



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Cannelloni con spinaci

Ingredienti:

pasta pronta, 220 gr.
spinaci, 160 gr.
1 cipolla,
1/2 spicchio di aglio,
1/2 peperone verde,
mandorle macinate, 60 gr.
1 cucchiaino di timo,
noce moscata, q.b.
1 uovo,
olio extravergine di oliva, q.b.
parmigiano reggiano grattugiato, q.b.
sale e pepe, q.b.

per il sugo di pomodoro:

pomodori pelati, 220 gr.
1 gambo di sedano,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
maggiorana tritata, q.b.
mezzo cucchiaio di conserva di pomodoro,

Come si realizza:

Preparate un soffritto con trito di sedano, cipolla, aglio.
Versate i pelati e la conserva.
Insaporite con maggiorana.
Chiudete la pentola e fate cuocere a fiamma dolce per 20 min. circa.
Rimestate ogni tanto in modo da controllare la densità del sugo.
Scottate gli spinaci in acqua bollente per 2 min.
Scolateli e strizzateli.
Sminuzzateli.
Fate imbiondire un trito di cipolla e aglio con dell'olio.
Aggiungeteci gli spinaci e fate cuocere.
Mondate e pulite il peperone levando i semi.
Riducetelo a cubetti.
Unitelo agli spinaci e lasciate cuocere 5 min.
Portate a temperatura il forno a 200°C.
Amalgamate agli spinaci il trito di mandorle.
Allungate con 150 ml. di acqua.
Insaporite con timo e portate a ebollizione.
Rimestate e condite con una punta di noce moscata.
Sistematelo di sale e pepe.
Spianate la pasta e separatela in rettangoli uguali.
Immergeteli in acqua bollente per 2 min. in modo da rendere la sfoglia morbida.
Levate e asciugate.
Farcite con il composto di spinaci.
Pennellate il lato con del tuorlo sbattuto.
Avvolgete e chiudete bene.
Imburrate una placca e preparate un fondo di sugo di pomodoro.
Adagiate i cannelloni e ricoprite con la restante salsa.
Cospargete con parmigiano.
Infornate 25 min. a forno già caldo.
Levate una volta gratinati e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Cannelloni di vitello e manzo

Ingredienti:

Per la pastella per i cannelloni:

farina bianca, 50 gr.
1 uovo intero grosso,
burro o margarina, 10 gr.
sale, q.b.
latte, 125 ml.
burro o margarina per friggere q.b.,

Per il ripieno:

arrosto di vitello senza grasso già cotto, 100 gr.
brasato di manzo già cotto, 100 gr.
prosciutto cotto magro, 50 gr.
1 uovo intero,
1 manciata di mollica di pane rafferma,
1 cucchiaio di grana grattugiato,
noce moscata, q.b.
sale e pepe, q.b.

Per la besciamella:

burro, 30 gr.
farina bianca setacciata, 20 gr.
latte, 250 ml.
1 cucchiaio di grana grattugiato,
sale, q.b.

Come si realizza:

Lavorate l'uovo con la farina.
Allungate sempre mescolando del latte.
Condite con del sale.
Unite sempre mescolando il burro sciolto.
Mettete a riposo per 30 min. circa.
Userete successivamente un tegame piccolo a fondo basso.
Sminuzzate le carni già cotte.
Mettetele e passatele al mixer.
Unite il prosciutto tagliuzzato.
Sistemateli in una bacinella e lavorateli con l'uovo.
Unite della mollica di pane imbevuta di latte e strizzata.
Amalgamate del grana e un pizzico di noce moscata.
Sistematelo se serve di sale e pepe.
Portate sul fuoco il tegame unto con del burro.
Vuotateci due cucchiai di pastella ottenuta.
Ruotate in modo che ricopra il pentolino.
Smuovetelo non appena si sarà formata la crespella.
Saltatela in modo che cuocia anche dall'altra parte.
Stendete sul tavolo di lavoro.
Continuate fino a quando non avrete esaurito la pastella.
Dovreste ricavarne circa 6/8.
Disponete la farcia in ogni crespella.
Avvolgete e sistematelo i cannelloni in una teglia precedentemente imburata.
Componete un solo strato.
Preparate con il burro e la farina un roux biondo per la besciamella.
Unite il latte freddo e portate ad ebollizione.
Rimestate continuamente.
Levate la besciamella appena prima che diventi troppo densa.
Addensate con del grana.
Sistematelo di sale.
Velate i cannelloni con la salsa.
Cospargete di grana e adagiate delle noci di burro.
Infornate per 20 min. a 230°C.
Levate non appena avrà gratinato e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Agnolotti al tartufo

Ingredienti:

Per la sfoglia:

1 uovo

180 gr. di farina

40 ml. acqua

Per il ripieno:

90 gr. di vitello

90 gr. di lonza di maiale

50 gr. di prosciutto crudo

10 gr. di burro

1 uovo

25 gr. di parmigiano grattugiato

sale e pepe, q.b.

