*Crostini con patè di coratella d’abbacchio*

INGREDIENTI

* 300 g di cuore, fegato e milza d’Abbacchio Romano IGP
* 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* 1 cipolla
* 1 spicchio d'aglio
* 1 costa di sedano
* 1 carota
* 1 rametto di salvia
* 1 foglia d’alloro
* 1 rametto di rosmarino
* 1 arancia non trattata (la buccia)
* 1/2 bicchierino di marsala
* 1 cucchiaio di cognac
* 1 filone di pane tipo lariano
* Sale, pepe e peperoncino q.b.

PREPARAZIONE

Far rosolare il trito di verdure (aglio, carota, sedano e cipolla) in una casseruola con l’olio per qualche minuto, quindi aggiungere la coratella tagliata in piccoli pezzi, un pizzico di sale e una macinata di pepe e continuare a fuoco vivace per una decina di minuti; irrorare con il marsala e il cognac e far evaporare. Continuare a cuocere a fiamma dolce ancora 20 minuti dopo aver aggiunto il rosmarino, la salvia e l’alloro e qualche mestolo d’acqua calda man mano che la carne tende ad asciugarsi troppo. A fine cottura eliminare gli aromi e tritare finemente. Se necessario, ammorbidire con qualche cucchiaio d’acqua calda, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tagliare a fette il pane e tostarlo sulla griglia; spalmare i crostini con il patè e servire guarnendo con delle striscioline di buccia d'arancia e polvere di peperoncino.

*Fritto misto alla romana*

INGREDIENTI

* 2 Carciofo Romanesco del Lazio IGP
* 2 zucchine romanesche
* 2 patate
* 100 g di cervello di Abbacchio Romano IGP
* 100 g di animelle di Abbacchio Romano IGP
* 100 g di mozzarella
* ½ limone (il succo)
* 4 cucchiai di farina
* 4 uova
* 1 cucchiaio di aceto di vino
* 500 ml di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Pulire il cervello e le animelle da filamenti e residui di sangue e bollire in acqua e aceto per circa 10 minuti. Ricavare il cuore dei carciofi, affettarli e metterli a bagno in acqua acidulata con qualche goccia di limone. Pelare, lavare e tagliare a fette spesse le patate e le zucchine. Affettare e asciugare la mozzarella. In una terrina sbattere le uova con un pizzico di sale e uno di pepe. Passare gli ingredienti prima nella farina e poi nell’uovo sbattuto. Friggere nell’olio ben caldo, girando di tanto in tanto per farli dorare uniformemente. Non appena cotti, scolare su carta paglia e servire molto caldi.

*Torta di abbacchio e patate*

INGREDIENTI

Per la pasta:

* 500 g di farina tipo 0
* 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* 1 cubetto di lievito di birra fresco
* 1 cucchiaino di zucchero
* 1 presa di sale
* acqua tiepida q.b.

Per il ripieno:

* 1 kg di Abbacchio Romano IGP
* 8 pomodori secchi
* 5 patate
* 2 spicchi d'aglio
* Prezzemolo q.b.
* Olio extra vergine di oliva Sabina DOP q.b.
* pepe q.b.

PREPARAZIONE

Sbriciolare il lievito in una ciotola e unire lo zucchero e l'acqua. Setacciare la farina e mescolare un cucchiaino di sale; unirvi il lievito ad altra acqua in modo da avere un impasto morbido e omogeneo. Formare una palla, metterla in una terrina leggermente unta d'olio e ungere appena anche la pasta per evitare che si secchi in superficie. Coprire con un canovaccio inumidito e ben strizzato e lasciare lievitare lontano da correnti d'aria fino a quando avrà raddoppiato il suo volume (2 ore circa). Tagliare l'agnello a tocchetti e lasciare marinare per 2 ore con aglio, prezzemolo, pomodori secchi sminuzzati, olio, sale e pepe. Tagliare le patate a fette molto sottili, condire con olio e sale e, solo all'ultimo, incorporare nel recipiente dell'agnello. Trascorse le 2 ore, riprendere la pasta e lavorarla qualche minuto, tirare due sfoglie non troppo sottili in modo da coprire la teglia. Stendere una sfoglia sulla teglia, aggiungere il composto e ricoprire chiudendo ermeticamente le due sfoglie; spennellare con un po' di olio la superfice. Infornare a 180°C per 2 ore circa, facendo attenzione che la crosta esterna non si colori troppo. In caso contrario coprirla con un foglio di carta argentata.

*Torta rustica con abbacchio e rosmarino*

INGREDIENTI

* 1 cipolla media tagliata a dadini
* 1 porro affettato sottile
* 1 gambo di sedano tagliato a dadini
* 1 carota tagliata a dadini
* 2 spicchi di aglio
* 1kg di Abbacchio Romano IGP
* 2 cucchiai di farina
* 1 cucchiaio di maizena
* 500 ml circa di vino rosso
* 5 pomodori (tipo san marzano) o 1barattolo di pelati sgocciolati
* 2 patate medie
* rosmarino, timo, alloro, maggiorana, prezzemolo q.b.
* 700 ml circa di brodo di pollo
* Sale e pepe q.b.
* 2 fogli di pasta sfoglia o brisè
* 1 rosso d'uovo per spennellare
* Olio extra vergine di oliva Sabina DOP q.b.

PREPARAZIONE

Fare un soffritto con olio, sedano, carota, cipolla, aglio e porro e rosolarvi l’abbacchio infarinato, prima da un lato e poi dall'altro. Aggiungere il vino, quasi a coprire tutta la carne e lasciare evaporare a fiamma viva, staccando, gli eventuali pezzi di carne attaccati al fondo. Quando il vino è evaporato completamente, unire i pomodori, le patate, le erbe aromatiche e il brodo in quantità tale da coprire competamente il tutto, salare e pepare. Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 200° per 3 ore o in una casseruola su fiamma moderata per circa un ora, fino a quando la carne diventa tenerissima. Separare la carne dal brodo; in un pentolino sciogliere la maizena in un po’ di acqua, unire poi il brodo filtrato e ridurlo di circa 1/3. Sminuzzare la carne, eliminando eventuali ossicini, disporla in una teglia da 30 cm di diametro precedentemente imburrata e  foderata con la sfoglia, unire le verdure,  il prezzemolo ed il brodo tiepido. Coprire il tutto con il secondo strato di sfoglia, spennellare con il rosso d'uovo e coocere in forno a180°/200° C fino a quando la sfoglia è dorata.

*Candele spezzate con genovese di abbacchio e piselli*



INGREDIENTI

* 400 g di pasta formato candele
* 500 g di Abbacchio Romano IGP
* 2 foglie di alloro
* 6 cipolle bianche
* 1 carota
* 7-8 pomodorini
* 200 g di piselli freschi
* 50 g di pangrattato
* 1 spicchio d’aglio
* 1 rametto di timo
* 1 rametto di rosmarino
* 1 rametto di salvia
* 50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
* 5 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Far appassire le cipolle tritate in un tegame con l’olio; aggiungere la carota anch’essa tritata, i pomodorini e la carne tagliati a pezzetti, l’alloro e lasciar cuocere per 2 ore a fuoco moderato con il coperchio. Soffriggere l’aglio in camicia in una padella con 2 cucchiai d’olio, aggiungere le erbe aromatiche, il pangrattato e lasciar tostare per qualche minuto; tenere da parte. Sbollentare i piselli in acqua salata e unirli al sugo d’abbacchio. Cuocere le candele spezzate al dente in abbondante acqua salata; condire con il sugo, impiattare e spolverizzare con il pane aromatizzato alle erbe mescolato con il parmigiano.

