

COPIA OMAGGIO

○

○ *Pesto* ○

○ *Harissa* ○

○ *Tartufino* ○

○ *Salsa di noci* ○

○ *Pate' di carciofi* ○

○ *Pate 'di olive nere* ○

○ *Pate' di olive verdi* ○

○ *Pate' di funghi porcini* ○

○ *Pate' di pomodori secchi* ○

○ *Peperoncino tritato fresco* ○

II

RICETTARIO

pesto

TROFFIE AL PESTO

Ingredienti

1 Kg di patate
250 grammi di farina
2 cucchiaini formaggio grana grattugiato
1 cucchiaio di burro a pezzetti
2 tuorli
1 vasetto Pesto pronto di basilico

Ricetta

Pelare 1Kg di patate, lavarle e lessarle ponendole sul fuoco con acqua fredda salata. A cottura ultimata scolarle e passarle al setaccio. Unire sulla spianatoia la farina, il formaggio grana grattugiato, il burro a pezzetti, i 2 tuorli e impastare insieme gli ingredienti lavorando la pasta per qualche minuto. Dividerla a pezzetti e arrotolarli sotto le mani aperte formando dei bastoncini; tagliarli a pezzettini grossi circa come una nocciola. Strofinarli uno alla volta, arrotolarli con il palmo delle mani facendo dei cilindretti di circa 4 cm con le estremità appuntite, poi tenendo ferma con le dita di una mano una estremità del pezzetto di pasta, con il palmo dell'altra arrotolatelo. Sistemare la pasta sopra un piatto leggermente infarinato. Poco prima di servire porre sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata bollente, mettervi le troffie, mescolarle con delicatezza e lasciarle cuocere. Quando

verranno a galla scolarle con un mestolo forato e sistemarle in una capace ciotola, quindi condirle con il **Pesto pronto** e con parmigiano grattugiato.

FETA AL PESTO :

Ingredienti:

200 g di feta
50 g di arachidi tostate salate
1 mazzo di coriandolo
20 cl d'olio d'oliva
pepe macinato
Pesto pronto di basilico

Ricetta

Spezzettare finemente le arachidi, quindi mescolarle al **pesto di basilico**, e al coriandolo finemente tritato. Spolverare con 2 giri di pepe o e coprire di 10 CL d'olio. Dividere la feta in 4 grandi cubi. Versare il primo pesto sulla metà del formaggio ed il secondo sull'altra metà. Coprire con la pellicola alimentare e lasciare marinare in frigo fino al giorno dopo. Servire la feta al sapore di pesto con fette di pane grigliato.

LASAGNE AL PESTO VERDE

per 6 persone:

Ingredienti

700 g lasagne fresche

Sale e pepe
250 grammi di **pesto di basilico pronto**
1 noce di burro
Parmigiano grattugiato

salsa béchamel :

900ml di latte
4 cucchiaini di farina
4 cucchiaini di burro
Un pizzico di sale
Pepe
Noce moscata grattugiata

Ricetta

Per prima cosa preparare la salsa Béchamel. Frullare il latte con la farina, il sale, il pepe e la noce moscata. Versarlo in una casseruola con il burro precedentemente sciolto a fuoco lento. Portare ad ebollizione mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Dopo circa 3 minuti di bollore la salsa si sarà addensata. Prendere una teglia, riempirla a 3/4 di acqua leggermente salata, metterla sul fuoco e quando l'acqua incomincia a bollire, far bollire le lasagne per circa 1 minuto per parte. Scolaterle, e farle asciugare su uno strofinaccio da cucina senza però sovrapporle altrimenti si incollano. Mescolare la salsa Béchamel **al pesto** ed accendere il forno a 190 gradi. Imburrare una pirofila di circa 25x35 cm e ricoprire la base con della béchamel al pesto e adagiarvi sopra uno strato di lasagne, poi spalmare ancora un po' di salsa béchamel e spolverizzare con abbondante parmigiano grattugiato. Formare altri strati seguendo quest'ordine e finendo con un ultimo strato di lasagne ricoperte con la salsa béchamel, dei pinoli, dei fiocchetti di burro qua e là e abbondante parmigiano grattugiato. Infornare per

circa mezz'ora e, prima di servire, fare riposare le lasagne per almeno dieci minuti.

