

IN 15 MINUTI



CASERECCE AL PESTO E CREMA DI RICOTTA



Ingredienti per 4 : 360gr di pasta del tipo caserecce

Un vasetto di pesto già pronto

250 gr di crema di ricotta

Un pugno di noci sgusciate e tritate grossolanamente

Parmigiano o pecorino

Mentre la pasta cuoce ,amalgamare in una zuppiera tutti gli ingredienti ,scolare la pasta tenendo a parte un po' d'acqua di cottura ,versarla sul condimento Mescolando velocemente e se risultasse troppo denso aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta

BUCATINI ALLA CARBONARA CON CIPOLLE DI TROPEA



*Ingredienti: 360 gr di bucatini
120 gr di pancetta affumicata
2 piccole cipolle di tropea
3 uova
Parmigiano grattugiato
Prezzemolo
Olio sale pepe*

Nel frattempo che i bucatini cuociono ,affettare finemente le cipolle e farle appassire in padella con un filo d'olio,unire la pancetta a dadini e lasciar rosolare finchè sarà croccante. Battere le uova in una ciotola con il parmigiano e il pepe;quando i bucatini saranno cotti scolarli e versarli nella padella del soffritto unendo le uova battute e mescolando bene . Cospargere con prezzemolo tritato e servire

TAGLIATELLE CON CAPRINO E PINOLI



*Ingredienti per 4 :400 gr di tagliatelle meglio se integrali
Mezzo spicchio d'aglio
200 gr di caprino
30gr di pinoli
20 gr di burro
30 gr di parmigiano grattugiato
½ bicchiere di latte
Un mazzetto di timo
Sale ,pepe*

Portare a bollore l'acqua e cuocere le tagliatelle ;nel frattempo strofinare con l'aglio una padella ,mettere burro e pinoli lasciando che si tostino un po', aggiungere il caprino ,il latte, e il parmigiano,mescolare e lasciare andare a fuoco lento per 10 minuti. Scolare la pasta e versarla nella padella del condimento ,insaporendo con pepe e foglie di timo .Servire subito



FUSILLI AL PEPE VERDE

*Ingredienti per 4 : 360 gr di fusilli
150ml di panna
6-7 cucchiaini di aceto balsamico
Un cucchiaino abbondante di pepe verde in salamoia
50 gr di burro
Sale, pepe*

Versare l'aceto in un pentolino e far ridurre della metà a fuoco basso,quindi unire la panna,e il pepe verde ben scolato dalla salamoia,lasciar sobbollire qualche minuto. Intanto lessare i fusilli, scolarli e condirli con la salsa aggiungendovi il burro e volendo qualche foglia di dragoncello



SPAGHETTI MOLLICATI

*Ingredienti per 4 : 360 gr di spaghetti
8 cucchiaini di pane grattugiato (casereccio)
2-3 pomodori pelati
Un pugno di olive taggiasche snocciolate e tritate
Un pugno di capperi
Olio ,sale,pepe
Parmigiano grattugiato*

Mentre gli spaghetti cuociono ,in una padella mettere 4 cucchiaini di olio e il pane grattugiato,e fare soffriggere a fuoco vivo mescolando velocemente ,poi aggiungere i pomodori pelati schiacciati, le olive tritate grossolanamente ,i capperi ,e regolare di sale e pepe;.spegnere subito ,e versarvi gli spaghetti cotti e scolati aggiungendo un po' di parmigiano. Servire subito