*Fusilli con carciofi, abbacchio e ricotta*

INGREDIENTI

* 400 g di pasta formato fusilli
* 4 Carciofi Romaneschi del Lazio IGP
* 200 g di polpa di Abbacchio Romano IGP tagliata a dadini
* 150 g di Ricotta Romana DOP
* 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* 1 foglia d’alloro
* 1 mazzetto d’erba cipollina
* Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Pulire i carciofi, ricavandone il cuore e tagliarli a fettine sottili; soffriggerli in un padella con 2 cucchiai d’olio fino a farli dorare, prelevarli con un mestolo forato e farli scolare su carta paglia. Soffriggere l’abbacchio per 5 minuti con l’olio rimasto, l’alloro, un pizzico di sale e una macinata di pepe, quindi unire i carciofi e amalgamare. Lessare la pasta al dente, scolarla e unirla al condimento di carciofi e abbacchio, mescolare a fuoco alto per qualche secondo, poi spegnere il fuoco e unire la ricotta; mescolare e servire con abbondante pepe nero ed erba cipollina tritata.

*Gnocchi al sugo di abbacchio*

INGREDIENTI

* 1 kg di gnocchi di patate
* 400 g di polpa di Abbacchio Romano IGP
* 800 g di pomodori pelati
* 1 spicchio d’aglio
* 1 cipolla bianca
* 1 rametto di rosmarino
* 1 rametto di salvia
* 2 cucchiai di Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato
* 2 cucchiai di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
* Sale e peperoncino q.b.

PREPARAZIONE

Tritare la cipolla, l’aglio, il rosmarino e la salvia e rosolare qualche minuto in olio caldo; aggiungere la polpa d’abbacchio ridotta a tocchetti e far cuocere per 15 minuti. Aggiungere i pelati, un pizzico di sale e uno di peperoncino; di tanto in tanto allungare con qualche mestolo d’acqua calda, fino ad arrivare a cottura della carne. Cuocere gli gnocchi in acqua calda e salata qualche minuto, scolarli direttamente nella padella con il sugo, mantecare velocemente e servire cospargendo i piatti con una miscela di parmigiano e pecorino.

*Insalata di pasta con abbacchio e verdure*

[[riduci dimensione font](http://www.abbacchioromanoigp.it/ricette/primi/item/26-insalata-di-pasta-con-abbacchio-e-verdure.html) aumenta la dimensione del font](http://www.abbacchioromanoigp.it/ricette/primi/item/26-insalata-di-pasta-con-abbacchio-e-verdure.html)

INGREDIENTI

* 300 g di pasta corta
* 200 g di fagiolini freschi
* 200 g di pomodorini
* 300 g di polpa di Abbacchio Romano IGP lessa
* 5 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* 1 cipolla
* 1 peperone giallo
* 1 mazzetto di basilico
* 50 g di mandorle pelate
* Sale e pepe in grani q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e pulire i fagiolini, spuntarli e lessarli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolarli, freddarli e tagliarli a tocchetti. Tenere da parte. Lavare i pomodorini, dividerli in 4 parti e metterli a scolare per eliminare l’eccesso d’acqua di vegetazione. Lavare i peperoni, eliminare torsolo, semi e filamenti e tagliarli a listarelle sottili. Pulire e affettare sottilmente la cipolla. Tostare le mandorle e tritarle grossolanamente. Tagliare a listarelle la carne. Raccogliere in una capiente terrina i fagiolini, i pomodori, il peperone, la cipolla e la carne. Condire con sale, pepe e olio, mescolare bene. Cuocere la pasta e scolarla al dente, passarla sotto l'acqua corrente fredda e unirla ai condimenti. Aggiungere le mandorle e il basilico lavato, asciugato e spezzettato con le mani; tenere in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

*Abbacchio al forno al profumo d’arancia*

INGREDIENTI

* 1 kg di Abbacchio Romano IGP a pezzi
* 12 patate di media grandezza
* 5 spicchi d'aglio
* 1 mazzetto di prezzemolo
* 4 cucchiai di senape
* 1 arancia grande (il succo)
* 1 cucchiaio di origano
* 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

In una terrina emulsionare il succo dell’arancia con la senape, l'olio, l'origano e un pizzico di sale e pepe. Pelare, lavare e asciugare le patate, tagliarle a cubetti e farle marinare nell’emulsione per una decina di minuti, quindi scolarle, tenendo da parte l’emulsione, e trasferirle in una teglia. In una ciotolina preparare un trito grossolano di aglio e prezzemolo, aggiungere un pizzico di sale e una macinata abbondante di pepe. Incidere la carne con dei tagli in cui inserire il trito precedentemente preparato. Trasferire i pezzi d’abbacchio nella ciotola con l’emulsione e mescolare bene. Quindi mettere la carne nella stessa teglia delle patate, adagiandola sopra. Irrorare con l’emulsione rimasta. Riscaldare il forno a 180°C e cuocere l’abbacchio e le patate all'incirca per un’ora, fino a che non risultino morbidi. Mescolare di tanto in tanto e bagnare con dell'acqua calda se le patate dovessero seccarsi troppo.

*Abbacchio al forno con aglio e limone*

[[riduci dimensione font](http://www.abbacchioromanoigp.it/ricette/secondi/item/49-abbacchio-al-forno-con-aglio-e-limone.html) aumenta la dimensione del font](http://www.abbacchioromanoigp.it/ricette/secondi/item/49-abbacchio-al-forno-con-aglio-e-limone.html)INGREDIENTI

* 1,5 kg di Abbacchio Romano IGP
* 2 limoni
* 1 rametto di rosmarino
* 3 spicchi di aglio
* 5 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e asciugare l’abbacchio tagliato a pezzi, raccoglierlo in una terrina capiente e condirlo con 3 cucchiai d’olio, il succo di un limone, un rametto di rosmarino e un pizzico di sale e pepe. Lasciarlo marinare, coperto, almeno 30 minuti. Preparare in una ciotola una emulsione con 4 cucchiai d’olio, il succo del limone rimasto, l’aglio schiacciato e un pizzico di sale e pepe. Mettere l’abbacchio, con il suo condimento, in una padella antiaderente e farlo rosolare e colorare uniformemente per una decina di minuti, a fiamma media. Quindi versarlo in una pirofila unta d’olio, bagnarlo con qualche cucchiaio dell’emulsione preparata e cuocere in forno a 180°C per circa 50 minuti, continuando a bagnare di tanto in tanto. A cottura ultimata, far riposare qualche minuto prima di servire.