Per il condimento:

40 gr. burro

pasta tartufo bianco, q.b.

1 cucchiaino parmigiano

Come si realizza:

Preparate il ripieno.

Fate cuocere la lonza e il vitello con il burro.

Salate e pepate.

Bagnate con poca acqua.

A cottura ultimata, tritate la carne assieme al prosciutto.

Aggiungete all'impasto l'uovo ed il parmigiano.

Amalgamate bene.

Preparate la sfoglia.

Lavorate la farina, l'uovo e l'acqua per 10 minuti.

Con il mattarello stendete delle sfoglie sottili.

Ricavate dal ripieno tante palline grandi come una nocciola.

Sistematele sulle sfoglie distanziate tra di loro.

Ricoprite con le altre sfoglie.

Con la rotellina dentata ricavate gli agnolotti di forma quadrata.

Fate cuocere gli agnolotti in abbondante acqua salata per circa 5 minuti a fuoco basso.

Fateli saltare con il burro.

Aggiungete il parmigiano, il sale, il pepe e un po' di pasta di tartufo.

Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Bavette piccanti

Ingredienti:

bavette, 200 gr.

pomodori maturi, 200 gr.

peperoncino in polvere, q.b.

paprika, q.b.

tabasco, 1 goccia

spicchi d'aglio, 1 e mezzo

olio extra vergine d'oliva, q.b.

pecorino piccante, 30 gr.

sale, q.b.

Come si realizza:

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua per la pasta.

Scottate i pomodori in acqua calda.

Levate e spellateli.

Apriteli a metà.

Eliminate i semi.

Riduceteli a pezzetti.

Fate soffriggere in un tegame l'aglio sbucciato con un filo d'olio.

Fate dorare e successivamente levate.

Aggiungete i pomodori.

Fateli cuocere a fiamma alta per qualche minuto.

Salate l'acqua bollente.

Gettate le bavette.

Regolate di sale la salsa.

Insaporite col peperoncino, la paprika e il tabasco.

Levatela dal fuoco.

Scolate la pasta al dente.

Condite immediatamente col pecorino grattugiato.

Mescolate.

Unite la salsa preparata.

Amalgamate.

Portate in tavola.

Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Brodo al crescione

Ingredienti:

brodo di pollo, 500 ml.

crescione, 1/2 mazzetto

costa di sedano, 1/2

prezzemolo, q.b.

sale, pepe,

Come si realizza:

Lavate e asciugate bene il crescione.

Ripetete la stessa operazione per il sedano e del prezzemolo (1 piccolo mazzetto).

Mettete da parte 6 foglioline di crescione.

sminuzzate finemente i restanti ingredienti.

Fate scaldare il brodo di pollo.

Versateci il trito di verdura non appena starà per bollire.

Rimestate.

Fate cuocere per pochi minuti a fiamma dolce.

Filtrate il brodo.

Aggiustate di sale e pepe.

Adagiate sul fondo delle tazze o delle fondine le foglioline di crescione tenute da parte.

Versateci il brodo bollente.

Servite con crostini di pane abbrustoliti.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Bucatini alle acciughe e capperi

Ingredienti:

bucatini, 160 gr.
capperi, 100 gr.
2 filetti di acciughe,
pomodori da sugo, 140 gr.
1 spicchio di aglio,
olio extravergine di oliva, q.b.
1/2 cucchiaino di salsa worcester,
origano, q.b.
prezzemolo tritato, q.b.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Fate imbiondire lo spicchio d'aglio pulito e schiacciato.
Levate non appena avrà preso colore.
Dissalate le acciughe e sminuzzatele.
Unitele al soffritto e fate cuocere a fiamma moderata.
Sbucciate e passate i pomodori.
Aggiungete la passata alle acciughe.
Sminuzzate i capperi.
Incorporateli al sugo.
Rimestate e aggiustate di sale e pepe.
Cospargete di origano e inserite la salsa worcester.
Continuate la cottura e terminate il sugo spolverando con trito di prezzemolo.
Portate a cottura i bucatini.
Scolateli e metteteli in una terrina.
Conditeli con il sugo preparato.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Bucatini con capperi e olive