SPAGHETTI POMODORO E PESTO

Ingredienti:

500 g. di spaghetti
1 cipolla piccola
2 cucchiaini di Olio extra Vergine di Oliva
500 g. di pomodori ben maturi
un pizzico di zucchero
sale
pepe
2/3 cucchiaini di **Pesto al basilico**

Ricetta

Buttare i pomodori qualche istante in acqua bollente, quindi pelarli e passarli al setaccio. Affettare sottilmente la cipolla e farla appassire in un tegame con olio; unirvi i pomodori, lo zucchero, il sale ed il pepe. Far cuocere per mezz'ora aggiungendo un mestolino di acqua calda. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Quando saranno al dente, scolarli, versarli in una terrina e condirli con il sugo di pomodori unito, fuori dal fuoco, al pesto di basilico pronto

harissa

POLPETTINE DI PESCE.

Ingredienti:

1kg pesce bianco (merluzzo,nasello, dentice)

3 cipolle grosse

1 cucchiaio sale grosso

3-4 spicchi aglio

1 mazzetto prezzemolo

1 panino raffermo

2 uova grandi

1 cucchiaino da caffè di harissa

1 cucchiaino da caffè di paprica

1 cucchiaino da caffè di semi di

coriandolo in polvere

1 litro olio di oliva per friggere,sale e pepe

Ricetta :

Ammorbidire il pane raffermo in acqua. Sbucciare e tritare gli spicchi d'aglio, sbucciare e tritare le cipolle e lasciarle spurgare in

acqua e sale grosso per un quarto d'ora. Lavare e tritare finemente il prezzemolo, spinare con cura il pesce e tritarlo in modo grossolano. Riunire in una terrina il pane ammollato e ben strizzato, le cipolle scolate, le uova, il prezzemolo e l'aglio tritato ,**l'harissa** e le spezie, amalgamando con le mani.Regolare di sale e pepe. Formare con le mani piccole polpette di 5 centimetri di diametro, leggermente schiacciate. Friggere le polpette nell'olio ben caldo fino a quando non saranno ben dorate e croccanti.In alternativa si può cuocere le polpette in una salsina fatta con 2 spicchi d'aglio, la polpa di due pomodori maturi e un cucchiaio d'olio. Da servire con couscous

TIMBALLINI DI COUSCOUS CON VELLUTATA

Ingredienti:

300 gr couscous già cotto

250 gr mozzarella

50 gr scalogno

100 gr patate

500 ml di brodo vegetale

pesto rosso

pesto di basilico pronto

harissa

Ricetta :

In una ciotola versare 100 gr di couscous e condirlo con il **pesto di basilico**.A parte, il restante con il **pesto rosso**. Negli appositi stampi versare fino a 1/3 di altezza il couscous al basilico e

completare con il couscous al pomodoro. Premere bene con il dorso di un cucchiaio e riporre in frigo per almeno 3 ore.

Per la vellutata: rosolare lo scalogno con poco olio. Unire le patate pelate e a dadini, la mozzarella a cubetti e il brodo. Cuocere per circa 20 minuti. Frullare tutto nel mixer aggiungere **1 cucchiaino di harissa**. Sistemare al centro del piatto poca vellutata e sopra il timballino. Decorare con basilico. (Per un rosso più intenso , aggiungere 50 g di concentrato di pomodoro.)