*Abbacchio al forno con crosta di uovo*

INGREDIENTI

* 1,5 kg di Abbacchio Romano IGP
* 50 g di prosciutto crudo in una sola fetta
* 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Sabina DOP
* ½ cipolla
* 125 ml di brodo di carne
* 125 ml di vino bianco secco
* 2 tuorli
* ½ limone (il succo)
* 1 pizzico di noce moscata
* Farina q.b.
* Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Affettare finemente la cipolla e farla rosolare in un tegame capiente con l’olio e il prosciutto tagliato a dadini. Tagliare a pezzi l’abbacchio, lavarlo e asciugarlo e aggiungerlo al soffritto, facendolo dorare uniformemente. Salare, pepare e insaporire con la noce moscata. Dopo una decina di minuti, versare il vino, alzare la fiamma e far evaporare, quindi aggiungere il brodo, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per un’ora e mezza o due, finché la carne non sarà tenera. Adagiare l’abbacchio, già cotto, in una pirofila. Emulsionare, in una casseruola, i tuorli con il succo di limone e aggiungervi il sughetto di cottura della carne; far cuocere per un paio di minuti a fiamma bassa. Versare la salsa ottenuta sull’abbacchio e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 10-15 minuti o finché sulla carne non si formerà una crosticina dorata.

*Spaghetti alla carbonara*

INGREDIENTI

* 400 G. Di Spaghetti
* 150 G. Di Guanciale
* 4 Uova
* 100 G. Di Pecorino Romano Grattugiato
* Un Cucchiaino Di Olio D'oliva Extra Vergine
* Sale Q.B.
* Pepe Nero Macinato O Pestato Al Momento Q.B.

PREPARAZIONE

1. Tagliate il guanciale a striscioline.
2. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata.
3. Sbattete le uova con il formaggio in una ciotola adatta a contenere la pasta.
4. Fate dorare il guanciale con l'olio in una padella a fuoco moderato, cercando di non farlo seccare.
5. Scolate la pasta, fatela saltare un minuto nella padella con il guanciale. Versatela nella ciotola con le uova, e iniziate a mescolare velocemente e con un minimo di energia; in questo modo le uova cuoceranno amalgamandosi con gli altri ingredienti e si trasformeranno in una morbida crema senza grumi.
6. Servite subito gli spaghetti alla carbonara, spolverando ogni piatto con del pepe nero macinato o pestato al momento.

*Carciofi alla romana*

INGREDIENTI

* 2 Carciofi Mammole
* 1 Limone
* 4 Rametti Di Prezzemolo
* 4 Foglie Di Menta
* 1 Spicchio Di Aglio
* 250 Ml Di Brodo Vegetale
* Olio Extravergine Di Oliva
* Pepe Q.B.
* Sale Q.B.
* Pepe Q.B.

PREPARAZIONE

1. All'interno di una ciotola versate 2 litri di acqua fredda con il succo di un **limone**, iniziate quindi a pulire i carciofi rimuovendo le foglie esterne fino a lasciare solo il cuore e successivamente tagliate il gambo, lasciandolo da parte.
2. Sciacquate i carciofi sotto l'acqua corrente strofinandoli con un po' di limone, successivamente poneteli nella ciotola. Mentre i **carciofi** sono nell'acqua acidula, divaricate le foglie per far passare l'acqua anche all'interno e lasciateli a mollo.
3. Iniziate quindi ad occuparvi del gambo, tagliate i primi 10 cm e rimuovete lo strato più esterno aiutandovi con un **pelapatate**. Con un coltello iniziate quindi a realizzare delle strisce di circa un centimetro, ponete il tutto nella ciotola dell'acqua acidulata.
4. Realizzate quindi la farcitura dei carciofi, tritando insieme i rametti di prezzemolo (precedentemente lavati), con la **menta** e mezzo spicchio d'aglio spellato. In base ai vostri gusti personali vi suggeriamo di tritare finemente o di lasciare il tutto più grossolano; iniziate quindi a riempire i carciofi.
5. Ponete i carciofi ripieni a testa in giù in una pentola con i bordi alti, inserite quindi i gambi affettati negli spazi vuoti. Condite il tutto con un po' di olio, con il trito rimasto, un pizzico di sale e un bel po' di pepe. Aggiungete quindi il **brodo vegetale**fino a coprire i carciofi per un terzo della loro altezza.
6. Coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere il tutto per circa 30 minuti mantenendo la fiamma media. Se durante la cottura vi rendete conto che il brodo è stato assorbito del tutto, vi suggeriamo di aggiungere altro brodo. Passati questi 30 minuti, continuate la cottura per altri 10 minuti senza il coperchio.

*Pasta cacio e pepe*

INGREDIENTI

* 600 Grammi Di Pasta
* 300 Grammi Di Pecorino Romano Semi - Stagionato Grattugiato
* Pepe Nero, Mezzo Cucchiaino A Testa
* Sale

PREPARAZIONE

Per ottenere una pasta cacio e pepe perfetta bisogna non solamente condire la pasta cotta con il formaggio grattugiato, ma miscelare poca acqua di cottura della pasta (ricca di amido) con il formaggio, in modo che questo si sciolga a formare una specie di crema, che è poi la particolarità di questa ricetta. Quindi procedi in questo modo:

1. In una terrina abbastanza capiente metti tutto il formaggio e il pepe nero macinato, o meglio pestato nel mortaio al momento.
2. Cuoci la pasta in acqua bollente salata, scolala al dente con un mestolo forato per mantenere l'acqua di cottura.
3. Versa la pasta nella terrina e aggiungi immediatamente un mestolo scarso di acqua bollente avanzata dalla cottura della pasta.
4. Mescola velocemente in modo che il formaggio si sciolga con l'acqua. Se necessario aggiungine.
5. Servi immediatamente in un piatto possibilmente caldo e spolverando con altro pepe.

*Pasta all’amatriciana con pancetta*

INGREDIENTI

* 150 Grammi Di Polpa Di Pomodoro Fresco (O Pelato)
* 60 Grammi Di Pancetta
* 25 Grammi Di Pecorino Romano Stagionato Grattugiato
* 180 Grammi Di Bucatini
* 1 Cucchiaino Di Olio Extra Vergine Di Oliva
* Sale
* Peperoncino Rosso Piccante

PREPARAZIONE

Metti in una pentola preferibilmente di ferro un filo d'olio e aggiungi la pancetta tagliata a listarelle.

1. Falla colorire a fuoco dolce.
2. Appena sarà rosolata aggiungi il **peperoncino** tagliato in due e la polpa del pomodoro.

*Consiglio:*

Se usi i **pomodori pelati**, tagliuzzali prima di aggiungerli.

1. Aggiungi un pizzico di sale.
2. Nel frattempo fai cuocere i **bucatini** in acqua salata e scolali al dente.
3. Versali nella pentola col **sugo** per terminare la cottura, facendoli saltare per un paio di minuti.
4. A fuoco spento aggiungi il formaggio pecorino grattugiato al momento, fai le porzioni e porta in tavola immediatamente.