Ingredienti:

bucatini, 180 gr.
1/2 vasetto di olive nere snocciolate,
1 cucchiaino di capperi,
olio extravergine d'oliva, q.b.
prezzemolo tritato, q.b.
1 spicchio d'aglio,
pecorino grattugiato, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Fate rosolare l'aglio con un filo d'olio.
Unite il trito di prezzemolo.
Sgocciolate le olive private del nocciolo.
Affettatele a spicchi.
Pulite i capperi e sminuzzateli.
Aggiungete capperi e olive al soffritto.
Levate lo spicchio d'aglio.
Portate a cottura i bucatini.
Scolateli e versateli nella pentola.
Saltate amalgamando gli ingredienti.
Depositare i bucatini nella terrina di portata.
Spolverate di pecorino e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Bucatini con ragù di agnello

Ingredienti:

180 gr. di bucatini
180 gr. di polpa di agnello
80 gr. di polpa di maiale
1/2 cipolla
1/2 costa di sedano
1 spicchio d'aglio
200 gr. di polpa di pomodoro
1 rametto di rosmarino
peperoncino piccante (facoltativo)
2 cucchiaini di olio di oliva
sale, q.b.

Come si realizza:

Tritate il sedano, l'aglio e la cipolla.
Tritate le carni a cubetti.
Rosolate nell'olio di oliva le verdure per 5 minuti.
Aggiungete la carne ed il rosmarino.
Salate.
Fate cuocere a fuoco basso per 20 minuti.
Aggiungete il pomodoro ed il peperoncino.
Fate cuocere per altri 30 minuti.
Cucinate i bucatini al dente.
Conditeli con il ragù.
Servite



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Casoncelli al quartiolo bresciano

Ingredienti:

quartiolo senza crosta, 300 gr.
latte, 60 gr. 1 noce di burro,
1 cucchiaino di farina bianca,
3 tuorli,

Per la pasta:

farina 00, 500 gr.
5 uova,

Come si realizza:

Preparare il ripieno sciogliendo il burro in una pentola stretta e alta.
Stemperarvi la farina e poi aggiungere il latte.
Incorporare il quartiolo tagliato a cubetti e poi fondere il tutto a bagnomaria.
Quando sarà tutto omogeneo aggiungere i tuorli e raffreddare.
Preparare la pasta e stenderla su una spianatoia.
Con una sacca stendere il ripieno (la dose per ogni tortello sarà pari a mezzo cucchiaino da caffè) e ricoprire con un altro foglio di pasta. Con un coppapasta tagliare i tortelli.
Cuocerli in acqua e condirli con burro, preferibilmente di malga, e salvia.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Cannelloni con spinaci

Ingredienti:

pasta pronta, 220 gr.
spinaci, 160 gr.
1 cipolla,
1/2 spicchio di aglio,
1/2 peperone verde,
mandorle macinate, 60 gr.
1 cucchiaino di timo,
noce moscata, q.b.
1 uovo,
olio extravergine di oliva, q.b.
parmigiano reggiano grattugiato, q.b.
sale e pepe, q.b.

per il sugo di pomodoro:

pomodori pelati, 220 gr.
1 gambo di sedano,
1 cipolla,
1 spicchio di aglio,
maggiorana tritata, q.b.
mezzo cucchiaio di conserva di pomodoro,

Come si realizza:

Preparate un soffritto con trito di sedano, cipolla, aglio.
Versate i pelati e la conserva.
Insaporite con maggiorana.
Chiudete la pentola e fate cuocere a fiamma dolce per 20 min. circa.
Rimestate ogni tanto in modo da controllare la densità del sugo.
Scottate gli spinaci in acqua bollente per 2 min.
Scolateli e strizzateli.
Sminuzzateli.
Fate imbiondire un trito di cipolla e aglio con dell'olio.
Aggiungeteci gli spinaci e fate cuocere.
Mondate e pulite il peperone levando i semi.
Riducetelo a cubetti.
Unitelo agli spinaci e lasciate cuocere 5 min.
Portate a temperatura il forno a 200°C.
Amalgamate agli spinaci il trito di mandorle.
Allungate con 150 ml. di acqua.
Insaporite con timo e portate a ebollizione.
Rimestate e condite con una punta di noce moscata.
Sistemate di sale e pepe.
Spianate la pasta e separatela in rettangoli uguali.
Immergeteli in acqua bollente per 2 min. in modo da rendere la sfoglia morbida.
Levate e asciugate. Farcite con il composto di spinaci.
Pennellate il lato con del tuorlo sbattuto.
Avvolgete e chiudete bene.
Imburrate una placca e preparate un fondo di sugo di pomodoro.
Adagiate i cannelloni e ricoprite con la restante salsa.
Cospargete con parmigiano. Infornate 25 min. a forno già caldo.
Levate una volta gratinati e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Farfalle alla frantoia

