

Spaghetti alla finta carbonara di bottarga



La **bottarga** si produce salando ed essiccando le sacche delle uova dei pesci.

Ci sono 2 tipi di bottarga, una fatta con le uova di tonno e una di muggine, ovviamente tra loro sono molto diversi, sia per il sapore che per il colore, molto più decisi quelli del tonno.

E' molto usata nella tradizione sarda e siciliana.

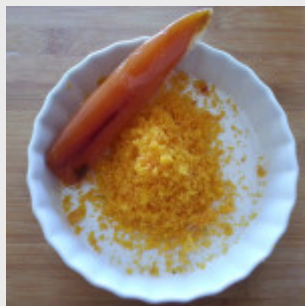
Io l'ho interpretata così...

Ingredienti:

- 40 gr di bottarga intera
- 200 gr spaghetti
- 1 limone
- olio
- sale
- pepe nero
- prezzemolo tritato

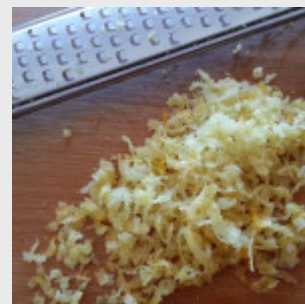
Procedimento:

Metto subito a scaldare l'acqua per gli spaghetti.



Intanto che l'acqua bolla passo a grattugiare la bottarga, lasciandone qualche fettina che taglio a coltello che metterò sopra per decorare.

Grattugio anche la scorza di limone e il prezzemolo. L'acqua bolle e quindi calo gli spaghetti. In una padella alta faccio saltare la bottarga grattugiata con l'olio, ne tiro via 1/3 e la metto da parte.



Scolo gli spaghetti molto al dente e li passo in padella insieme alla bottarga e ad un mestolo di acqua di cottura, faccio tirare, la bottarga ammorbidendosi assumerà l'aspetto dell'uovo e quindi ora i miei spaghetti sembrano alla carbonara, aggiungo un pizzico di pepe, la scorza di limone e per ultimo la bottarga che avevo saltato e tolto prima di aggiungere la pasta, questa avrà una consistenza diversa più croccante e sarà più sapida, dando un gusto in più al piatto. Impiatto aggiungendo il prezzemolo tritato e le fettine di bottarga cruda...

Una vera bontà!!!



Pasta con la zucca



La pasta con la zucca è un primo piatto molto particolare e davvero buono!

E' facile da realizzare, e può essere un modo diverso e veloce di utilizzare questo buonissimo ingrediente.

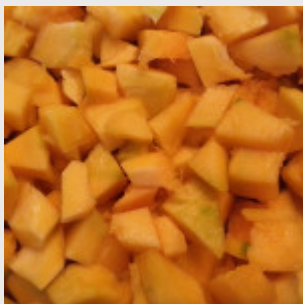
Io preferisco fare questa salsa solo con la zucca, ma per dare un po' di sapore e qualche caloria in più si potrebbe aggiungere della salsiccia o anche della pancetta affumicata, facendoli saltare in padella prima di aggiungere la zucca.

Ma vediamo come l'ho preparata io...

Ingredienti

- 300 gr di penne rigate
- 500 gr di zucca
- 1 scalogno
- rosmarino
- formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- olio
- acqua o brodo vegetale

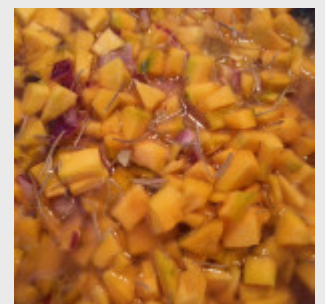
Procedimento



Ovviamente il primo passaggio che faccio è pulire e tagliare la zucca, la faccio a cubetti. Stessa cosa per lo scalogno, che metto in padella con un po' di olio ad imbiondire.