*Pasta alla gricia*

INGREDIENTI

* 360 G. Di Spaghetti
* 100/150 G. Di Guanciale
* Una Cipolla Piccola
* Olio D’oliva Extra Vergine Q.B.
* Pecorino Romano Grattugiato Q.B.
* Pepe Nero Macinato Q.B.
* Sale Q.B.

PREPARAZIONE

1. Lavate la cipolla, pelatela e affettatela sottilmente
2. Versate in una padella un po' di **olio d'oliva** e fatelo scaldare a fuoco molto basso. Versateci la cipolla e fatela rosolare nell'olio fino a quando non diventa dorata.

*Consiglio:*

Per evitare che la cipolla si bruci, meglio tenere il fuoco basso e mescolare con un cucchiaio di legno.

1. Tagliate il **guanciale** a striscioline
2. Unite il guanciale al soffritto di cipolle e fatelo dorare dolcemente.
3. Mettete abbondante acqua in una pentola, salatela e portatela ad ebollizione.
4. Mettete a cuocere la **pasta**.

*Consiglio:*

Quando scolate la pasta, ricordatevi di tenere da parte un po’ di acqua di cottura in modo tale che, se unendo la pasta al condimento vi dovesse apparire troppo asciutta, potrete allungarla un po'

*Supplì*

INGREDIENTI

• 400 g di riso  
• 2 uova  
• 50 g di formaggio grattugiato  
• 30 g di burro  
• pangrattato  
• olio  
• sale  
• pepe.  
**PER IL RAGÙ:**  
• 100 g di carne tritata  
• 15 g di funghi secchi  
• 400 di pomodori pelati  
• 1 cipollina  
• olio **•** sale. **PER IL RIPIENO:  
•** 100 g di mozzarella

PREPARAZIONEPreparate il ragù: mettete a bagno i funghi in acqua tiepida. In una piccola casseruola scaldate due cucchiai d’olio, insaporitevi la cipollina tritata finemente e quando è trasparente unite la carne, i pelati sminuzzati, i funghi strizzati e tritati, salate e cuocete per un’ora. Lessate il riso, scolatelo al dente, conditelo con il burro, il formaggio, alcuni cucchiai di ragù, le uova sbattute e un pizzico di pepe. Mescolate, fate raffreddare. Tagliate la mozzarella a dadini e lasciatela sgocciolare. Prendete delle piccole porzioni di riso, date loro una forma ovale dopo aver nascosto nel centro un dadino di mozzarella. Rotolatele nel pangrattato e poi friggetele in abbondante olio bollente. Sgocciolate i supplì su carta assorbente da cucina e serviteli ben caldi.

*Bignè di San Giuseppe*

INGREDIENTI

• 75 g di farina  
• 25 g di burro  
• 2 uova  
• 125 g d’acqua  
• buccia di limone  
• zucchero a velo  
• olio  
• sale

PREPARAZIONE

In una casseruola versate l’acqua, aggiungete il burro e un pizzico di sale, portate a bollore, ritirate dal fuoco e unite in una sola volta la farina mescolando velocemente. Ponete di nuovo sul fuoco e continuate a lavorare l’impasto fino a quando diventa una palla che si stacca dalle pareti del recipiente. Ritirate, lasciate intiepidire il composto, quindi incorporatevi un uovo alla volta (aggiungete il secondo solo quando il primo si è perfettamente amalgamato), mescolando energicamente.  
  
Quando la pasta avrà assunto un aspetto vellutato e sulla superficie si apriranno piccole “bolle”, aggiungete un cucchiaio di zucchero a velo e la buccia grattugiata del limone, coprite e lasciate riposare 30 minuti al fresco. In una larga padella scaldate abbondante olio.  
  
Con un cucchiaino prendete una porzione di pasta grande come una nocciola e fatela cadere nell’olio bollente, così di seguito friggendo cinque-sei bignè alla volta. Ritirateli con la paletta bucata quando sono gonfi e dorati e asciugateli su carta assorbente da cucina. Disponete i bignè a piramide sul piatto da portata e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

*Pasta e broccoli in brodo d’arzilla*

INGREDIENTI

• 500 g di broccolo romano  
• 200 g di pasta corta (ditalini o spaghetti spezzettati)  
• 1 kg di arzilla  
• 200 g di pomodori pelati  
• 1/2 bicchiere di vino bianco secco  
• 2 filetti d’acciuga sotto sale  
• 1 piccola costa di sedano  
• 1 carota  
• 1 cipolla  
• 1 spicchio d’aglio  
• 1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
• peperoncino  
• olio  
• sale

PREPARAZIONE

Preparate il brodo di pesce: spellate l’arzilla, lavatela, tagliatela a pezzi di grandezza media e raccoglieteli in una casseruola insieme a sedano, carota e cipolla tagliuzzati, versate acqua che copra a filo gli ingredienti, salate leggermente, portate a bollore e cuocete a fuoco moderato per circa 20 minuti. Sgocciolate i pezzi di arzilla, sfilettateli e teneteli da parte, mentre gli scarti e le lische vanno lasciati sobbollire ancora per circa 30 minuti. In un’altra casseruola scaldate due-tre cucchiai d’olio, unite l’aglio e fatelo dorare leggermente, aggiungete le acciughe dissalate e lasciatele sciogliere, quindi unite il peperoncino, i pelati spezzettati, il vino, il broccolo diviso a cimette, mescolate e cuocete per 5 minuti. Versate nel recipiente il brodo di pesce filtrato, aggiungete una parte dell’arzilla e, dopo 10 minuti, unite la pasta e portate a cottura. Completate con il prezzemolo tritato. Servite la zuppa brodosa e calda.

*Minestra della Tuscia*

INGREDIENTI

• 60 g di semolino  
• 40 g di burro  
• 1 patata  
• 1 costa di sedano  
• 1 zucchina  
• 1 cipolla bianca media  
• 1 carota  
• 1 pomodoro  
• 6 foglie di basilico  
• 1 ciuffetto di prezzemolo  
• Grana Padano  
• sale

PREPARAZIONE

Tritate insieme il sedano con un ciuffetto di prezzemolo e sei foglie di basilico, grattugiate patata, zucchina e carota, spellate il pomodoro, eliminate i semi e tagliatelo a pezzetti. Raccogliete tutto in una casseruola, versatevi un litro di acqua, salate, ponete sul fuoco e dopo 15 minuti aggiungete a pioggia il semolino, mescolate velocemente e cuocete ancora per 15 minuti. Ritirate dal fuoco, insaporite la minestra con il burro, trasferitela in una zuppiera e servitela a tavola con Grana Padano grattugiato a parte. 

*RICOTTA GELATA*

INGREDIENTI

• 700 g di ricotta romana  
• 135 g di zucchero a velo  
• 5 tuorli  
• 4 cucchiai di rum.  
• 6 prugne  
• 6 fichi secchi  
• 2 dl d’acqua  
• 180 g di zucchero

PREPARAZIONE

Passate al setaccio la ricotta. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero setacciato fino ad avere un composto bianco e spumoso e amalgamatelo alla ricotta. Quindi aggiungete il rum.