Ingredienti:

farfalle, 200 gr.
olive verdi snocciolate, 150 gr.
aglio fresco, 1 spicchio
basilico fresco. 1 piccolo mazzetto
prezzemolo fresco, 1 piccolo mazzetto
parmigiano grattugiato, 50 gr.
olio extravergine di oliva, 4 cucchiari
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Portate l'acqua della pasta a bollore.
Snocciolate nel frattempo le olive verdi.
Sistematele poi nella vaschetta del mixer.
Aggiungeteci le foglie di basilico, il prezzemolo, lo spicchio d'aglio.
Unite il parmigiano e l'olio.
Regolate di sale e pepe.
Frullate finemente il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
Cucinate la pasta al dente.
Scolatela e conditela con la salsa.
Unite, se occorre, altro olio.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Conchiglie rigate farcite

Ingredienti:

150 gr. conchiglie rigate
100 gr. ricotta di pecora fresca
2 pomodori rossi
50 gr. piselli
250 gr. guanciale di maiale
0,5 dl. di olio extravergine d'oliva
10 gr. di finocchio selvatico
30 gr. di pecorino
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Fate cuocere al dente le conchiglie rigate in acqua bollente salata.
Scolate.
Raffredate con acqua fredda.
Farcite con ricotta di pecora salata e pepata.
Fate rosolare il guanciale tagliato a listarelle con l'olio.
Aggiungete i piselli, il pomodoro concassé ed il finocchio selvatico.
Fate cuocere a fuoco lento con coperchio per 7 minuti.
Fate saltare le conchiglie rigate in padella.
Disponete le conchiglie rigate nel piatto.
Condite con il pecorino grattugiato, pepe e olio.
Guarnite con il sugo preparato.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Cannelloni variegati

Ingredienti:

sfoglie per lasagne, 6 fogli
carne di maiale, 60 gr.
salsiccia, 20 gr.
cipolla, q.b.
vino bianco secco, q.b.
mostarda di Cremona, 40 gr.
ricotta, 100 gr.
grana grattugiato, q.b.
1 uovo piccolo,
burro, 30 gr.
farina, 100 gr.
latte, 125 ml.
olio di oliva, q.b.
noce moscata, q.b.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Pulite e sminuzzate la cipolla.
Fatela imbiondire con del burro.
Affettate a pezzetti la carne e la salsiccia eliminando la relativa pelle.
Fate soffriggere con la cipolla.
Bagnate con del vino.
Fate svanire e lavorate tutto al mixer.
Unite la mostarda tagliuzzata a pezzetti.
Amalgamate la ricotta lavorata a crema.
Addensate con una manciata di formaggio grattugiato e l'uovo.
Regolate di sale e pepe se serve.
Portate ad ebollizione dell'acqua con un filo d'olio.
Scottate per qualche istante le sfoglie di pasta.
Levateli e stendeteli su un asciugamano.
Farciteli con il composto di carne.
Avvolgeteli.
Preparate un roux con la farina ed il burro.
Allungate con il latte e preparate una besciamella cremosa.
Imburrate una teglia da forno e preparate un letto di besciamella.
Sistemate i cannelloni nella teglia.
Velate con la restante besciamella.
Spolverate di formaggio grattugiato e sistemate noci di burro.
Informate a 220°C per un quarto d'ora. Levate una volta gratinati e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Cavatelli con pecorino e rucola

