sul finale.

---

## Ravioli Cacio e pepe con le cozze

Oggi gioco con un paio di ricette e ne faccio una nuova...



La famosa Cacio e pepe è un gustoso piatto della tradizione romana, dalla puglia, invece, ci insegnano che le cozze con il pecorino stanno davvero bene! Come unire queste 2 cose? Idea, vado oltre!

La pasta la faccio proprio cacio e pepe, nel senso che impasto farina, formaggio e pepe nero insieme per farne dei ravioli e le cozze le faccio diventare il ripieno. Diamo a Cesare quel che è di Cesare, cacio e pepe nell'impasto l'ho assaggiata al ristorante del buon Renatone Salvatore, lo chef de "la Prova del Cuoco" ☐

Il risultato mi sembra ottimo, un piatto ricco ma anche economico, pochi ingredienti ma ottimo risultato ☐

Vi racconto la ricetta...

## Ingredienti:

### Per la pasta fresca:

- 150gr di semola di grano duro rimacinata
- 100 gr di acqua
- 100 gr di pecorino romano grattugiato
- pepe nero qb

## Per il ripieno dei ravioli:

- 100 gr di cozze fresche
- 100 gr di pomodorini datterini freschi
- prezzemolo
- una spolverata di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- olio EVO

## Per il condimento:

- 500 gr cozze fresche
- 150 gr di pomodorini datterini
- Prezzemolo
- Olio EVO
- Pecorino romano grattugiato

## Preparazione:



Inizio a preparare la ricetta partendo dai ravioli. Sulla spanatoia faccio la fontana di farina unendo anche il pecorino ed il pepe. Aggiungo pian piano l'acqua ed inizio ad impastare fino ad ottenere una bella consistenza dell'impasto liscia. Lascio riposare l'impasto per qualche minuto.

Intanto pulisco le cozze e le faccio aprire in padella con un po' di olio ed uno spicchio di aglio. Man mano che queste si aprono le tolgo dalla padella e circa un 100 grammi le sguscio.



Con le cozze sgusciate vado a preparare il ripieno dei ravioli.

In una ciotola unisco le cozze che spezzetto grossolanamente, pochissimo pangrattato, un po' di prezzemolo tritato e circa 100 gr di pomodorini tritati grossolanamente.

Amalgamo bene il tutto.

Le restanti cozze che ho fatto aprire in padella, le metto da parte. Mi serviranno in seguito per preparare il condimento dei miei ravioli.







Passo ora a stendere la mia pasta, ben riposata. Stendo la sfoglia fino ad arrivare ad uno spessore di circa 2 mm e con lo stampino da ravioli inizio a ritagliare i quadratini.

Sulla metà di questi metto un po' di ripieno e richiudo bene i ravioli stando però attenta a che non rimanga aria all'interno del raviolo.



Nella padella dove ho fatto aprire le cozze faccio saltare i pomodorini tagliati a metà con olio e aglio. Intanto metto a scaldare l'acqua per cuocere i ravioli, non la salo perchè tra il pecorino e le cozze questo piatto è già molto sapido. L'acqua bolle, tuffo in pentola i miei ravioli ed a metà cottura circa li scolo e li passo in padella con i pomodorini.

Termino la cottura in padella, aggiungo le cozze un paio di minuti prima di spegnere e faccio insaporire bene il tutto.

Servo con una spolverata ancora di pecorino ed un po' di prezzemolo tritato fresco.

Buonissima!!! ☐

```
ngg_shortcode_1_placeholder"  
template="/web/htdocs/www.serenapignataro.com/home/seren  
acucina/wp-content/plugins/nextgen-  
gallery/products/photocrati_nextgen/modules/ngglegacy/vi  
ew/gallery.php" order_by="sortorder"  
order_direction="ASC" returns="included"  
maximum_entity_count="500"]
```

---

## Pasta palamita pesto di pistacchi e pomodorini



Oggi mi cimento in un nuovo esperimento!

Ho comprato una bellissima palamita, un pescione della famiglia dei pesci azzurri simile al tonno, ma ritenuto meno nobile e questo in realtà è per noi un vantaggio,

infatti costa molto meno di un trancio di tonno e la carne è ugualmente molto buona, soda e compatta e ci si possono fare davvero molte cose sfiziose!

Essendo poi un pesce azzurro è ricca di Omega 3 e quindi fa anche bene, mi sembra fantastico, no?!

