

Pasta al pomodoro in bianco



Pasta al pomodoro in bianco – SerenaCucina

Oggi esperimento: preparo la pasta in bianco al pomodoro... sì, mi cimento con l'acqua di pomodoro!

Avete presente un bel piatto di pasta pomodoro e basilico? Certo che sì, solo che tutti la immaginiamo di un bel colore rosso fiammante, un piatto pieno di pasta e tanta salsa di pomodoro rossa, rossissima... ecco io oggi la pasta al pomodoro la faccio in bianco!

Lo so, state pensando che non sia del tutto normale, come darvi torto del resto, ma questa volta vi stupirò con effetti nemmeno poi così speciali.

Dai seguitemi in questo esperimento, non è nemmeno poi così difficile, anzi, e sono sicura che se la proverete sarete sorpresi anche voi dall'esplosione di sapori che avrà il vostro palato.

Ingredienti:

- 1 kg di pomodori succosi
- 350gr di pasta (io ho usato le penne)
- Olio Evo
- Basilico o prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale

Per preparare la mia Pasta al pomodoro in bianco inizio dall'estrazione dell'acqua dai pomodori. Questo è un procedimento un po' lungo, ma ne vale la pena.

Lavo e taglio a pezzi i pomodori e li dispongo in uno scolapasta ricoperto con un telo di cotone o lino e con sotto una ciotola per raccogliere il succo. Li schiaccio un po' e li lascio così a scolare, questo passaggio va fatto per tempo perchè di tanto in tanto bisogna schiacciare e strizzare i pomodori.



Quando l'acqua sarà pronta la metto metà in una padella e la porto ad ebollizione insieme all'olio e ad uno spicco di aglio, e l'altra metà la metto a scaldare in un secondo pentolino. Nella padella con l'acqua condita calo la pasta e la lascio cuocere, aggiungendo di tanto in tanto un po' dell'acqua messa a scaldare, aggiusto di sale e continuo così fino a cottura.

Servo con un filo d'olio ed una fogliolina di basilico o prezzemolo, a vostro gusto...

Ta daaan, facile, vero? E credetemi, è davvero buona!



Involtino di melanzane e merluzzo



Oggi piatto veloce, leggero ed estivo: Involtino di melanzane e merluzzo □
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 capperone
- **Origano**
- Prezzemolo
- 1 Spicchio d'aglio
- Basilico

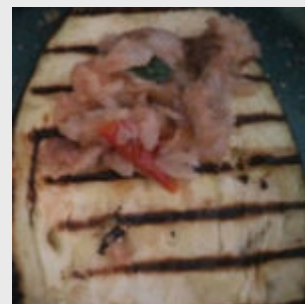
Preparazione:



La prima cosa da fare, per preparare il mio involtino di melanzane e merluzzo, 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.

Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane



Oggi Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane, pare quasi una roba seria e sapete che vi dico? Lo è!!!

Mi rifaccio viva dopo un breve periodo di pausa e lo faccio alla grande, cercando di farmi perdonare in effetti!

Bene, insomma, rieccomi di nuovo qui, pensavate mi fosse dimenticata di voi? Ma come potrei mai?! E' stato un periodo "focoso" di alti e di bassi... non sto qui ora ad ammorbarvi, lo farò con un post dedicato ;D

Oggi torno in gran spolvero con una ricetta suggeritami dal marito di una cara amica, la "Cheffa Maddalena", come la chiama lui...

Non sto qui a perdermi in chiacchiere, vi racconto subito la ricetta di questi Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane:

Ingredienti:

- 350gr di pasta tipo fusilli
- 1 melanzana grande
- qualche fogliolina di basilico
- olio qp
- parmigiano qb
- pepe nero
- provola affumicata

Preparazione:

Per preparare i Fusilli alla Maddalena in vellutata di melanzane, partiamo dalla melanzana: lavo ed asciugo bene la melanzana, e la dispongo su una teglia in forno a 180 gradi avvolta completamente nell'alluminio per 1 ora circa. Quando sar  cotta la lascio intiepidire e ne elimino il gambo. Intanto metto a scaldare la pentola con l'acqua per la pasta.