Foderate gli stampini con carta da forno, versatevi il composto, livellatelo, copritelo e tenete in frigo una notte.

Preparate la composta: in un pentolino mettete acqua e zucchero, fate addensare sul fuoco, immergetevi prugne e fichi e ritirate dopo dieci minuti. Sformate i budini in coppette, intorno disponete la composta di frutta e servite.

*Animelle al Marsala*

INGREDIENTI

[**Carne bovina**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Carne-bovina/) animelle di vitello 2

[**Farina**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Farina/) qb per infarinare le animelle

[**Marsala**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-marsala/) 1 bicchiere

[**Brodo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Brodo/) 200 ml

[**Burro**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 40 g

[**Pane**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pane/) 4 fette

PREPARAZIONE  
La preparazione delle Animelle richiede un po’ di attenzione nella fase di pulizia, mettete quindi le animelle a bagno in acqua tiepida e rinnovatela per due volte ogni 15 minuti, durante questa fase cercate di togliere le membrane che la compongono e la parte sanguinolenta, ottenendo cosi dei bocconcini bianchissimi.   
  
Tagliate le Animelle a fette non troppo sottili, infarinatele leggermente e fatele saltare nel burro, bagnando poi con il marsala, quando sarà si sarà asciugato aggiungete qualche cucchiaio di brodo e portate a termine la cottura.  
  
Servite le Animelle al Marsala mettendone una fettina su un crostone di pane fritto nel burro e bagnandolo con la salsa di cottura.

*Carciofi alla giudia*

INGREDIENTI

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) q.b.

[**Limoni**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Limoni/) 1 spremuto

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[**Carciofi**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Carciofi/) romani (mammole), 4

[**Olio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine di oliva, 1,5 lt

PREPARAZIONE

Per preparare i carciofi alla giudia iniziate con la pulizia dei carciofi: eliminate le foglie esterne più dure, fino ad arrivare a quelle interne più morbide. Va eliminata, partendo dalle foglie esterne, la parte viola di ogni foglia, aiutandovi con un coltellino a lama curva, facendo attenzione a non intaccare la foglia sotto, procedendo così via via verso l'interno.

Immergete quindi i carciofi così puliti in una bacinella con dell'acqua acidulata, per almeno 10 minuti.  
Toglieteli dall'acqua, scolateli, asciugateli e batteteli l'uno contro l'altro per far si che le foglie comincino ad aprirsi.   
Fate scaldare in un tegame dell'olio in una quantità tale che i carciofi ne siano ricoperti.  
Immergete quindi i carciofi e lasciateli nell'olio caldo, ma non bollente (140/150 °C andranno bene) per 10-15 minuti, tempo necessario affinchè cuociano senza però diventare troppo molli, per verificare la cottura basterà punzecchiare la base del carciofo con i rebbi di una forchetta, se la forchetta penetrerà nel carciofo, potete toglierlo dall'olio.

Toglieteli dall'olio, lasciateli raffreddare capovolti in un vassoio per una ventina di minuti (di modo che perdano l'olio in eccesso) e, con una forchetta, aprite le foglie dall'interno verso l'esterno a mo' di fiore in modo che assumano la caratteristica forma a "rosa sbocciata". A questo punto, condite l'interno dei carciofi con sale ed abbondante pepe e lasciateli riposare per qualche minuto per far si che si insaporiscano per bene prima della cottura.   
Spruzzateli con dell'acqua (o con del vino bianco) e immergeteli nell'olio, alzando lievemente la temperatura ma facendo attenzione a non bruciarli. Toglieteli dopo circa 1 minuto e metteteli ad asciugare su un foglio di carta assorbente.  
Servite ben caldi e....buon appetito!

*Insalata di fagioli alla romana*

INGREDIENTI

[**Fagioli**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Fagioli/) borlotti già lessati 2 scatole

[**Acciughe (alici)**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Acciughe-alici/) sott'olio 8 filetti

[**Timo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Timo/) fresco 2-3 rametti

[**Aglio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) 1 spicchio

[**Cipolle**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) rosse di Tropea 1

[**Aceto**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-aceto/) di vino rosso 1 bicchiere

[**Olio di oliva**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio-di-oliva/) extravergine 5-6 cucchiai

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) macinato fresco q.b.

PREPARAZIONE

Versate i fagioli assieme alla propria acqua di conserva in un colino, poi sciacquateli velocemente sotto l’acqua corrente e fateli scolare per bene. Sbucciate e tagliate a fettine sottili la cipolla di Tropea, quindi ponetela in una ciotola con un bicchiere di aceto di vino ricoprendola poi con dell’acqua fredda; lasciatela a mollo così per circa mezz’ora, dopodiché scolatela.

Nel frattempo tritate finemente l’aglio e le acciughe.

Versate in una ciotolina l’olio e aggiungete le acciughe e l'aglio tritato, 1 cucchiaio di aceto,  il sale e il pepe macinato e le foglioline di timo: sbattete leggermente con una forchetta per amalgamare gli ingredienti .

Versate i fagioli in una ciotola, aggiungete la cipolla di Tropea e quindi unite la salsa ottenuta precedentemente; mescolate il tutto e servite, spolverizzando sui piatti di portata del pepe macinato fresco e delle foglioline di timo (in mancanza del quale potete usare dell’origano).

*Gnocchi alla romana*

INGREDIENTI

[**Semolino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Semolino/) 250 g

[**Latte**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Latte/) 1 l

[**Burro**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 100 g

[**Uova**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) solo tuorli 2

[**Parmigiano reggiano**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Parmigiano-Reggiano/) 100 g

[**Pecorino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pecorino/) 40 g

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) 7 g

[**Noce moscata**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Noce-moscata/) q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare gli gnocchi alla romana, ponete il latte in un tegame sul fuoco, e aggiungete una noce di burro, il sale, e un pizzico di noce moscata; appena inizierà a bollire versatevi a pioggia il semolino, mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi.

Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che non si sarà addensato; dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i due tuorli mescolando questa volta con un mestolo di legno.

Unite anche il parmigiano e mescolate il tutto nuovamente. A questo punto versate metà dell'impasto ancora bollente su un foglio di carta forno e utilizzando le mani, dategli una forma cilindrica. Per non scottarvi troppo potete passare le mani sotto l'acqua fredda. Una volta ottenuto un cilindro uniforme, avvolgetelo nella carta forno. Ripetete la stessa operazione per la seconda metà dell'impasto tenuto da parte e riponete i due rotoli in frigorifero per una ventina di minuti.

Una volta raffreddato, otterrete un impasto compatto e con un coltello riuscirete ad ottenere dei dischi perfetti. Per facilitarvi nel taglio consigliamo di inumidire la lama con dell'acqua. Una volta ottenuti circa 40 pezzi disponeteli su una teglia precedentemente imburrata e cospargeteli con il burro fuso, ma non bollente.

Spolverizzate la superficie con il pecorino romano e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20-25 minuti (se utilizzate il forno ventilato 180° per 15 minuti). Dopodiché azionate la funzione grill e lasciateli gratinare per 4-5 minuti. Una volta pronti servite i vostri gnocchi alla romana ben caldi!