Aggiungo poi la zucca e un paio di mestoli di acqua o brodo, qualche fogliolina di rosmarino secco e copro con un coperchio. Faccio cuocere fino a quando la zucca non sia bella morbida, se si asciugasse troppo continuerei ad aggiungere l'acqua.

Con un cucchiaino di legno o plastica schiaccio grossolanamente la zucca, in modo che diventi una crema.



Intanto cucino la pasta, io adoro i fusilli. La scolo al molto al dente e la tuffo in padella con la salsa, aggiungo un po' di acqua di cottura della pasta e faccio

insaporire bene.

Servo con una spolverata di formaggio, un pizzico di pepe e un rametto di rosmarino fresco.

Gustosa!!!!



Lagane e ceci come a Maierà

Pasta fresca stesa amano accompagnata da un sugo al pomodori e ceci



Lagane e ceci come a Maierà, è tra le mie ricette del cuore, quante volte ho preparato questo piatto insieme alle mie nonnine a Maierà, piccolo paesino in collina in provincia di Cosenza.

Mi ricordo che seguivo incantata i sapienti gesti delle loro mani che, come per magia, da un po' di farina e dell'acqua tiravano fuori lenzuola di pasta bellissimi.

Vi racconto adesso io, quello che ricordo e porto nel cuore della mia Lagane e ceci come a Maierà

Ingredienti

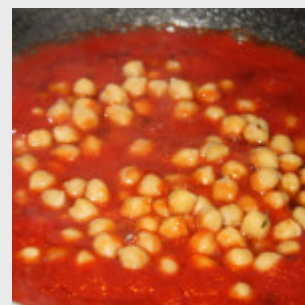
- 200 gr di [lagane](#)
- 150 gr di ceci secchi
- 250 gr di polpa di pomodori
- pecorino
- [peperone crusco](#) dolce in polvere
- qualche fogliolina di rosmarino secco
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio EVO

Procedimento:



Primo passaggio, mettere a bagno la sera prima i ceci (in alternativa si possono usare quelli già lessati diciamo circa 250 gr), o comunque faccio passare almeno 12 ore, li lessò in acqua bollente fino a che siano ben cotti.

Intanto preparo le **lagane**. A ceci cotti preparo un fondo con aglio, olio e un po' di peperoncino e peperone secco, faccio saltare e aggiungo la polpa di pomodoro, faccio andare per qualche minuto e poi aggiungo i ceci. Lascio cucinare e ritirare il sugo, in ultimo schiaccio un pochino di ceci in modo da creare una buona crema nel sugo.



Intanto metto a bollire l'acqua, quando bolle calo le lagane e le faccio cuocere per qualche minuto, le tiro quindi su e le passo in padella con il condimento, dove faccio ultimare la cottura.

Le servo calde e con una spolverata di formaggio.



Vi racconto una cosa bella su questa ricetta:

Cari amici e lettori é con immenso piacere che vi annuncio che ieri sera sono stata alla presentazione del libro "Grandi Classici della tradizione italiana" in cui è presente la mia ricetta "lagane e ceci" perché eletta e premiata tra le 10 migliori del contest di Alice e Poste Italiane "Posta la ricetta"!

L'evento è stato bellissimo ed io molto emozionata... la serata è stata superbamente condotta dalla bravissima Francesca Romana Barberini ed ho avuto il piacere di incontrare alcuni volti noti di Alice come Luisanna Messeri ed il bellissimo Mattia Poggi, il quale ci ha anche deliziati con uno showcookig insegnandoci la sua "trenette con crema di patate e carciofi" che ho assaggiato e devo dire è veramente ottima!!!

Altro show degno di nota è stato sicuramente la preparazione della carbonara dell'Executive Chef del

Mirabelle, Stefano Marzetti. Ci ha stupiti con un tuorlo d'uovo panato e fritto accompagnato da una spuma di formaggi, pepe nero e guanciaiale croccante, servito in coppa... una vera delizia!

Dove?