Passo quindi la melanzana nel mixer ad immersione insieme ad olio, tanto parmigiano, il basilico e il sale.

Lesso la pasta lasciandola leggermente al dente, la scolo e la passo in una padella dove la faccio saltare con la crema di melanzane a fuoco vivo, aggiungo ora la provola affumicata tagliata a cubetti. Servo con una spolverata di pepe nero, ancora parmigiano e basilico fresco.

Buon appetito e grazie Maddie e anche Luca!!!



□

Una possibile variante potrebbe anche essere quella di passarlo in forno per farla un po' gratinare... da provare!!! □

Pasta patate e fagioli



Oggi ricetta del cuore!
Questo è un piatto che spesso preparava la mia cara nonna Rosina.

E' un piatto contadino, povero, ma che mi riempie il cuore. Ricordo che da piccola quando andavo a trovarla lei lo preparava spesso e con tanto amore, perchè sapeva che mi piaceva molto.

Che poi la cosa è strana visto che e a me non piacciono molto le taccole, infatti io da furba facevo 2 cose, cercavo di prendere soprattutto pasta e patate e poi andavo alla ricerca dei fagioli che erano usciti dal baccello, quelli si che erano buoni!

In realtà queste cose le faccio ancora adesso, ma non ditelo a mio marito visto che gli toccano tutti i fagiolini!!!! hihhi XD

Insomma si questo piatto mi fa tornare bambina, ve lo racconto...

Ingredienti:

- 160 gr di pasta
- 200 gr di fagioli a taccole
- 2 patate
- 200 gr di pomodorini
- olio Evo qb
- parmigiano grattugiato
- sale
- 1 cipolla
- peperoncino
- prezzemolo

Procedimento:



La prima cosa che faccio è pulire e tagliare a pezzetti le taccole le lesso in acqua salata. Stessa cosa per le patate, le pelo, le taglio a pezzetti e le lesso.

Passo poi a preparare il sugo, in una casseruola faccio imbiondire con un po' di olio una cipolla che ho precedentemente mondato e tritato grossolanamente. Unisco i pomodori e lascio cuocere per circa 10 minuti, aggiusto di sale. Una volta cotto il pomodoro spengo ed aggiungo il basilico spezzettandolo con le mani.



Nel frattempo cuocio la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata. La scolo molto al dente e la butto in padella insieme alla salsa di pomodoro, le taccole, e le patate, Faccio saltare ed insaporire bene.

Servo con un filo d'olio a crudo, una spolverata di parmigiano e una foglia di basilico.

Buona... ah i fagiolini fuori dal baccello sono i miei!!!! ☐



Frisella al pomodoro



E' sera, siete appena tornate a casa distrutte, è stata una giornata faticosa, tanto lavoro, una giornata intera fuori casa e... bisogna cenare, il marito reclama... cosa potreste preparare?

Ho la soluzione: una bella frisella con pomodoro e basilico...

Ingredienti:

- 2 frise (o friselle) di grano
- 10 pomodorini circa

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 1 spicchio di aglio
- origano
- basilico fresco
- qualche capperò

Io bagno leggermente le friselle con acqua, le metto sul piatto da portate e le condisco con un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale, le strofino leggermente con uno spicchio di aglio.

Lavo i pomodorini e li taglio a pezzetti, in una ciotola li condisco con olio, sale, basilico fresco, questa volta ho usato quello viola, molto profumato, lo spezzetto con le mani per evitare che si ossidi, qualche capperò e origano.

Distribuisco i pomodorini sulle friselle bagnate e servo.

Volendo ai pomodori si potrebbero aggiungere anche un po' di mozzarella tagliata a dadini o del tonno.

Buonissime e velocissime! ☐