COUS COUS

Ingredienti:

700 gr semola di grano media

750 gr reale di manzo

2 carote

2 zucchine

2 cipolle bianche

50 gr olio extravergine

50 gr concentrato di pomodoro

50 gr harissa

1 cucchiaino zafferano

1 cucchiaino pepe bianco

1 cucchiaino cumino

1 mazzetto coriandolo fresco

sale grosso

Ricetta :

Nella parte bassa di una couscussiera (o in una pentola) scaldare l'olio e fare rosolare per qualche minuto la carne, tagliata a pezzi e la cipolla, a julienne. Aggiungere il concentrato di pomodoro, **l'harissa**, il pepe e 1/2 cucchiaino di sale grosso. Coprire con acqua fino a metà altezza della pentola, e portare a ebollizione. Lasciare sobbollire per circa un'ora. Intanto preparare le verdure: pelare carote, zucchine e tagliarli a pezzetti. Versare la semola nella parte alta della cuscussiera ed eseguire la cottura come da ricetta base. Una volta cotta la carne, unire le carote. Dopo 10 minuti aggiungere le zucchine e lasciare cuocere per altri 10-15 minuti. Aggiustare di sapore, salando e aggiungendo gli aromi. Versare la semola su di un lato del piatto, dall'altro lato le verdure e sopra adagiare i pezzi di carne. Bagnare con il brodo di cottura.

Tartufino

Sformatini di patate alla crema di tartufo con fonduta

per 4 persone

Ingredienti

Per gli sformatini:

500 gr. di patate

1 cucchiaino di **Crema di tartufo**

2 uova

Burro

Parmigiano grattugiato

Sale

Farina di mais

Per la fonduta:

100 g di Emmental

Burro

1 tuorlo d'uovo

Latte

1 Tartufo Bianco

Ricetta

Tagliare la fontina a pezzetti metterla in una ciotola coprendola di latte. Lasciare stare così per qualche ora. Lessare le patate, schiacciarle e unirvi una bella noce di burro, il parmigiano e le uova e la crema di tartufo. Assaggiare ed aggiustare di sale. Imburrare degli stampini singoli e cospargerli di farina di mais. Versare il purè e cuocere in forno per 15 minuti a 180°, comunque finchè prendono colore. Farli raffreddare un poco prima di sformarli, altrimenti si rompono.

Intanto preparare la fonduta. Mettere in un tegamino una noce di burro aggiungere il formaggio sciolto dal latte. Porre su fuoco bassissimo e lavorare energicamente con un cucchiaino di legno, se necessario aggiungere qualche cucchiaino di latte. Far sciogliere sempre mescolando finchè non sarà diventato cremoso. Togliere dal fuoco e aggiungere il tuorlo. Versare la fonduta sui tortini

gnocchi di patate con patè di carciofi e tartufo

Ingredienti

1 kg di gnocchi di patate

500 g di macinato di vitello

300 g di scamorza affumicata

125 g di besciamella

2 cucchiaini di patè di carciofi

2 cucchiaini di patè di tartufo

parmigiano e latte q.b.

Ricetta

Cuocere in una padella la carne di vitello con un pò di vino bianco,aggiungere alla carne due cucchiali di **patè di carciofi e tartufo**. Far cuocere gli gnocchi a parte ,una volta scolati aggiungere la scamorza affumicata ,una manciata di parmigiano ,un po' di besciamella .

Passare in forno dentro una pirofila imburata fino a quando la superficie e' dorata

Polpa di olive nere

Insalata di polipetti al sedano e polpa di olive nere

Persone: 4

Preparazione: 20min

Cottura: 5min

Difficoltà: abbastanza difficile

Ingredienti:

polpa di olive nere

1.5 kg di polipetti
1 cuore di sedano con i suoi strati
100 g di piccoli pomodorini ciliegino
1 pugno di spezie di vostra scelta: prezzemolo, crescione, cipolla...
2 cucchiaini da minestra d'aceto
4 cucchiaini da minestra d'olio d'oliva fruttato
1 cucchiaino da minestra di origano
1 piccolo spicchio d'aglio nuovo

Ricetta

Svuotare i polipetti, risciacquare e pulire con una spugnetta. Metterli in una padella antiaderente di 26 cm. Metterla su fuoco vivo e lasciate cucinare girando fino a che non ci sia più liquido, circa per 5mn circa. Versare poi l'aceto sui polipetti e lasciarli evaporare spadellandoli.