*Fettucine alla papalina*

INGREDIENTI

[**Fettuccine all'uovo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Fettuccine-all-uovo/)250 g

[**Burro**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 50 g

[**Cipolle**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) 50 g

[**Prosciutto**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prosciutto/) crudo 100 g

[**Panna**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Panna/) da cucina 200 g

[**Uova**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) medie 3

[**Parmigiano reggiano**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Parmigiano-Reggiano/)grattugiato 60 g

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) macinato a piacere

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) a piacere

[**Acqua**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Acqua/) 1 mestolo a temperatura ambiente.

PREPARAZIONE

Per preparare le fettuccine alla papalina tagliate prima a fette e poi a listarelle il prosciutto crudo. Ponete sul fuoco una pentola antiaderente e fate sciogliere il burro a tocchetti.

Lasciate appassire la cipolla tritata finemente per 8 minuti nel burro aggiungendo un mestolo di acqua a temperatura ambiente. Unite il prosciutto crudo precedentemente tagliato a listarelle e

mescolate con una spatola da cucina, facendo cuocere per altri 2 minuti. Una volta pronto, spegnete e tenete da parte. Mettete sul fuoco una pentola con acqua salata e portate a bollore, quindi cuocete le fettuccine al dente per 3 minuti; nel frattempo rompete le uova in un recipiente e aggiungete la panna, e mescolate energicamente con le fruste.

Unite il formaggio grattugiato, mischiate nuovamente, infine aggiustate di sale.

Trascorso il tempo necessario, scolate le fettuccine e versatele direttamente nella padella con il condimento, facendole saltare per qualche istante per insaporire; spegnete il fuoco e aggiungete il composto a base di uova, distribuendolo in maniera omogena sulla pasta.

Mischiate velocemente per amalgamare bene tutti gli ingredienti, quindi regolate di pepe: le vostre fettuccine alla papalina sono pronte per essere servite ben calde.

*Coda alla vaccinara*

INGREDIENTI

[**Carne bovina**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Carne-bovina/) coda di bue o di vitello 1 kg

[**Olio di oliva**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio-di-oliva/) extravergine 3 cucchiai

[**Cipolle**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) 1 grande

[**Carote**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Carote/) 1

[**Sedano**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sedano/) 2 costole

[**Aglio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) 2 spicchi

[**Prezzemolo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prezzemolo/) tritato 1 cucchiaio

[**Chiodi di garofano**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Chiodi-di-garofano/) 3-4

[**Vino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Vino/) bianco secco 400 ml

[**Pomodori**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) pelati sgocciolati 1 kg

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) q.b.

[**Lardo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Lardo/) o guanciale 100 gr

[**Pinoli**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pinoli/) 20 g

[**Uvetta**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Uvetta/) 30 g

[**Sedano**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sedano/) bianco 3 costole

[**Cacao in polvere**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Cacao-in-polvere/) amaro circa 2 gr

PREPARAZIONE

Per preparare la coda alla vaccinara, tagliate la coda con un coltello da cucina, seguendo le giunture della stessa e cercando di non spezzare l'osso, ottenendo così dei pezzi chiamati in gergo rocchi. Se non riuscite fate compiere questa operazione al vostro macellaio di fiducia. Lavate i rocchi sotto acqua corrente fredda, per eliminare tutto il sangue oppure lasciateli in ammollo, cambiando spesso l'acqua. Una volta scolati, tamponateli con un canovaccio pulito.

Tritate grossolanamente il lardo e mettetelo da parte. Preparate un trito finissimo, con l'aiuto di un mixer, con l'aglio, la cipolla, la carota e il sedano e tenetelo da parte; tritate finemente a parte anche il prezzemolo. Ora siamo pronti per la cottura della coda: in una pentola capiente mettete l’olio extravergine d’oliva e il lardo tritato e fatelo rosolare.

Quando il lardo sarà ben soffritto, unite la coda e fatela sbianchire. Aggiungete i chiodi di garofano, il trito di verdure preparato prima e una manciata di prezzemolo tritato; lasciate cuocere a fuoco basso fino a che non si sarà asciugato bene il tutto.

A questo punto, salate e pepate e sfumate con il vino bianco quindi lasciate cuocere a fuoco basso, con il coperchio, per almeno 20 minuti. Trascorso questo tempo, aggiungete i pomodori pelati, ben sgocciolati e tagliati a pezzetti e mescolate. La coda dovrà cuocere, coperta e a fuoco basso, per un minimo di 2-3 ore, a seconda dell’età e della qualità dell’animale: noi l'abbiamo lasciata per 4 ore, rimestando di tanto in tanto. Se durante la cottura, la preparazione dovesse asciugarsi troppo, unite poca acqua calda per allungare.

*Chiacchiere*

INGREDIENTI

[**Burro**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 50 g

[**Vaniglia**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Vaniglia/) bacca 1

[**Uova**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) medie - 3 intere e 1 tuorlo

[**Lievito chimico in polvere**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Lievito-chimico-in-polvere/)6 g

[**Zucchero**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero/) semolato 70 g

[**Grappa**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-grappa/) 30 g

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) 1 pizzico

[**Farina**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Farina/) 00 500 g

PREPARAZIONE

Per preparare le chiacchiere, setacciate la farina assieme al lievito e versate in una planetaria con foglia. Aggiungete lo zucchero, le uova sbattute in precedenza e la grappa. Lavorate fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Sostituite la foglia con il gancio, unite i semi della bacca di vaniglia e il burro, quindi continuate ad impastare per 10 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario potete aggiungere 5/10 gr di acqua. Trasferite l’impasto su un piano da lavoro, e maneggiatelo rapidamente per dargli una forma sferica.

Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in porzioni da 150 g circa e iniziate a lavorare ognuna singolarmente. Appiattite leggermente una prima porzione con il palmo della mano, infarinatela e stendetela con il tirapasta impostato sullo spessore più largo.

Ripiegate verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta, dopodiché tiratela nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2 mm. Eseguite lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. Lasciate riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo portate l’olio alla temperatura di 170-180°. Con una rotella a taglio smerlato procedete sagomando dei rettangoli di circa 5x10 cm e praticando su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo.

Non appena l’olio ha raggiunto la giusta temperatura immergetevi 2-3 rettangoli di sfoglia con l’aiuto di una schiumarola e fateli cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. Scolate le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, impiattatele e cospargetele con abbondante zucchero a velo setacciato.  
Le vostre chiacchiere sono pronte.

*Insalata di puntarelle alla romana*

INGREDIENTI

[**Puntarelle**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Puntarelle/) (germogli di cicoria catalogna) 800 g

[**Acciughe (alici)**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Acciughe-alici/) filetti sott'olio 4

[**Olio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine d'oliva 30 g

[**Aceto**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-aceto/) di vino bianco 10 g

[**Aglio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) spicchio 1

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) bianco macinato q.b.

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare l’insalata di puntarelle alla romana, iniziate pulendo accuratamente il cespo delle puntarelle facendo attenzione che non siano presenti residui di terreno e separate le foglie più dure e fibrose dai germogli (le puntarelle) dal cespo.