Ingredienti:

cavatelli (pasta corta), 180 gr.
cipollotto, 1
spicchio d'aglio, 1
sedano, 60 gr.,
olio extravergine d'oliva, q.b.
rucola, 140 gr.
pomodori maturi, 2 piccoli
filetti di acciuga sott'olio, 2
pecorino, 40 gr.
peperoncino, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Sminuzzate la rucola e il cipollotto in pezzi sottili.
Portate a temperatura dell'olio.
Aggiungeteci il cipollotto.
Sistemate di sale e rosolate per 10 min. circa.
Prendete un'altra pentola e scaldate ancora un filo d'olio.
Unite l'aglio e fatelo imbiondire.
Sminuzzate i pomodori a listarelle.
Aggiungeteli al soffritto.
Aggiungete del peperoncino alle acciughe.
Portate ad ebollizione dell'acqua salata in una pentola capiente.
Immergeteci la rucola.
Versateci i cavatelli una volta che l'acqua ha ripreso il bollore.
Portateli a cottura e scolateli con la rucola.
Sistemate il tutto nella pentola contenente i cipollotti.
Legate la salsa con la pasta.
Sistemateli nel piatto di servizio.
Nappate con la salsa calda di pomodori e acciughe.
Cospargete con pecorino e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Eliche all'emmental

Ingredienti:

eliche, 160 gr.
emmental, 80 gr.
zucchine, 150 gr.
1 tuorlo d'uovo,
burro, 20 gr.
olio extra vergine d'oliva, q.b.
1/2 cipolla,
1 spicchio d'aglio,
prezzemolo, q.b.
latte, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Mondate le zucchine e riducetele a dadini.
Sminuzzate cipolla, aglio e prezzemolo.
Scaldate un filo d'olio e unite il trito.
Unite le zucchine e cuocetele al dente.
Rimestate e sistemate di sale.
Affettate l'emmental a julienne.
Fate sciogliere in un tegame del burro.
Unite l'emmental e aggiungete poco alla volta 2 cucchiaini di latte.
Mescolate sempre così che il formaggio si fonda e non attacchi.
Amalgamate il tuorlo.
Portate a cottura le eliche.
Scolatele e insaporitele con del burro.
Rimestate e unite la salsa al formaggio. Servite subito.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Crespelle alla fiorentina

Ingredienti:

spinaci, 150 gr.
ricotta, 100 gr.
farina, 50 gr.
burro, 40 gr.
uova, 2
latte, 1/2 bicchiere
besciamella, 250 ml.
salsa di pomodoro, q.b.
parmigiano grattato, q.b.
noce moscata, q.b.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Portate a cottura gli spinaci.
Sminuzzateli.
Sistemate in una bastardella.
Unite la ricotta, 1 uovo.
Insaporite con 2 cucchiaini di parmigiano.
Sistemate di sale e pepe e aggiungete un pizzico di noce moscata.
Lavorate bene il tutto.
Lasciate da parte.
Sbattete l'uovo rimasto con il latte.
Aggiungeteci 25 gr. di burro fuso.
Unite la farina.
Sistemate di sale.
Otterrete una pastella liscia.
Passate del burro in un padellino.
Versate poca pastella e cucinate le crespelle da entrambe le parti.
Continuate fino ad esaurire il composto.
Farcite le crespelle con l'impasto di spinaci e ricotta.
Avvolgetele come se fossero dei cannoli.
Sistematele in una teglia unta di burro.
Nappate con la salsa besciamella.
Velate con del parmigiano.
Tingete la superficie con chiazze di salsa pomodoro.
Infornate a forno già caldo per 20 min. circa.
Levate e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Gnocchi ai caprini

Ingredienti:

spinaci lessati e tritati, 230 gr.
caprini, 150 gr.
uova, 1
1 piccolo spicchio di aglio,
grana grattugiato, 1 cucchiaio
farina, 1 cucchiaio
burro, 35 gr.
sale, q.b.

Come si realizza:

Lessate gli spinaci.
Insaporiteli in un tegame con una noce di burro e l'aglio.
Spostateli in una terrina.
Unite i caprini, il grana, l'uovo, la farina.
Lavorate bene il tutto.
Lasciate riposare il composto per circa 1 ora.
Preparate degli gnocchetti.
Cucinateli in acqua bollente e salata.
Scolateli e conditeli con il burro fuso e il grana.
Servite caldi.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Fettuccine al salmone