Mettere i polipetti in una grande insalatiera. Pelare l'aglio e schiacciarlo. Lavare il sedano, scolarlo e tagliare in fette sottili, strati e coste. Aggiungerlo ai polipetti, con l'aglio. Spargere di origano, sale, pepe. Spruzzare d'olio e mescolare bene. Lasciare riposare l'insalata per circa un'oretta in frigorifero. Mescolare ancora, una volta tirata fuori, condire con una manciata di erbe a piacere e di pomodori ciliegini interi o tagliati in 2 e **polpa di olive nere**. Servire fredda e sgranocchiate quest'insalata accompagnata da fette di pane artigianale abbrustolite, leggermente sfregate d'aglio e di pomodoro, con un filo d'olio d'oliva e sparse di alcuni pizzichi di sale.:

Ravioli alla polpa di olive nere

Per 4 persone

Ingredienti:

500 g ravioli di magro

pesto pronto di basilico

10 foglie menta,

1 manciata pinoli

1 cucchiaio polpa di olive

1/2 bicchiere **olio** d'oliva

sale

Ricetta:

Frullare il basilico, la menta, una manciata di pinoli, sale e l'**olio**.
Unire al pesto **la polpa di olive** e mescolare bene. Cuocere i ravioli al dente e condirli con la salsa.

Coniglio alla polpa d'olive

Ingredienti

1 coniglio

1 mazzo di erbe (timo, salvia, alloro, rosmarino, prezzemolo)

20g. di pinoli

mezzo bicchiere di Olio Extra vergine di Oliva

2 bicchieri di vino

Polpa di olive nere

Ricetta

In una grossa padella soffriggete nell'olio le erbe aromatiche tritate insieme con l'aglio. Unite dopo qualche minuto il coniglio a pezzi e i pinoli. Regolate di sale e pepe. Cuocete per 45 minuti versando

ogni tanto il vino bianco. Togliete dal fuoco, unite 2 cucchiaini di **pasta di olive** , rimestate bene e rimettete sul fuoco pochi istanti. Servite caldissimo

Lombo di Coniglio farcito alla polpa di olive

1 coniglio
polpa di maiale kg 0,200
panna kg 0,200
burro kg 0,050
farina kg 0,050
latte lt. ½
uova nr.2
brandy 1 bicchiere
vino bianco lt ½
olio di oliva extra vergine kg 0,250
aglio 2 spicchi
cipolle nr 4
porro nr.1
lattuga 1 cespo
polpa di olive nere 1 vasetto,
fecola di patate q.b.

Ricetta:

Disossare il coniglio dividendolo in tre parti: spalle (disossate e battute), costole - lombo e coscia disossati e battuti - preparare nel mixer un composto con la carne di maiale, panna, bianco d'uovo, sale, pepe, noce moscata e brandy .A a 2/3 di questo unire **la polpa di olive**. Farcire il lombo e le cosce (precedentemente foderate da foglie di lattuga sbollentate) con la farcia e chiudere con pellicola trasparente e stagnola, cuocere in forno a 180° x 40

min circa - farcire le spalle con le foglie di porro sbollentate. Unire la farcita senza polpa di olive, in mezzo striscioline di fegato e chiudere come il lombo - cuocere in un tegame le costolette, le spalle e le ossa del coniglio dopo averle infarinate, in un soffritto di carote, sedano, cipolle e aglio - bagnare con vino bianco, brodo, salare e aromatizzare con timo e maggiorana - legare la salsa con fecola di patate (se è il caso) .

Presentazione: Tagliare a fettine il lombo e le spallette, servire su un letto di salsa: 1 fetta di lombo, 2 fette di spallette, 1 corona di costolette e contorni a piacere.

POLPA DI OLIVE VERDI

**Base Classica, con pomodorino fresco,
mozzarella e patè di olive verdi**

Ingredienti

per 1 kg di impasto

900 g di farina tipo 00

440 g di acqua

25 g di lievito di birra

30 g di olio di oliva extravergine

20 g di sale fino

per il condimento

800 g di mozzarella fiordilatte

400 g di pomodori zatterini

200 g di **polpa di olive verdi**

basilico fresco

olio e sale q.b.