Una volta che avrete privato della base, che è la parte più dura, potrete tagliare le puntarelle a metà e successivamente in striscioline ottenendone almeno 5 o 6 a seconda dello spessore. Orientativamente dovreste ottenere 8-10 fili da ciascun germoglio che poi tufferete in acqua e ghiaccio per almeno un’ora.

Questa operazione servirà non solo a mitigare il sapore amarognolo ma anche a dare l’aspetto arricciato tipico delle puntarelle. In un recipiente spremete lo spicchio d’aglio (altrimenti potrete sminuzzarlo al coltello), poi i filetti di acciughe, infine l’aceto ed emulsionate una prima volta con i rebbi di una forchetta, dopodiché aggiungete anche l’olio extravergine d’oliva e continuate l’emulsione. Scolate le puntarelle e dopo averle sistemate nel piatto di portata conditele con l’emulsione. La vostra insalata di puntarelle alla romana è pronta per essere servita come gustoso contorno!

*Pasta alla checca*

INGREDIENTI

[**Sedanini Rigati**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Sedanini-Rigati/)400 g

[**Pomodori**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) ciliegini 350 g

[**Burrata**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Burrata/) 200 g

[**Caciotta romana**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Caciotta-romana/) 200 g

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) 3 g

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) 1 g

[**Basilico**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Basilico/) qualche fogliolina

[**Olio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine di oliva 40 g

PREPARAZIONE

Per preparare la pasta alla checca, per prima cosa portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e versate i sedanini rigati. Cuocete la pasta, scolatela al dente e trasferitela in una ciotola. Conditela con poco olio extravergine per non farla attaccare, e lasciatela intiepidire.

Nel frattempo occupatevi del condimento: tagliate a straccetti la burrata e la caciotta romana a dadini. Lavate i pomodorini sotto abbondante acqua fresca corrente e tagliateli in quarti.

Nella ciotola in cui avete fatto intiepidire la pasta, aggiungete la burrata e la caciotta romana a dadini. Unite anche i pomodorini e il basilico sminuzzato a mano.

Mescolate bene per amalgamare i sapori e regolate di sale e pepe: la vostra pasta alla checca è pronta per essere gustata!

*Penne all’arrabbiata*

INGREDIENTI

[**Penne Rigate**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Penne-Rigate/)400 g

[**Aglio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) (circa 2 spicchi) 6 g

[**Olio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine di oliva 40 g

[**Pecorino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pecorino/) romano grattugiato 100 g

[**Peperoncino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Peperoncino/) intero 5 g

[**Prezzemolo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prezzemolo/) tritato 3-4 cucchiai 8 g

[**Pomodori**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) grappolo ramato 400 g

PREPARAZIONE

Per preparare le penne all'arrabbiata, iniziate dalla preparazione del sugo, iniziando dalla pulizia e dal taglio dei pomodori. Prendete i pomodori e sciacquateli sotto abbondante acqua. Quindi eliminate il picciolo verde ed incideteli leggermente effettuando una sorta di x in corrispondenza del punto in cui avete tolto il picciolo. Questo passaggio consente un più rapida eliminazione della buccia esterna da cotti. Poi prendete un tegame dai bordi alti, riempitelo di acqua, portate a bollore e sbollentate i pomodori per alcuni secondi.

Aiutandovi con una schiumarola scolateli e riponeteli in una ciotola con acqua e ghiaccio. Ora privateli della buccia, eliminate i semini interni e tagliateli a metà, quindi in quarti e poi a piccoli cubetti. Riponete i cubetti in una ciotolina e tenete da parte.

Poi prendete un peperoncino, tagliatelo a metà e ricavatene i semini interni e delle piccole striscioline. A questo punto prendete una padella antiaderente, versate l’olio a filo. Fate rosolare uno spicchio di aglio (intero o schiacciato a seconda dei vostri gusti) con i semini del peperoncino e mescolate bene con un cucchiaio di legno per evitare che si brucino. Quindi aggiungete i pomodori tagliati a cubetti e lasciate cuocere per alcuni secondi per evitare che i pomodori si sfaldino mescolando bene con un cucchiaio di legno per consentire una cottura uniforme. Aggiustate di sale e pepe.

A cottura ultimata togliete l’aglio. Nel frattempo prendete un tegame dai bordi alti, aggiungetevi l’acqua e portate a bollore. Versatevi la pasta e lasciate cuocere. Quando sarà cotta scolatela e unitela nella padella con il sugo.

Aggiungete il prezzemolo fresco tritato finemente ed amalgamate bene gli ingredienti. Quindi impiattate ed aggiungete il pecorino grattugiato.

*Saltimbocca alla romana*

INGREDIENTI

[**Carne bovina**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Carne-bovina/) 4 fettine di vitello da 75 g

[**Prosciutto**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prosciutto/) crudo in 4 fette da 12 g

[**Burro**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 50 g

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) nero secondo i vostri gusti

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[**Salvia**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Salvia/) 8 foglie

[**Vino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Vino/) bianco 200 g

PREPARAZIONE

Per preparare i saltimbocca alla romana iniziate stemando la carne su un tagliere, eliminando eventuali nervetti e grasso e poi battete con un batticarne e adagiate le fette di prosciutto e poi le foglie di salvia

che andrete ad infilzare con gli stuzzicadenti facendo entrare la punta prima da un lato e poi dall’altro e infine dividete la fettina a metà ottenendo così 8 pezzi in tutto. Lasciate fondere il burro in padella e non appena sarà ben caldo adagiate i saltimbocca nella padella e lasciateli rosolare un paio di minuti per lato. Successivamente sfumate con il vino bianco.

A fine cottura aggiustate di sale e di pepe e infine potrete servire i saltimbocca alla romana in un piatto da portata irrorandoli con il fondo di cottura.

*Seppie con piselli*

INGREDIENTI

[Piselli](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Piselli/) sgranati o surgelati 500 gr

[Seppie](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Seppie/) 1 kg (pulite)

[Cipolle](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) 1

[Olio di oliva](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio-di-oliva/) 4 cucchiai

[Sale](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[Prezzemolo](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prezzemolo/) tritato 2 cucchiai

[Brodo](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Brodo/) vegetale (o fumetto) 1/2 lt

[Pomodori](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) pelati 350 gr

[Vino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Vino/) bianco 100 g

PREPARAZIONE

Per preparare le seppie con piselli iniziate con la pulizia delle seppie: spellatele, togliete l’osso interno, il becco cartilagineo posto tra i tentacoli e la vescica con l’inchiostro quindi sciacquatele per bene sotto l’acqua corrente. Tagliate le seppie più grandi a listarelle o ad anelli e lasciate intere le seppioline più piccole. Ponete in un tegame l’olio, la cipolla tritata  finemente e il prezzemolo tritato, quando la cipolla sarà imbiondita unite le seppie, salate e pepate; fatele quindi  insaporire e sfumate con il vino bianco. Quando il vino sarà sfumato aggiungete i piselli freschi sgranati (o surgelati) e i pomodori pelati o la polpa di pomodoro. Lasciate cuocere per un’altra mezz’ora a fuoco dolce, aggiungendo, al bisogno,del fumetto di pesce o del brodo vegetale, fino a che le seppie risulteranno tenere. Prima di spegnere il fuoco, aggiustate eventualmente di sale e di pepe, quindi servite le seppie con piselli immediatamente!