Ingredienti:

fettuccine fresche, 200 gr.
filetto di salmone fresco spellato e
spinato, 100 gr.
yogurt, 1 cucchiaio
succo di limone, 1/2 cucchiaio
uova di salmone, 1/2 cucchiaio
burro, 20 gr.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Sminuzzate a pezzetti il filetto di salmone.
Salatelo.
Insaporitelo con una macinata di pepe.
Fate sciogliere un pezzo di burro, non tutto, in grande tegame che useremo poi per le fettuccine.
Unite il succo di limone.
Aggiungeteci i pezzetti di salmone.
Fate cuocere per qualche minuto.
Rigirate spesso.
Portate a ebollizione l'acqua salata per le fettuccine.
Buttate la pasta.
Unite lo yogurt al salmone.
Fatele riscaldare.
Amalgamate il burro rimasto.
Aggiustate la salsa di sale.
Scolate le fettuccine al dente.
Unitele alla salsa.
Fatele saltare per qualche istante.
Guarnite con le uova di salmone.
Pepate. Sistemate nel piatto.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Farfalle con pancetta affumicata

Ingredienti:

farfalle, 160 gr.
pancera affumicata, 60 gr.
pomodori pelati, 120 gr.
panna, q.b.
peperoncino, q.b.
formaggio grattugiato, q.b.
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Sminuzzate la pancetta a dadini.
Fatela soffriggere in padella con l'aggiunta di un goccio d'olio.
Unite il peperoncino sminuzzato.
Versate i pomodori pelati non appena la pancetta sarà rosolata.
Aggiustate di sale e pepe.
Cucinate a fiamma bassa per 30 min.
Incorporate della panna pochi minuti al termine della cottura.
Fate addensare a fiamma dolce.
Cucinate le farfalle al dente.
Scolatele.
Sistematele nella padella con la salsa.
Saltate e fate legare il tutto.
Insaporite con trito di formaggio.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Farfalle al cartoccio

Ingredienti:

farfalle, 160 gr.
passato di pomodoro, 3 cucchiari
olive farcite, 6
acciughe sott'olio, 2
tonno sott'olio, 60 gr.
taleggio, 60 gr.
olio extra vergine d'oliva, q.b.
foglie di basilico, q.b.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Lavorate in una terrina il passato di pomodoro con le acciughe sminuzzate.
Affettate le olive.
Sfaldate il tonno.
Sminuzzate 4 foglie di basilico.
Unite il tutto al composto di pomodoro e acciughe.
Regolate di sale e pepe.
Riducete a cubetti il taleggio.
Fate lessare le farfalle al dente.
Scolatela.
Aggiungetela agli ingredienti nella terrina.
Preparate due fogli di carta da forno.
Stendeteci dentro le farfalle condite.
Separatele in 2 parti.
Avvolgete la carta in modo da formare 2 cartocci.
Sistematele nel forno.
Cuocete a potenza piena per 2 minuti.
Fate riposare per altri 2 minuti circa.
Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Conchiglie con zucchine e mozzarella

Ingredienti:

conchiglie, 160 gr.
zucchine, 160 gr.
mozzarella, 70 gr.
pomodori perini, 2
aglio, 1 spicchio
sedano, mezza costa
cipolla, 1 piccola
salvia, 1 foglia
formaggio grattugiato, q.b.
olio extravergine d'oliva, q.b.
sale, pepe, q.b.

Come si realizza:

Scottate i pomodori in acqua bollente.
Levate la pelle.
Privateli dei semi.
Sminuzzateli a cubettini.
Salatate in tegame con dell'olio l'aglio.
Unite la foglia di salvia.
Aggiungete la cipolla e il sedano interi.
Unite i cubetti di pomodoro.
Portate a cottura.
Sminuzzate le zucchine a julienne.
Versatele nel soffritto di pomodoro.
Sistemate di sale e pepe.
Cucinate per altri 15 min. con tegame coperto.
Allungate con un goccio di acqua se il fondo dovesse asciugarsi troppo.
Levate le verdure e la salvia.
Cucinate al dente le conchiglie.
Sgocciolatele e sistematele nel tegame con il sugo.
Fate saltare. Sminuzzate la mozzarella a cubetti.
Uniteli alla pasta.
Legate e sistemate nei piatti di servizio.
Spolverate con formaggio grattugiato e servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Crespelle farcite di tagliolini

Ingredienti:

farina, 100 gr.
uova, 2
latte, 2,5 dl.
olio di semi di arachidi, 2 cucchiari
tagliolini all'uovo, 360 gr.
burro, 90 gr.
funghi porcini secchi, 20 gr.
panna liquida, 200 gr.
grana grattato, 80 gr.
sale fino, pepe, q.b.
sale grosso, q.b.