Avevo preso, qualche giorno fa ad una fiera di prodotti gastronomici, un vasetto di pesto di pistacchi di Bronte, era un po' che pensavo ad un uso un po' più creativo che buttarlo semplicemente sulla pasta. Ecco l'occasione l'abbino al pesciolino □ e vidirò, è venuto fuori un possibile piatto della cucina sicilina, non male!

Vi racconto come ho fatto...

### **Ingredienti:**

- 1 palamita
- 1 vasetto di pesto di pistacchi di Bronte
- 300 gr di pomodorini datterini
- 10/15 gr di uvetta
- 320 gr di pasta
- olio Evo
- 1 spicchio d'aglio
- Sale

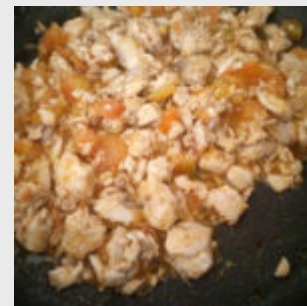
### **Procedimento:**



La prima cosa che faccio è pulire e sfilettare la palamita, ne ho poi ricavato dei cubetti di polpa.

In una ciotolina metto a mollo l'uvetta con dell'acqua tiepida, intanto passo a pulire e tagliare a metà i pomodorini.

Prima di passare alla cottura del condimento, metto a scaldare l'acqua della pasta e appena arriva a bollore la calo, io ho scelto delle casarecce di Gragnano.



In una padella faccio saltare lo spicchio d'aglio con l'olio e quando si è imbiondito lo tolgo e butto in padella i pomodorini che faccio andare per un paio di minuti. Aggiungo anche la palamita e per ultimo l'uvetta che ho precedentemente strizzato bene, aggiusto di sale. Faccio saltare il tutto per qualche minuto, giusto il tempo che la palamita diventi bianca e spengo.



Scolo la pasta leggermente indietro di cottura e la tuffo in padella insieme al condimento, faccio saltare ed insaporire bene per gli ultimi 2 minuti di cottura della pasta.

A fuoco spento aggiungo il pesto, amalgamo bene e servo.  
Mio marito ha approvato! ☐



---

# Amatriciana al mare



E' un po' che va di moda ripensare i piatti della tradizione in chiave moderna, alleggerendoli, magari anche solo svecchiandone la presentazione, c'è chi porta un piatto di terra al mare e viceversa, chi si inventa il ragù vegetariano e chi cucina l'hamburger vegano...

In tutto questo turbinio di esperimenti, rivisitazioni e ripensamenti culinari, poteva mai mancare la mia versione dell'Amatriciana di mare? Ovviamente no! ☐

Anche perchè, già l'amatriciana, quella vera, è tra i miei piatti preferiti, figuriamoci riuscire a farla diventare un piatto di pesce!!!

Vi racconto il mio esperimento...

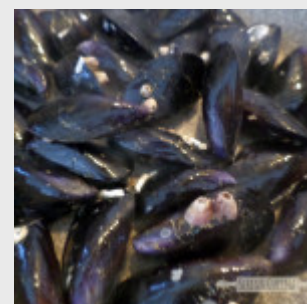
## Ingredienti:

- 300 g di mezzi paccheri di Gragnano
- 300 gr di moscardini
- 500 gr di cozze
- abbondante pecorino romano
- 1 barattolo di pomodori pelati
- sale
- olio Evo
- pepe
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

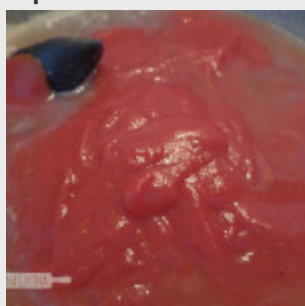
## Procedimento:



Dopo aver pulito bene il pesce, in una padella faccio imbiondire uno spicchio d'aglio ed il peperoncino, ci tuffo dentro i moscardini che sfumo con mezzo bicchiere di vino.

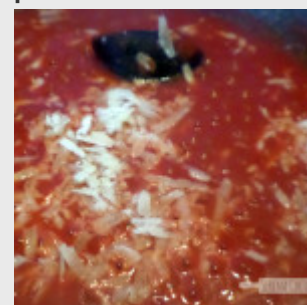


Evaporato bene il vino trasferisco i moscardini in un piatto e, tolto l'aglio, butto nella stessa padella le cozze che faccio aprire. Per evitare che queste si rinsecchiscano le levo dalla padella man mano che si aprono.