La scenografia di tutto ciò era la sala Lounge del meraviglioso **Hotel Splendide Royal di Roma** che ci ha offerto una delle più belle ed eleganti terrazze di Roma. Le grandi vetrate della sala si aprivano su una vista mozzafiato, che dagli edifici umbertini del Pinciano spazia tra Villa Medici, Trinità dei Monti fino al Gianicolo, e poi spettacolo nello spettacolo lo spicchio di luna proprio sulla Cupola di San Pietro tutta illuminata, da mancare il fiato!

Che dire è stata una bellissima serata ed io molto fiera ed onorata di aver potuto farne parte!

Ah lo speciale con la premiazione e la serata intera andrà in onda il 24-12 alle.ore 21.00 su Alice tv.

Questi alcuni dei momenti della serata



Invito alla presentazione del libro “Grandi Classici della tradizione italiana” in cui è presente la mia ricetta “lagane e ceci”





showcooking Mattia Poggi che ci ha regalato la sua
ottima ricetta di trenette con crema di patate e
carciofi



showcooking Chef Stefano Marzetti, Executive Chef del
Ristorante Mirabelle.



Premiazione contest "posta la ricetta" di Alice e poste italiane



Libro "Grandi Classici della tradizione italiana" in cui è presente la mia ricetta "lagane e ceci"

Linguine all'astice



L'astice tra i crostacei il mio preferito... vabbè diciamo che preferisco anche tutti gli altri... XD

Lui però è il re, da piccola credevo fosse il marito dell'aragosta... povera me! :p

Fatto al sugo con le linguine è il top, buono saporito, dolce... un piatto super!

Ecco come lo preparo io...

Ingredienti:

- 300 g di linguine
- 250 g di pomodorini
- 1 astice di circa 600 g
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1/2 cipolla
- prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio
- peperoncino
- sale



Primo passaggio preparare il sugo: con un coltello separo la testa dell'astice dal resto del corpo e taglio a tocchetti la polpa della coda che ho sgucciato.

In un tegame metto a scaldare l'olio e faccio rosolare a fuoco vivo i pezzi di astice in modo da farli colorare sfumo bene con il vino e li tolgo dal fuoco. Nello stesso tegame metto la mezza cipolla tritata e l'aglio e faccio appassire a fuoco basso.

Quando la cipolla comincia ad imbiondire, unisco i pomodorini tagliati a metà e il prezzemolo, faccio andare e a metà cottura unisco anche i pezzi di astice e la testa intera, aggiusto di sale e una punta di peperoncino e lascio cuocere per una decina di minuti.

Lesso ora le linguine, le scolo bene al dente e le ripasso nel sugo di astice per circa un minuto.

Le servo fumanti con una fogliolina di prezzemolo e le chele rimaste intere, volendo anche la testa, ma mi fa un po' impressione, io evito. :/

STREPITOSE!!!! ☐



Puttanesca con pesce spada



Puttanesca e pesce spada,
accoppiata ottima ve lo
assicuro!

E' piaciuta anche a mio marito che di solito borbotta
sul pesce spada ☐

Mi dispiace per le foto non sono il massimo :/ ma vi
assicuro che il piatto è molto buono!

Vi racconto come l'ho fatta.

Ingredienti:

- Bombolotti rigati 400 gr
- Pesce spada 300 g
- Olive nere 100 gr
- Capperi dissalati 10 circa
- Pomodorini 500 gr
- Aglio 1-2 spicchi
- Prezzemolo
- Olio
- Sale q.b.
- Peperoncino
- 8 filetti di acciughe

Procedimento:

Per prima cosa taglio a cubbotti il pesce spada e trito il prezzemolo, metto da parte. Trito anche le acciughe, le olive che ho denocciolato e i capperi dissalati; faccio saltare il tutto in padella insieme all'olio e a 1 spicchio d'aglio che tolgo quando si sarà imbiondito. A questo punto aggiungo il pesce spada che faccio rosolare per qualche minuto.