Come si realizza:

Preparate in anticipo la pastella.
Lavorate la farina e le uova stemperando con la forchetta.
Versate il latte, mescolando per evitare grumi.
Aggiustate di sale.
Fate riposare la pastella 30 min. fuori dal frigo.
Scaldate a fiamma moderata un padellino da crespes.
Pennellate il fondo, fuori dal fuoco, con un velo di olio.
Stendeteci un mestolino di pastella e, roteando il tegame, coprite uniformemente il fondo.
Rimettete il padellino sul fuoco.
Riducete la fiamma.
Fate cuocere la crespella un minuto e mezzo circa da una parte.
Giratela con una spatola.
Cuocetela dall'altra parte.
Proseguite fino a esaurimento della pastella.

Per preparare il condimento:

Mettete in ammollo per 20 min. i funghi in mezzo bicchiere d'acqua.
Strizzateli e sminuzzateli a pezzi.
Fate sciogliere in un tegame il burro.
Rosolateci i pezzi di fungo.
Aggiustate di sapore con sale e pepe.
Portate a bollire una pentola con acqua salata.
Cuoceteci i tagliolini 5 minuti (se sono secchi per il tempo indicato nella confezione).
Scolateli.
Sistemateli nella padella con il burro e i funghi.
Amalgamateli con cura.
Imburrate una pirofila.
Stendete ogni crespella sul piano di lavoro.
Distribuiteci un'abbondante forchettata di tagliolini.
Arrotolate le crespelle.
Disponetele in ordine nella pirofila.
Accendete il forno a 180°C.
Addensate in una bacinella il grana con la panna.
Nappate con la salsa le crespelle.
Mettete la teglia in forno 20 min. a gratinare.
Servite subito.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Gnocchi in brodo

Ingredienti:

acqua, 60 gr.
burro, 25 gr.
farina, 35 gr.
uova, 1
brodo di carne, q.b.
grana grattugiato, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Fate bollire l'acqua con il burro.
Insaporite con un pizzico di sale.
Levate dal fuoco una volta sciolto.
Aggiungeteci la farina.
Rimettete sul fuoco, Continuate a cuocere mescolando.
Deve formarsi una palla che sfrigolerà.
Unite l'uovo. Versate la pasta in una tasca per dolci con bocchetta larga e liscia.
Spremete dei cilindretti.
Tuffateli nel brodo bollente.
Fate cuocere per 2/3 min.
Servire con il grana.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Gnocchi al gorgonzola

Ingredienti:

patate, 500 gr..
farina, 175 gr.
uovo, 1
gorgonzola, 125 gr.
parmigiano, q.b.
burro, q.b.
latte, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Portate a cottura le patate.
Pelatele.
Passatele allo schiacciapate.
Dovrete ottenere una purea.
Aggiungeteci la farina, l'uovo.
Impastate.
Formate dei rotolini.
Tagliuzzateli a pezzetti di 2 cm.
Passateli sui denti della forchetta premendo leggermente. Poi Cucinateli in abbondante

acqua salata.
Mettetene a cuocere pochi alla volta.
Levateli non appena vengono a galla.
Utilizzate un ragno.
Fate sciogliere in un tegame il gorgonzola con il burro.
Allungate con un po' di latte.
Cucinate il tutto a fiamma dolce.
Insaporite gli gnocchi con la crema di gorgonzola.
Cospargete di parmigiano. Servite.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Gnocchi alla romana

Ingredienti:

latte, 340 ml.
semolino, 90 gr.
parmigiano grattugiato, q.b..
1 tuorlo d'uovo,
burro, 20 gr.
sale e pepe, q.b.

Come si realizza:

Mettete a scaldare il latte sul fuoco.
Unite il semolino prima che raggiunga l'ebollizione.
Rimestate energicamente.
Abbassate la fiamma e cuocete per 10 min. circa.
Levate una volta ottenuto un impasto denso.
Unite il burro e il tuorlo.
Rimestate e salate.
Addensate del parmigiano grattugiato.
Stendete l'impasto su un piano inumidito.
Sistemate l'impasto e portatelo a un livello uniforme, alto circa 1 cm.
Adoperate uno stampino e ricavatene dei dischi di 3/4 cm.
Passate del burro su una pirofila.
Adagiateci gli gnocchi.
Velate di parmigiano grattugiato.
Metteteci delle noci di burro.
Infornate a 200°C.
Levate una volta che il formaggio sarà fuso e il tutto sarà gratinato.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Gnocchi con la scamorza e salsa di pomodoro