Aperte tutte le cozze, filtro il fondo di cottura e lo rimetto in padella insieme ai pelati ed un pizzico di pepe; faccio cuocere la salsa. Assaggio per aggiustare eventualmente di sale, io non ne aggiungo perchè con

il fondo delle cozze e il pecorino che andrà poi la salsa è già ben saporita.



Quasi a fine cottura aggiungo in padella una generosa manciata di pecorino romano e spengo.



Intanto faccio cuocere la pasta in acqua bollente, la scolo indietro di cottura che faccio finire in padella con la salsa.

Per ultimi, quasi prima di impiattare unisco i moscardini saltati.

Servo al dente e con ancora una spolverata di pecorino romano.

Buonissima!!



---

Trancio di spatola con  
verdure saltate



Ok, non facciamoci prendere dal panico!

Le feste sono finite? Imbelle una prova bilancia? Ma perchè, perchè inferire così?

Ho un'idea, "Keep calm and..." meglio tenersi a debita distanza dal nemico bilancia! Oh almeno per il tempo che ci serve per buttare giù quel chiletto in più preso durante le feste! E comunque vi ricordo che carnevale, quindi altri dolci, è dietro l'angolo...

E sia, tutte 'ste storie per giustificare e "propriinare" la ricettina light, che poi vabbè è leggera ma è anche buona... ha gradito anche mio marito, che, che ve lo dico a fare, sta alle ricette light come il mio gatto sta a fare il bagnetto!

Ma bando alle ciance, vi racconto la ricetta...

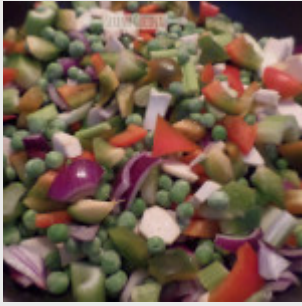
Ingredienti:

2 tranci di spatola

- 1 peperone
- 1/2 cipolla rossa
- 1 batata o patata dolce
- 1 costa di sedano
- 2 pugni di piselli
- 1 carota
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di mele (oppure di aceto di vino bianco)
- sale fino qb



## Procedimento:



La prima cosa da fare è pulire tutte le verdure e tagliarle a tocchetti abbastanza regolari, io ho scelto le verdure e gli ortaggi che avevo in frigo, ma se volete potete sostituire o aggiungerne di altre.

Metto a scaldare in padella l'olio, a temperatura tuffo le mie verdure in padella e le faccio saltare per qualche secondo. Sfumo bene con l'aceto e poi aggiungo un mestolo d'acqua e copro, lascio cuocere lasciandole però un po' croccanti.



Passato quel tempo tolgo dalla padella le verdure e le metta da parte, nella stessa padella scotto da un lato e dall'altro i tranci di pesce.

Aggiungo infine, di nuovo in padella, le verdure e faccio terminare la cottura sia delle verdure che del pesce. Aggiusto di sale.



Servo ben caldo il trancio del pesce insieme alle verdure.

Buono, gustoso e leggero. □



---

## Zuppa di castagne, porcini e gamberi



Voglia di zuppa, “finalmente” le temperature si sono abbassate e dopo un autunno primaverile e metà inverno autunnale, si intravede, anche se ancora in lontananza, un debole inverno.

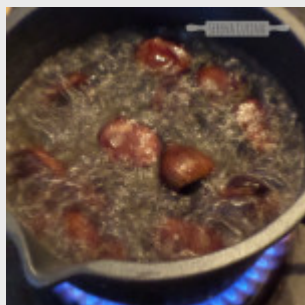
Molti mi daranno della pazza, ma a me l'inverno piace! Sarà che sono nata a Gennaio, sarà che non sopporto il caldo, e io ho sempre caldo! Sarà che forse il vero freddo non l'ho mai sentito, ma l'idea di poter ammirare meravigliosi paesaggi imbiancati dietro il vetro della finestra con in mano una calda tazza di tè o magari gustando un buon piatto di zuppa mi affascina.