E' il momento dei pomodorini che ho tagliato grossolanamente, li aggiungo in padella e faccio finire la cottura di tutto. Aggiungo anche un po' di prezzemolo tritato.

Passo a lessare la pasta in acqua bollente e scolo ben al dente, la passo in padella insieme al condimento e la faccio andare in modo da farla insaporire bene, se ci sembra asciutta basta aggiungere un po' d'acqua di cottura.

La servo caldissima con una spolverata di prezzemolo tritato.

□

Mezzi paccheri alla pajata



“Rigatoni con la Pajata”, ricetta tipica della cucina povera romana, quella del popolo, caratterizzata dall’utilizzo del cosiddetto “quinto quarto”, ovvero dalle parti meno nobili delle carni.

Questa è la mia versione, nella quale non uso i rigatoni ma questo particolare taglio di pasta: dei mezzi paccheri rigati di Gragnano trafilati in bronzo. Ottimi, davvero!

In questa ricetta utilizzo una pajata prelessata, perchè trovarla fresca è praticamente impossibile quindi, tutta una serie di passaggi di preparazione di questo prodotto, non saranno eseguiti. Molti non amano questo piatto e, vi assicuro, la prima volta anche per me non è stato facile, soprattutto perchè non fa parte della mia tradizione; però, una volta assaggiato, è stato subito amore!

Ed ecco la ricetta della “mia” pajata...

Ingredienti:

- 300gr di mezzi paccheri rigati
- 500 gr di pajata prelessata
- salsa di pomodoro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- peperoncino
- sale

- olio
- 1 bicchiere di vino bianco
- Pecorino romano

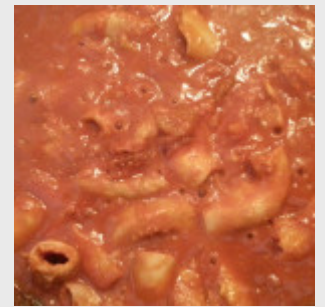
Procedimento



Preparo per prima cosa un trito grossolano di sedano, carota e cipolla che faccio soffriggere in padella con un po' d'olio, quando saranno rosolati aggiungo la pajata tagliata a pezzetti ed il peperoncino, faccio scottare. Sfumo ora con il bicchiere di vino e lascio

evaporare.

Aggiungo la salsa di pomodoro e un paio di bicchieri d'acqua e lascio cuocere bene, coperta. Aggiusto di sale.



Nel frattempo lessato i rigatoni, li scolo molto al dente e li condisco con il sugo, li servo spolverati da abbondante pecorino romano.

Buon appetito! ☐

Gnocchi ripieni cacio e pepe



Questo primo piatto di derivazione romana è davvero molto interessante...

Ingredienti:

Per la pasta:

1 kg di patate,
300 g di farina
sale

Per il ripieno:

- 100gr di ricotta
- 100 gr di pecorino romano grattugiato
- pepe

Procedimento

Lessiamo le patate e schiacciamole; possiamo pelarle prima oppure, se si utilizza uno schiacciapatate, si possono inserire anche con la buccia, che poi rimarrà bloccata nel bicchiere e non passerà attraverso i fori.

Aggiungiamo la farina e il sale ed impastiamo. Passiamo a preparare il ripieno: grattugiamo il pecorino e uniamolo alla ricotta, mescoliamoli bene e aggiungiamo il pepe a piacere.

Riprendiamo l'impasto e facciamo delle coppette, al centro vi poniamo delle palline di ripieno grandi circa

mezzo centimetro e, con molta calma, richiudiamo a pallina anche l'impasto intorno al ripieno... Ed ecco il nostro gnocco pronto! Procediamo quindi con tutto il resto dell'impasto.

Una volta terminata la lavorazione, i nostri gnocchi vanno lessati in acqua bollente e tirati su un paio di minuti dopo essere venuti a galla. A questo punto li saltiamo in olio e pepe e li serviamo con una spolverata di formaggio pecorino.

Buon appetito!!!

