

# 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 sarà 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!!! ☐

## Albero di Natale rustico



Ricettina veloce e d'effetto... Albero di Natale Rustico... e già dal titolo si capisce che tipo a Pasqua sarebbe meglio fare un'altra cosa... oh poi fate come volete... XD (si ok basta simpatia per oggi!)

Tra le mille portate del pranzo natalizio, non può mancare un bell'alberello!

Ed ecco che mi viene in mente di fare con della pasta sfoglia un bell' Albero di Natale rustico.

Anzi, ne ho fatti 2 di gustosissimi alberi di pasta sfoglia uno farcito con della 'nduja e l'altro con del pesto, molto buoni e sfiziosi. Perfetti per l'aperitivo e tra gli antipasti sono un'ottima soluzione veloce e scenografica.

Ve li racconto...

## Ingredienti:

- 2 fogli di pasta sfoglia
- pesto
- 50 gr 'nduja

## Procedimento:

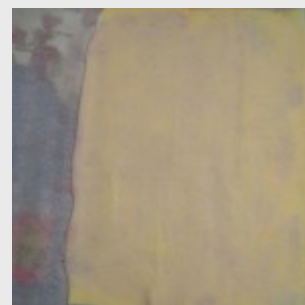


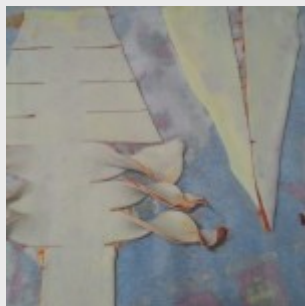
Davvero facile e veloce questa ricetta, soprattutto se si usa la pasta sfoglia già pronta e io, infatti, uso quella... ho provato qualche volta a farla in casa, ma vi confesso che i risultati non sono stati sempre dei migliori... e vabbè nessuno è perfetto ;P comunque, prometto che studierò o riproverò fino a quando non troverò la ricetta giusta e la posterò... intanto meglio andare sul sicuro!

Ok, ma ora basta chiacchiere, inizio a raccontarvi la ricetta, che di sicuro è molto più interessante dei miei disastri in cucina!!!

Per iniziare la mia ricetta ed avere così il mio bellissimo Albero di Natale rustico, spalmo bene su metà di uno dei 2 fogli di pasta sfoglia la 'nduja e ripiego il foglio su se stesso, con un matterello schiaccio e stendo leggermente l'impasto.

Ripeto l'operazione con il secondo foglio ma all'interno spalmo del pesto e spolvero anche un po' di formaggio grattugiato.





Farciti i fogli li ritaglio dando la forma di un albero, li passo su una teglia foderata di carta da forno e passo a cucinare.

In forno a 200° per circa 15-20 min.



---

Farfalle con pesto di  
salvia



Anche oggi ricetta velocissima!

Sul balcone ho qualche vasetto con un po' di piantine aromatiche, tra queste c'è anche una bella di salvia, anche molto produttiva devo dire, e siccome la adoro e poi fa benissimo ho pensato di prepararne un buonissimo pesto. (non ditelo a mio marito ;D )

Vi racconto la ricetta...

## Ingredienti:

- 160 gr di pasta, io ho scelto una farfalla
- 30 gr di foglie di salvia
- 15 gr di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- sale
- olio Evo
- Formaggio grattugiato

## Procedimento:

Metto subito a scaldare l'acqua per la pasta, così intanto che questa cuocia io preparo il condimento.

Lavo per bene le foglioline e le tampono per asciugare l'acqua le inserisco nel bicchiere del frullatore insieme agli altri ingredienti e frullo bene il tutto fino ad ottenere una crema. Pesto pronto! ☐

Cotta la pasta condisco con il pesto una spolverata ancora di formaggio e qualche pinolo intero che ho fatto



tostare qualche secondo in padella, e via subito in tavola!!

Pronto e buon appetito!!!



---

Pasta al pesto di foglie  
di carote



Sono appena  
tornata  
dall'orto bio  
di alcuni cari  
amici e lì ho  
fatto scorta  
di mille



bontà, tra queste delle  
bellissime carotine. Le ho  
portate a casa con tutte le

foglie, proprio come quelle che Bugs Bunny sgranocchia  
continuamente.

Continuo a guardare quel meraviglioso ciuffo verde,  
bello rigoglioso, buttarlo via sarebbe troppo un  
peccato... cosa potrei farci?!

E da qui il lampo di genio (ehm, vabbè meno...) e da qui  
l'idea (ok, già va meglio), ci faccio il pesto!

Vi racconto la ricetta...

## Ingredienti:

- 30 gr di foglie di carote fresche
- 10 gr di basilico
- 30 gr di noci e pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr di parmigiano reggiano
- 4 cucchiaini di olio evo
- 300 gr di pasta, io ho usato delle eliche giganti di Gragnano

## Procedimento:

Per prima cosa metto a bollire l'acqua per la pasta,  
così che nel frattempo che la pasta cuocia io preparo il  
pesto.

Passo ora alla salsa, lavo per bene le foglie di carota,  
le pulisco e le separo dallo stelo principale.



Nel bicchiere del frullatore ad immersione le unisco all'olio, le noci ed i pinoli, un po' d'acqua, circa un cucchiaino e l'aglio. Frullo il tutto fino ad ottenere una crema grossolana, aggiungo il formaggio e frullo ancora.

Cotta la pasta, la scolo e la ripongo in una ciotola abbastanza grande, aggiungo il pesto ed amalgamo bene se, il pesto risultasse troppo duro e pastoso aggiungo ancora un po' di acqua ma di cottura della pasta, questa volta.

Servo con un filo d'olio a piacere ancora una spolverata di formaggio.

**Facilissimo e gustoso e poi la ricetta con le foglie delle carote non ve l'aspettavate, vero?**

**Nemmeno io, in effetti... hihi**





---

## Focaccine 3 gusti



Esubero lievito madre... come lo smaltisco, cosa mi posso inventare?!

FOCACCINE! ☐

Inizio ad impastare e tra un po' di farina e un goccio d'acqua, mi viene in mente di farle in 3 diversi gusti diversi... quali?

Ecco la ricetta ☐

### Ingredienti:

- 320 gr lievito madre non rinfrescato
- 150 gr farina (io in questo caso di tritordeum)
- 60 gr acqua

- 1 cucchiaio di olio
- 1 pizzico di bicarbonato
- sale
- rosmarino
- pesto
- salsa di peperoncino calabrese

## Procedimento:



Inizio ad impastare il lievito, la farina, l'olio, il bicarbonato e il pizzico di sale. Lavoro fino ad ottenere un bell'impasto morbido e liscio, lo separo in 3 parti uguali.

Aggiungo ad un pezzetto di pasta un paio di cucchiaini di pesto e ad un altro 2 cucchiaini di salsa di peperoncino e lavoro, ovviamente separatamente, fino a che sia tutto ben amalgamato.



Stendo ora le 3 paste e ne ricavo dei dischetti che dispongo sulle placche con della carta da forno sotto.

Sui dischi di pasta non aromatizzata spolvero un po' di sale e un po' di rosmarino secco, mentre sulle pizzette aromatizzate aggiungo ancora sopra una punta di peperoncino o pesto a seconda della pasta e lascio lievitare per almeno 3-4 ore o fino a quando non saranno raddoppiate.



Cucino in forno caldo per circa 15-20 minuti a 200°

Deliziose!