Ricetta

Impastare la farina con l'acqua in cui si sarà sciolto il lievito di birra, unire l'olio e il sale. Formare una palla con l'impasto, lasciarla lievitare in una ciotola infarinata, coperta con un canovaccio, per 1 ora e mezza circa. Dividere l'impasto in quattro parti e stenderlo in 4 dischi sottili. Disporli su una teglia da forno spennellata di olio. Tagliare la mozzarella a dadini e asciugarla su carta assorbente da cucina. Disporla sulla pasta, cospargere con i pomodorini tagliati in quattro e con il patè, condire con olio e un pizzico di sale. Infornare a 200° per 15 minuti. Cospargere con il basilico fresco spezzettato e servire.

Lenticchie e valeriana alla polpa di olive verdi
e tapenade

Persone: 4

Preparazione: 15min

Cottura: 40min

Difficoltà: molto semplice

Ingredienti:

100 g di valerianella

250 g di lenticchie verdi

1 mazzo di aromi (1 rametto di lauro, 1 rametto di timo, 6 gambi di prezzemolo)

3 scalogni

6 cucchiaini da minestra di olio di oliva

2 cucchiaini da minestra di aceto

1 cucchiaini da minestra di aceto balsamico

Sale, pepe

Erba cipollina

tapenade

polpa di olive verdi

Ricetta

Mettere le lenticchie in una pentola, coprirle in gran parte di acqua e aggiungere il mazzo di aromi. Portare a ebollizione e lasciare cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Pelare gli scalogni e spezzettarli finemente. Emulsionare l'olio e i due aceti, quindi aggiungere gli scalogni. Salare e pepare. Quando le lenticchie sono cucinate, levare il mazzo di aromi e aggiungere la metà della vinaigrette. Mescolare e lasciare le lenticchie, su una fiamma molto morbida, per altri 10 minuti. Ritirarle poi dal fuoco e lasciare raffreddare. Lavare la valerianella ed asciugarla. Quando le lenticchie sono tiepide, condire la valerianella con il resto della vinaigrette. Mescolare delicatamente lenticchie e insalata e distribuirle in quattro piatti. Servite insieme fette di pane grigliate, spalmate di **tapenade** e/o con la crema di olive verdi. Cospargete a piacere di erba cipollina

Salsa di noci

Millefoglie di patate alla salsa di noci

Persone: 4

Preparazione: 20min

Cottura: 7min

Difficoltà: facile da preparare

Ingredienti:

1 vasetto di salsa di noci

1 porro

200gr.di rape

2 patate

2 spicchi di aglio

1 mazzetto di coriandolo

2 cucchiaini d'aceto balsamico

3 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva

pepe

Ricetta

Pelare le patate e le rape e preparare, con entrambe, dei dischi di circa 2 millimetri di spessore. Cuocerle separatamente a vapore. Preparare un trito con il coriandolo, l'aglio, l'olio d'oliva e aggiungere sale e pepe. Prendere uno stampo a forma circolare e disporre sul fondo uno strato di patate, la **salsa di noci**, uno strato di rape e poi ricominciare da capo. Tra un piano e l'altro, versare alcune gocce di aceto balsamico. Coprire lo stampo con della pellicola di cellophane e conservare in frigorifero. Tagliare il porro a bastoncini e friggere in un cucchiaino di olio di semi di girasole. Togliere lo stampo dal millefoglie e prima di servire completare con l'olio aromatizzato e il porro croccante.