Ingredienti:

patate, 250 gr.
farina, 50 gr.
sale, q.b.
salsa di pomodoro, 120 gr.
provola affumicata, 100 gr.
olio extravergine di oliva, q.b.
basilico, 5 foglie

Come si realizza:

Portate a cottura le patate.
Scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapate.
Lavorate con la farina e un pizzico di sale.
Stendete l'impasto su un piano infarinato e formate dei rotoli.
Affettateli a cubetti di 1 cm.
Scaldate la salsa pomodoro.
Unite la provola sminuzzata a cubetti.
Spolverate con un trito di basilico (3 foglie).
Tuffate gli gnocchi in acqua bollente.
Scolate con il mestolo forato e versateli nella salsa.
Fate legare.
Sposate nei piatti di portata e adagiate sopra ciascuno una foglia di basilico.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Gnocchi di patate al prosciutto

Ingredienti:

patate, 500 gr.
farina, 150 gr.
uovo, 1
prosciutto cotto, 50 gr. + 50 gr.
burro, q.b.
parmigiano grattugiato, 2 cucchiari
circa
panna, q.b.
latte, q.b.
sale, q.b.

Come si realizza:

Lessate le patate con la buccia.
Scolatele.
Pelatele.
Passatele allo schiacciapate.
Disponete l'impasto a fontana.
Lavorate con quasi tutta la farina.
Aggiungeteci l'uovo.
Sminuzzate finemente 50 gr. di prosciutto cotto.
Incorporatelo.
Regolate con un pizzico di sale.
Componete dei filoncini.
Ricavateci gli gnocchetti.
Spostateli su un panno da cucina infarinato.
Portate ad ebollizione dell'acqua salata.

Scaldate in un tegame il restante prosciutto cotto sminuzzato.
Aggiungeteci della panna.
Allungate con un goccio di latte e scaldate la salsa.
Tuffateci gli gnocchi.
Scolateli con un ragno non appena vengono a galla.
Sistemateli nel tegame.
Saltateli in modo che leghino.
Servite caldi.



Ricetta offerte da tuttomonzambano

PRIMI

Cannelloni alla zucca

Ingredienti:

pasta fresca per lasagne, 125 gr.
zucca estiva, 500 gr.
timo, 1 rametto
cipolla, 1 piccola
amaretti, 2
sale e pepe, q.b.
burro, 40 gr.
farina, 20 gr.
grana grattugiato, 30 gr.
latte, 3 dl.
formaggio Valtellina Casera, 100 gr.

Come si realizza:

Private della buccia la zucca.
Levate i semi e i filamenti interni.
Tagliatela a pezzi regolari.
Tuffatela e cucinatela in acqua bollente salata.
Scolatela non appena sarà cotta al dente.
Preparate intanto la besciamella.
Fate sciogliere in un tegame 20 gr. di burro.
Unite la farina.
Lavorate bene il roux.
Versate poco alla volta 250 ml. di latte bollente mescolando continuamente.
Cucinate a fiamma moderata fino ad ottenere una salsa omogenea.
Sminuzzate un quinto di zucca a fettine.
Mettetele da parte.
Tagliate il resto della zucca a pezzetti.
Pelate la cipolla.
Affettatela finemente.
Fatela rosolare con 10 gr. di burro.
Unite i pezzetti di zucca.
Fate insaporire alcuni minuti.
Spegnete la fiamma.
Eliminate la crosta dal formaggio Valtellina Casera.
Riducetelo in pezzettini.
Aggiungete il formaggio Valtellina Casera alla zucca nel tegame.
Incorporate 2 cucchiai di besciamella.
Sistemate di sale e pepe.
Spianate la pasta per lasagne.
Stendete la farcia di zucca al centro d'ogni rettangolo.
Avvolgetelo a forma di cannellone.
Sistematelo in una teglia foderata con carta oleata.
Stendeteci sopra la besciamella rimasta mescolata con 1/2 decilitro di latte e il grana.
Infornate in forno preriscaldato a 180°C. per 25 minuti.
Levate non appena pronti.
Sistemateli nei piatti di servizio.
Adagiateci sopra le fettine di zucca insaporite nel burro rimasto.
Cospargete con le foglioline di timo e gli amaretti sbriciolati.