

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!



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!!! ☐

Fusilli con cavolo nero su crema verde di formaggi fusi



Oggi cavolo nero, o meglio oggi ricetta Fusilli con cavolo nero su crema verde di formaggi fusi...

Sono passata dall'orto biologico de "il Melograno 2013" e ho visto una meravigliosa distesa di cavoli neri... Non ho saputo resistere, sono tornata a casa con un fascio gigantesco di queste bellissime foglie verdi!

Il cavolo nero è molto usato soprattutto in toscana, ci si fa la buonissima ribollita, è ricco di mille proprietà



benefiche: è depurativo, antivirale, **antiossidante, antinfiammatorio, antitumorale** ed essendo ricco anche di **sali minerali e vitamine** è ottimo contro virus da freddate e dolori da contratture e infiammazioni... insomma tocca mangiarlo per forzaa!!!! ☐

E comunque è anche buono!!!

Io ho l'ho sperimentato in un primo piatto ed è venuto veramente buono, vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 250g Cavolo nero
- 40g Olio extravergine d'oliva
- 1 Spicchio d'aglio
- 320 g di pasta, io ho usato dei fusilli di Gragnano
- Peperoncino qb
- 150 gr Formaggio spalmabile
- 1 cucchiaio di Ricotta
- Parmigiano grattugiato
- Coste di cavolo nero lessate e frullate



Si parte dalla verdura, mondo le foglie di cavolo tirando via la parte della foglia dallo stelo centrale e separo le due parti, metto a lessare le due cose in 2 pentole separate.

Una volta cotte le foglie le scolo dall'acqua senza però gettarla via, in questa farò cuocere la pasta.



Cotte anche le tolgo dall'acqua, le passo in una ciotola e le frullo molto bene con un mixer ad immersione. Passo ora alla crema di formaggio, per non appesantire troppo il piatto uso dei formaggi più leggeri e delicati come la crema spalmabile e la risotta e poi aggiungo sapore con il parmigiano. In un pentolino, quindi, li scaldo e li unisco alle coste frullate.

In una padella antiaderente faccio saltare poi, le foglie di cavolo, tagliate un po' grossolane, con olio e peperoncino, intanto cucino anche la pasta. A cottura bene al dente scolo i fusilli e li passo nella padella insieme alle foglie, li faccio saltare ed insaporire bene.



Tutto pronto rimane da impiattare! Sulla base del piatto metto un po' di crema di formaggio e sopra la mia pasta saltata con il cavolo, a piacere una spolverata di formaggio ancora e via in tavola!!! □



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!!