cozze alla salsa di noci

Persone: 4

Preparazione: 20min

Cottura: 7min

Difficoltà: facile da preparare

Ingredienti

2kg di cozze

1 vasetto di **salsa di noci**

1 spicchio di aglio

3 cucchiaini di olio di oliva

Pepe macinato al momento

1 cucchiaino di **pesto di basilico**

Ricetta

Pulite le cozze, eliminando anche il filamento, poi lavatele accuratamente. Ponetele in una pentola senza aggiungere niente, mettetele sul fuoco moderato coperte, mescolando di tanto in tanto fino a che non si saranno aperte. Lasciatele intiepidire, poi toglietele dalle valve, e filtrate il liquido che si sarà prodotto. Versate il liquido di cottura delle cozze in un pentolino e fatelo ridurre fino ad ottenere circa 4 cucchiaini di un composto sciropposo. miscelarne tre cucchiaini con salsa di noci , un po' di pesto di basilico, e pepe a piacere. Assaggiate per controllare il sale, se necessario aggiungete altra riduzione; Mettete le cozze e la salsa ottenuta in una padella, fate scaldare appena il tutto a fuoco molto dolce per circa 1 minuto. Mescolate delicatamente in modo che le cozze si ricoprano bene di salsa. Servite caldo, accompagnato con crostini di pane (fette di pane passate in forno dopo averle strofinate con aglio e condite con un filino d'olio

Ravioli con salsa di noci

per 4 persone

Ingredienti

500gr. di ravioli alle erbe

1 cucchiaio di panna liquida da cucina

3 cucchiaini **di Salsa di Noci** ,

Olio extra vergine di oliva

Scaldare in un tegame la **salsa di noci** diluita leggermente con olio. Aggiungere la panna, un pizzico di sale e un pizzico di pepe. Togliere dal fuoco dopo pochi minuti e versare ancora caldo sui ravioli

Pate' di carciofi

mousse di fagioli al pate' di carciofi

per 8 persone

Ingredienti:

fagioli cannellini(una lattina) sgocciolati

Pate' di carciofi

Aglione

2 cucchiaini di olio extra-vergine d'oliva

un pizzico di sale e pepe

qualche fogliolina di basilico fresco

Ricetta

Mettete nel mixer i fagioli cannellini con il **pate' di carciofi**. Aggiungete un cucchiaino d'olio. Fate andare finchè non diventa una crema senza grumi. Trasferite il composto nella ciotola in cui lo servirete, lasciate a temperatura ambiente un'ora, coperto. Prima di servire guarnite con un filo d'olio, sale e pepe appena macinato e qualche fogliolina di basilico tagliuzzata. Servite con fettine di baguette calde oppure crackers all'acqua.

Pomodori ripieni di riso e pate'di carciofi

per 6 persone

Ingredienti:

6 pomodori maturi e sodi
200 g. di riso che non scuoce
100 g di prosciutto di Praga
1 vasetto di **Pate' di Carciofi**
succo di un limone
6 Olive
Sale
Pepe

Ricetta

:

Cuocere il riso in acqua salata e, appena cotto passarlo sotto l'acqua fredda corrente. Condirlo con due cucchiaini d'olio, con il **pate'di Carciofi**, il succo di limone, il prosciutto tritato ed il pepe macinato al momento. Svuotare i pomodori, salarli e capovolgerli per mezz'ora.

Riempire i pomodori con il riso e disporre su ognuno una oliva nera prima di servire

Pate' di funghi porcini

LASAGNE VERDI CON PATE' DI FUNGHI PORCINI E PESTO

per 6 persone

Ingredienti

per le lasagne verdi:

250 grammi di lasagne verdi

Olio di oliva

Burro

4 cucchiaini di prezzemolo

Foglie di timo

300ml di brodo di pollo

1 barattolo di pesto pronto di basilico

1 barattolo di pate' di funghi porcini

Ricetta

Scaldare il burro e un po' di olio in una pentola per friggere: appena comincia a schiumare aggiungere la cipolla tagliata a fuoco vivace per 5 minuti. Aggiungere l'aglio (tritato) e le erbe e cuocere per 2 minuti, aggiungere poi anche il brodo, far bollire per 5 minuti e dopo lasciar raffreddare. Far bollire una grande pentola con acqua

salata, e dopo aggiungere le lasagne, farle cuocere per pochi minuti ,toglierle quindi e scolarle. In una teglia: fare un primo strato con le lasagne , e aggiungere, il pesto al basilico . Continuare poi con altro strato di lasagne ma ora spalmare con il pate'di funghi porcini allungata con il liquido raffreddato . Ripetere finche' sono finiti gli ingredienti, ma l'ultimo strato deve essere di lasagne. Spolverare ora con il parmigiano fresco e aggiungere burro fresco ai lati. Coprire tutto con alluminio da cucina, cuocere in forno (preriscaldato) per 20 minuti a 180°. Lasciare in forno, togliere l'alluminio e farle dorare per altri 20 minuti. Prima di servire il tutto lasciar riposare per 10 minuti.

