

Ti ringrazio per aver acquistato questo libro di ricette, spero tu possa trovare molte ricette di tuo gradimento.

Quando negli ingredienti trovi la parola sottolineata (ES: Besciamella) , significa che quella ricetta la trovi nell'indice "Varie e preparazioni di base".

Se hai dubbi sull'esecuzione di una ricetta mi puoi contattare.

Io non sono una cuoca e non ho la pretesa di esserlo, mi piace tanto cucinare, e provo a fare di tutto, dopo una lunga carriera come programmatrice, ho deciso di unire la mia passione per la cucina con quella dell'informatica.

Ho creato il sito [www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it) che gestisco personalmente ed ho iniziato a creare questi ebook per condividere le mie passioni.

Da questo manuale hai anche la possibilità di accedere all'area riservata di [ricettegustose.it](http://ricettegustose.it) per scaricare le ricette video filmate e in formato MP3. **Questo è un regalo che voglio fare a te che hai acquistato l'ebook sperando ti sia utile!**  
**Contattami per avere il codice di accesso**

E-Mail : [ricettegustose@alice.it](mailto:ricettegustose@alice.it)

Nome skype : ivana.mennini

Nome MSN : [i.mennini@hotmail.com](mailto:i.mennini@hotmail.com)

**Iscriviti alla NewsLetter su [www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it) per conoscere tutte le nuove ricette inserite**

<u>Primi con sughi vari</u>	4
<u>Primi di pesce</u>	48
<u>Primi ripieni</u>	76
<u>Risotti</u>	112
<u>Zuppe e minestre</u>	137
<u>Varie e preparazioni di base</u>	157

**Primi con sughi vari**

<u>Bigoli</u>	6
<u>Bucatini a due facce</u>	7
<u>Bucatini alla matriciana</u>	8
<u>Bucatini verza e patate</u>	9
<u>Chicche ricotta e spinaci</u>	10
<u>Conchiglie ai fiori di zucca</u>	11
<u>CousCous</u>	12
<u>Farfalle alla crema di piselli</u>	14
<u>Farfalle fegatini e ceci</u>	15
<u>Fusilli ceci e salsiccia</u>	16
<u>Fusilli pancetta e patate</u>	17
<u>Fusilli patate e salsiccia</u>	18
<u>Gnocchetti gialli</u>	19
<u>Linguine piselli e quanciale</u>	20
<u>Maccheroni e wurstel</u>	21
<u>Orecchiette alle melanzane</u>	22
<u>Pennette agli spinaci</u>	23
<u>Pennette alla mortadella</u>	24
<u>Pennette all'ortolana</u>	25
<u>Pennette costine e funghi</u>	26
<u>Pennette fiori e curry</u>	27
<u>Pennette zucchine e tonno</u>	28
<u>Spaghetti ai peperoni arrosto</u>	29
<u>Spaghetti alla bottarga</u>	30
<u>Spaghetti alla carbonara di asparagi</u>	31
<u>Spaghetti alla crema di asparagi</u>	32
<u>Spaghetti alla crema di peperoni</u>	33
<u>Spaghetti alla crema di zucchine</u>	34
<u>Spaghetti alla grappa</u>	35
<u>Spaghetti alle melanzane</u>	36
<u>Spaghetti asparagi e salsiccia</u>	37
<u>Spaghetti asparagi e zucchine</u>	38

<u>Spaghetti broccoli e salsiccia</u>	39
<u>Spaghetti e patate</u>	40
<u>Spaghetti napoletani</u>	41
<u>Tagliatelle alla cicoria</u>	42
<u>Tagliatelle all'ortica</u>	43
<u>Tagliatelle alle verdure</u>	44
<u>Tagliatelle cicoria e panna</u>	45
<u>Trofie ai carciofi</u>	46
<u>Trofie al gorgonzola</u>	47

## Bigoli

### Ingredienti per 2 persone:

250 gr. di farina bianca  
20 gr. di burro  
2 uova  
latte  
sale

### Ingredienti per il sugo:

300 gr. di macinato  
1 scalogno  
250 gr. di polpa di pomodoro  
6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

**Preparazione:** Mettere nell' impastatrice tutti gli ingredienti ed impastare qualche minuto (ovviamente si può fare tranquillamente a mano sulla spianatoia). Passare alla sfogliatrice al n. più largo, in modo da ottenere una sfoglia non troppo sottile. Tagliare a listarelle di circa 5 mm. e poi con le mani arrotolarle fino ad ottenere tanti cilindri.



Si può preparare un sugo molto veloce, soffriggendo un pò di macinato con uno scalogno e l'olio, aggiungere la polpa di pomodoro e far cuocere per circa 30 minuti. Lessare i bigoli in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella.



## Bucatini a due facce

### Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di bucatini  
100 gr. di pancetta  
12 filetti di acciughe salate  
50 gr. di burro  
60 gr. di olio extra vergine di oliva  
1 tuorlo d'uovo  
50 gr. di farina  
½ lt. di latte  
100 gr. di pecorino  
1 cipolla  
sale, pepe

**Preparazione:** Fare una besciamella piuttosto morbida con il burro, la farina e il latte, un pizzico di sale; fuori dal fuoco aggiungere un tuorlo d'uovo e 2 cucchiari di formaggio grattugiato, mescolando bene. In un tegame scaldare 40 grammi di olio con la cipolla tritata, aggiungere i filetti di acciughe, lavati, dissalati e tagliati a pezzetti e la pancetta tagliata a dadini.



Lessare la pasta, metterla nella padella con la pancetta, aggiungere la besciamella e mantecare bene a fuoco acceso. Spegner e servire.



## Bucatini alla matriciana

### Ingredienti per 2 persone:

180 gr. di bucatini  
120 gr. di guanciale  
220 gr. di polpa di pomodoro  
4 cucchiaini di olio extra vergine  
sale, pepe

**Preparazione:** Tagliare a dadini il guanciale e metterlo a soffriggere con l'olio.



Appena rosolato aggiungere il pomodoro, mettere il sale, coprire e cuocere per 15-20 minuti.



Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella.



## Bucatini verza e patate

### Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di bucatini  
300 gr. d verza  
2 patate  
100 gr. di provola affumicata  
1 scalogno  
70 gr. di pancetta  
sale, olio extra vergine di oliva

**Preparazione:** Pulire la verza e sbollentarla per circa 10 minuti in acqua bollente, scolare, strizzare e tagliare a listarelle sottili. Pelare e tagliare a cubetti le patate, lessarle in acqua bollente per circa 5 minuti.

In una padella mettere lo scalogno tritato la pancetta e l'olio, aggiungere le patate e la verza e far insaporire bene per circa 10 minuti, aggiustando di sale.



Tagliare a cubetti piccoli la scamorza. Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolare e mantecare in padella aggiungendo la scamorza.