E siccome sono in casa con il naso incollato sulla finestra a guardare la fine pioggerellina che ci accompagna ormai da 3 giorni oggi vi racconto un'ottima zuppa di castagne, porcini e gamberi. Come zuppa forse è più autunnale, ma siccome mi piace ASSAI io la faccio lo stesso!! ☐

## Ingredienti:

- 100 g di funghi porcini
- 80 g di castagne, bollite
- 2 carote
- 8 gamberoni
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 300 ml di brodo
- 2 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe
- crostini di pane

## Procedimento:



Inizio pulendo accuratamente i funghi con un panno umido e li tagliatelo a fette. Passo poi alle carote, le pelo e anche queste le taglio a fettine e stessa cosa con le cipolle.

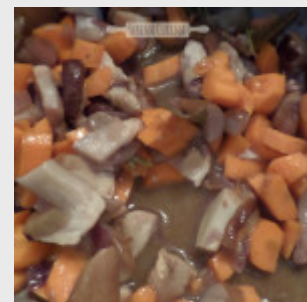
In un pentolino metto a bollire in acqua le castagne, le tiro via leggermente dure, andranno a finire la cottura nella zuppa. Le lascio raffreddare leggermente e le pelo.





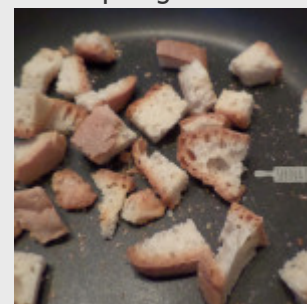
In un'altra pentola più grande faccio imbiondire aglio, cipolla, alloro e il rametto di rosmarino. Aggiungo poi i funghi le carote ed aggiusto di sale.

Copro con il brodo vegetale (anche di pollo se volete, io lo preferisco più leggero) e faccio cuocere, a fiamma media, per circa 20 minuti. A metà cottura, aggiungo le castagne lesse e faccio cuocere bene per altri 15 minuti almeno.



Spосто la pentola dal fuoco e con un frullatore ad immersione, frullo leggermente la zuppa, in modo che rimangano buona parte dei pezzi interi, ma allo stesso tempo si crei anche una crema più densa. Rimetto sul fuoco e a pochi minuti dallo spegnere aggiungo i 6 gamberoni sgucciati ed i 2 interi, che poi userà anche come guarnizione.

Faccio andare giusto il tempo che i gamberi diventino bianchi e spengo.



Taglio a pezzetti del pane raffermo ed in una padellina lo faccio tostare, in modo da avere degli ottimi crostini da accompagnare alla zuppa.

Servo la zuppa con i crostini di pane tostato, un filo di olio a crudo ed il gamberone intero sopra.

Buonissima! ☐



## Moscardini in umido



Ricettina veloce e di gran figura!

Il moscardino si presta a molte ricette facili e veloci, questa è tra le più classiche, ma che fa sempre il suo figurone e ci vuole davvero poco per prepararla.

Leggero e saporito, questo piatto è davvero una buona soluzione per una cenetta volante, ma con gusto, o anche in antipasto ad un evento più importante, non vi nascondo che mi ha salvato più volte in situazioni non previste! Menomale!!! ☐

Vi racconto come la faccio io...

## Ingredienti:

- 500 g. di moscardini piccoli
- 2 spicchi d'aglio
- olio EVO
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 150 g di salsa di pomodori
- Sale
- Peperoncino
- Prezzemolo
- Paprika piccante (opzionale)

## Procedimento:

La prima cosa da fare è ovviamente pulire i moscardini, svuotando la parte del cappello dal suo contenuto e sciacquare bene tutto il corpo. Eliminare la parte con gli occhi e il becco al centro dei tentacoli. Ora, se i moscardini sono molto piccoli io li lascio interi, altrimenti li taglio.

Metto a scaldare una padella con dell'olio, l'aglio e un pezzetto di peperoncino fresco e faccio rosolare, aggiungo quindi i moscardini e li faccio saltare per qualche minuto a fuoco alto e girando spesso.

Sfumo ora con il vino bianco e assicuratami che il liquido sia ben evaporato tutto aggiungo anche la salsa di pomodori.

Lascio cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso e per ultimo, prima di spegnere, aggiungo un pizzico di paprika e aggiusto di sale.

Servo con un bel ciuffo di prezzemolo, una fetta di pane bruscato e un filo di olio a crudo.

Spettacolare!

Buon appetito! ☐



---

## Riso patate e cozze



Da anni cerco, provo e ritento ricette su ricette per questo buonissimo piatto della tradizione pugliese, barese per la precisione.