Pomodori secchi

Mousse di pecorino e pomodori secchi

Ingredienti (per 6 bicchierini piccoli)

100 gr. di panna

70 gr. pecorino semi-stagionato

50 gr. di **pomodori secchi**

pepe rosa

Ricetta

Tritare finemente il pecorino. Portare la panna ad ebollizione, spegnere e versare sul pecorino. Coprire e lasciar riposare per 5 minuti. Mescolare e se ci sono troppi grumi, passare al setaccio. Far raffreddare e poi montare la crema di pecorino con le fruste così come si fa per la panna. Mettere un cucchiaino di **pomodori secchi** tritati finemente sul fondo dei bicchierini, poi disporre un ciuffo di ganache di pecorino e decorare con grani di pepe rosa

Lasciar riposare in frigo alcune ore per far solidificare la ganache. Servire accompagnata da biscottini salati.

Gnocchi al sugo di pomodori secchi

Ingredienti per la salsa:

pomodori secchi

un cucchiaino raso di pinoli

1 cucchiaino e 1/2 di parmigiano e pecorino

2 o 3 spicchi d'aglio

una cucchiata di pesto di basilico

ricotta di pecora 1 o 2 cucchiaini

olio extra vergine (q.b. a rendere piu' cremosa la salsa)

Ricetta :

Amalgamare tutti gli ingredienti iniziando dal pesto di basilico e di pomodori secchi, poi i pinoli e l'aglio, poi aggiungere alternativamente formaggi grattugiati e la ricotta ,infine un po' di ,se necessario per ottenere una salsa cremosa. Mettere a bollire una pentola d'acqua e aggiungere un goccio d'olio per non far attaccare gli gnocchi; appena l'acqua bolle mettiamo del sale. Lessare gli gnocchi;quando vengono a galla ,in ogni piatto mettere un po' di salsa e diluire con un goccio di acqua di cottura degli gnocchi; scolare gli gnocchi, ed amalgamarli alla salsa .

Insalata di mare con pate' di pomodori secchi

Ingredienti

pomodori secchi tagliati a pezzettini

pate' di olive

pinoli appena tostatati

pesto al basilico pronto

Ricetta

Preparare una classica insalata di mare ed unire tutti gli ingredienti

Crostini alla ricotta e pomodori secchi

Ingredienti:

1 baguette di pane

Pomodori secchi

Pate' di olive nere

2 hg di Ricotta

Erba cipollina

Olio di oliva extra vergine di oliva

Ricetta :

Tagliare a fettine il pane e metterlo a tostare in forno per cinque minuti. Nel frattempo lavorate con una forchetta la ricotta ed unitevi un ciuffetto di erba cipollina tritata fine .Dopo aver passato un filo di olio extra vergine di oliva sul pane tostato

,spalmate uno strato molto sottile di **pate' di olive nere**

,aggiungete un cucchiaino piccolo di ricotta all'erba cipollina ed infine aggiungete i **pomodori secchi** tagliati a piccoli pezzetti

Peperoncino tritato fresco

Guazzetto di conchiglie

persone: 4

Preparazione: 10min

Cottura: 15min

Difficoltà: facile da preparare

Ingredienti

1,2 kg cozze, vongole e capesante

2 spicchi d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

1 confezione di peperoncino tritato fresco

200 g di pomodorini maturi

4 cucchiaini di vino bianco

olio extravergine d'oliva

Ricetta

Lasciare i molluschi in acqua fredda almeno per un'ora, scolarli e scottarli in una casseruola, in modo che le valve si aprano . Poi filtrare e conservare l'acqua uscita. Fare rosolare, in una padella con 4 cucchiaini d'olio, l'aglio affettato, il prezzemolo e il peperoncino tritato fresco. Sfumare con il vino bianco e lasciare che evapori. Unire i pomodorini spezzettati, aggiustare di sale e lasciare cuocere per pochi minuti. Versare quindi i molluschi, un po' interi e un po' sgusciati, e l'acqua tenuta da parte. Profumare con altro prezzemolo e lasciare sul fuoco ancora per 5 minuti.

Pomodori verdi ripieni al caprino, spezie e timo

Persone: 4

Preparazione: 15min

Difficoltà: molto semplice

Ingredienti:

4 pomodori verdi

300 g formaggio di capra fresco

2 rametti timo fresco

1/2 cucchiaino peperoncino tritato

1/2 cucchiaino coriandolo in polvere

1/2 cucchiaino noce moscata

1/2 cucchiaino fior di sale

2 cucchiaini olio d'oliva

Ricetta

Lavare il timo, asciugarlo e staccare le foglie. Con una forchetta, schiacciare il formaggio assieme a olio, **peperoncino tritato**, paprika, coriandolo, noce moscata, foglie di timo e fior di sale. Tenere in fresco. A parte, lavare e asciugare i pomodori, tagliare in due e scavare con l'ausilio di un cucchiaino o uno scavino per verdure. Farcire con il formaggio aromatizzato e mettere in fresco fino al momento di servire. Accompagnare con delle fette di pane tostato.

Involtini di pasta brik con ricotta e broccoletti

Persone: 4

Cottura: 40min

Difficoltà: abbastanza difficile

Ingredienti:

1 spicchio d'aglio

peperoncino tritato fresco

3 cucchiaini di aceto balsamico

8 fogli di pasta brik congelata

100 gr di ricotta

800 gr di broccoletti di rapa puliti

1 cucchiaio di olio di oliva

Ricetta

Cuocere i broccoletti per 15-20 minuti in una padella antiaderente con coperchio con 1 cucchiaio di olio, l'aglio, un pizzico di sale, **il peperoncino tritato** e 5-6 cucchiaini di acqua. Aggiungere la ricotta ai broccoletti dopo averli tagliati grossolanamente e suddividere il composto in 8 parti su 8 dischi di pasta brik dopo averli spennellati con

acqua. Ripiegare leggermente due lati del foglio di pasta verso il centro e arrotolare il resto del foglio formando degli involtini .

Adagiarli in una teglia foderata con carta forno e infornare per 10 – 15 minuti in forno preriscaldato a 200°. In un pentolino mettere l'aceto balsamico e farlo bollire per 5 minuti. Dividere in due gli involtini, tagliandoli trasversalmente e decorarli con qualche cucchiaino di aceto caldo.

Spiedini di maiale in agro

Persone: 4

Preparazione: 45min

Cottura: 20min

Difficoltà: molto semplice

Ingredienti :

500gr.di lonza di maiale

200 gr di collo di maiale

2 spicchi di aglio affettati finemente

2 cucchiaini di zucchero

peperoncino tritato

20 gr di arachidi tostate tritate

Olio extra vergine di oliva

Rametti di alloroper gli spiedini

150 gr di germogli di soia.

Per la salsa:

1 cucchiaino di succo di lime

2 cucchiaini di aceto bianco

Ricetta

Tritare finemente le carni a coltello e fatele insaporire per 30 minuti con lo zucchero, l'aglio, il **peperoncino**, sale e pepe,

avendo cura di rigirarle spesso. Formare quindi con le mani tante piccole polpettine, infilarle nei rametti d'alloro (3/4 per spiedino) e grigliarle sul barbecue. Cospargere infine la superficie con le arachidi tritate e servire con la salsa. Preparare la salsa: portare a ebollizione il latte di cocco con lo zucchero, lasciar raffreddare e unire il **peperoncino**, l'aglio, il succo di lime e l'aceto bianco. Lasciar riposare per 10-15 minuti e servire con gli spiedini e i germogli di soia.