Finalmente posso dire di aver trovato l'incastro giusto e i giusti trucchetti per poter ottenere una buona versione di questo sformato.

Questo grazie soprattutto alla mia amica "signora" di Bari vecchia, come dice lei, che dopo aver subito per anni il mio stalkeraggio per farmi dare la ricetta, ha finalmente deciso di farsi spiegare bene tutto step by step dalla mamma!

Ve la racconto subito...

## Ingredienti:

- 500 g Cozze
- 500 g Patate
- 300 gr Riso meglio se carnaroli
- 3 Pomodori
- 1 cipollotto e mezza cipolla bianca
- 50 gr di Parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Olio Evo 5 cucchiari

## Procedimento:



La prima cosa da fare è mettere a bagno in acqua fredda il riso, in modo da ammorbidirlo e prepararlo alla cottura in forno.



Intanto passo a lavare e tagliare i pomodori e il cipollotto, lascio da parte in un piatto.





Passo ora alle cozze, le faccio aprire in padella al naturale, coperte da un coperchio.

Appena si aprono le tolgo dal fuoco, una parte minima le sguscio, alla restante parte tolgo la metà del guscio vuoto e metto da parte.



Bene preparati tutti gli ingredienti, rimane solo da assemblare la teglia per andare in forno.

Inizio allora a comporre i vari strati, intervallando pomodori, patate e cozze, continuando così fino a terminare gli ingredienti.



sull'ultimo strato ripongo le cozze a testa in giù,

altrimenti rischio di farla seccare troppo in cottura, finisco lo strato spolverando con il formaggio grattugiato e via in forno a 200° per circa 1 ora.

Pronta finalmente ci sono riuscita, ed è buonissima la "tiella della signora"!!! ☐



---

# Tortino di alici e patate



Eccomi di ritorno dopo una lunga sosta estiva, (chiedo venia!!!) e per farmi perdonare vi propongo subito una ricetta stra-buona!!!

Questo tortino di alici viene fuori da uno dei miei mille tentativi di far mangiare le alici, ricche di omega 3, a quel carnivoro di mio marito. In realtà lui le mangerebbe pure e anche di gusto ma... fritte ovviamente!!!

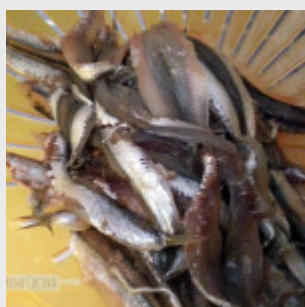
E' una battaglia persa!!!

Ma ora basta stressarvi con i miei "problemi" coniugali, vi racconto la ricetta che forse è meglio va... ☐

## Ingredienti:

- 500 g di alici fresche
- 2 - 3 patate
- pomodorini
- prezzemolo
- pangrattato
- qualche filetto di acciuga sottolio
- olio
- sale

## Procedimento:



Per prima cosa pulisco bene le alici e le sfiletto, è un'operazione un po' noiosa ma non difficile.

Le lavo per bene e le ripongo a sgocciolare in uno scolapasta.

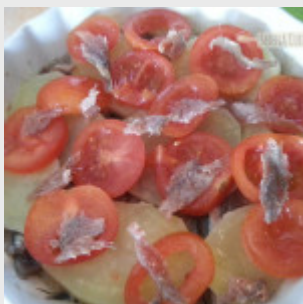
Intanto passo a pelare le patate e tagliarle a fette rotonde dello spessore di circa 3-4mm. Lavo e affetto anche i pomodorini e pulisco il prezzemolo.



Preparati tutti gli ingredienti rimane solo da assemblare il tortino. Ungo leggermente e cospargo il fondo con del pangrattato una teglia da forno.

Inizio quindi a fare gli strati, prima i filetti di alici, poi le patate, ancora i pomodori e qualche fogliolina di prezzemolo, per ultimo qualche filetto di acciuga, non esagerando troppo, altrimenti rischierei di fare un tortino salato.

Continuo così fino a terminare gli ingredienti e spolvero la superficie dell'ultimo strato ancora con il pangrattato e un filo d'olio.



Bene ci siamo rimane solo da infilare la teglia in forno... 200 c° per circa 30 minuti e il mio tortino è pronto! Ovviamente controllo prima che le mie patate siano cotte...

Volendo avrei potuto aggiungere anche qualche capperone per dare una spinta in più, ma anche così a me piace molto!

Buon appetito!