*Spaghetti alla puttanesca*

INGREDIENTI

[Spaghetti N°5](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-gli-Spaghetti/)400 g

[Olive](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Olive/) nere denocciolate 100 gr

[Capperi](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Capperi/) sotto sale 1 cucchiaio

[Pomodori](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) maturi e sodi 500 gr

[Aglio](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) 1-2 spicchi

[Prezzemolo](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prezzemolo/) tritato 2 cucchiai

[Olio](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine di oliva 5 cucchiai

[Sale](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[Peperoncino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Peperoncino/) fresco (o pepe) a piacere

[Acciughe (alici)](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Acciughe-alici/) sotto sale 8 filetti

PREPARAZIONE

Per preparare gli spaghetti alla puttanesca, lavate i pomodori sotto l'acqua corrente e praticate un'incisione a croce sui pomodori e scottateli in acqua bollente per un minuto; quindi scolateli con una schiumarola, fateli intiepidire e pelateli prelevando la pelle che verrà via facilmente grazie al taglio fatto prima.

Togliete i semi all'interno e tagliateli poi a piccoli cubetti, e tenete da parte i pomodori così tagliati. Dissalate sotto l’acqua corrente le acciughe e i capperi, poi asciugateli bene; tritate grossolanamente le acciughe e tritate l'aglio e tagliate a rondelle il peperoncino fresco, privato dei semi; tritate i capperi e tagliate le olive nere a rondelle. Quindi in una padella capiente mettete a scaldare l'olio, aggiungete l'aglio tritato e lasciate rosolare per un minuto

aggiungete le acciughe tritate e il peperoncino lasciate insaporire, quando le acciughe cominciano a sciogliersi unite anche le olive nere tagliate e i capperi, lasciate cuocere per un paio di minuti e versate in padella anche i pomodori tagliati, e unite anche metà dose di prezzemolo tritato lasciate cuocere per 10-15 minuti a fuoco dolce e nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, una volta cotta scolatela al dente e versatela in padella insieme al sugo, fate saltare per qualche minuto e aggiungete il restante prezzemolo tritato! Gli spaghetti alla puttanesca sono pronti per essere serviti!

*Supplì al telefono*

INGREDIENTI

[Riso](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Riso/) superfino 500 gr

[Cipolle](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) metà di una

[Olio di oliva](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio-di-oliva/) extravergine 2 cucchiai

[Burro](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Burro/) 30 gr 50 gr per mantecare

[Carne bovina](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Carne-bovina/) macinata 150 gr

[Fegato](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Fegato/) fegatini di pollo 60 gr

[Funghi](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Funghi/) essicati 50 gr (facoltativo)

[Passata di pomodoro](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Passata-di-pomodoro/) 400 g

[Brodo](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Brodo/) di carne 1 litro

[Grana padano](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Grana-Padano/) grattugiato 120 g

[Uova](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) medie 2

[Vino](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Vino/) 100 ml

[Pepe](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) q.b.

[Sale](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) q.b.

[Mozzarella](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Mozzarella/) 200 g

[Pangrattato](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pangrattato/) q.b.

[Uova](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) 2

[Olio](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) di semi di arachide q.b.

PREPARAZIONE

Cominciate la preparazione del supplì al telefono tritando grossolanamente i fegatini di pollo. Poi fate sciogliere in un tegame il burro con l’olio, aggiungete la cipolla tritata e la carne trita, quindi lasciate rosolare; unite i fegatini tritati e i funghi precedentemente ammollati, strizzati e tritati.

Lasciate rosolare altri 5 minuti e poi sfumate col vino e aggiungete la passata di pomodoro. Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco moderato fino a che il sugo si sarà ristretto ed addensato.

Quando il sugo sarà pronto, aggiungete il riso e, mescolando spesso, portate a cottura il riso aggiungendo, quando serve, del brodo di carne fino a che il risotto apparirà asciutto e compatto.

Spegnete il fuoco ed unite il burro e il parmigiano grattugiato; mescolate bene e poi aggiungete le due uova sbattute. Rimestate fino ad inglobare e amalgamare per bene tutti gli ingredienti, quindi versate il composto su di un grande piatto piano e lasciatelo raffreddare completamente.

Nel frattempo tagliate la mozzarella in pezzetti o striscette e mettetela a scolare in un colino, in modo che perda l’acqua in eccesso. Quando il riso sarà freddo, formate i supplì prendendo con le mani bagnate un po’ di composto al quale darete forma ovale: inserite internamente e al centro del supplì un paio di pezzetti di mozzarella, quindi chiudete bene. Fate così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Una volta ottenuti tutti i supplì, passateli nell’uovo sbattuto e poi nel pangrattato, facendo attenzione a far aderire il pangrattato su tutti i lati.

Quindi friggete i supplì al telefono in abbondante olio caldo (almeno 180°) rigirandoli più volte su tutta la superficie, che dovrà risultare più che dorata. I supplì dovranno galleggiare nell’olio, che dovrà quindi essere abbondante. Se volete evitare di utilizzare grandi quantitativi di olio, adoperate un pentolino piuttosto piccolo e alto, oppure, per maggiore comodità, utilizzate una friggitrice. Mettete i supplì al telefono a scolare su un foglio di carta assorbente e servite ben caldi.

*Tortino di alici*

INGREDIENTI

[**Acciughe (alici)**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Acciughe-alici/) 600 g

[**Patate**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Patate/) 350 g

[**Pomodori**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) tipo ramati 150 g

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) 3 g

[**Olio di oliva**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio-di-oliva/) extravergine 30 g

[**Timo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Timo/) 2 g

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) nero macinato 0,1 g

[**Limoni**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Limoni/) la scorza non trattata di 1

PREPARAZIONE

Per preparare i tortini di alici iniziate ponendo le patate a bollire in un tegame con abbondante acqua per circa 20-30 minuti, fino a quando punzecchiandole con una forchetta risulteranno morbide. Nel frattempo dedicatevi alla [pulizia delle alici](http://ricette.giallozafferano.it/Come-pulire-le-alici-acciughe.html). Staccate delicatamente la testa e l’intestino, quindi estraete la lisca centrale, senza dividerle a metà ma lasciandole intere. Posizionatele in questo modo su un vassoio foderato con della carta assorbente.

Una volta che le vostre patate saranno cotte, scolatele dall’acqua, lasciatele intiepidire e tagliatele a fette spesse circa 1 cm. Lavate il pomodoro e affettate anche questo dello stesso spessore delle patate. Quindi tritate le foglioline di timo e tenetele da parte.

A questo punto, aiutandovi con un pennello ungete gli stampi di diametro 9 cm e alti 5 cm. Posizionate i filetti di alici all’interno delle forme adagiandoli in maniera verticale intorno al bordo, fino a foderare lo stampo, saranno necessari circa 10 filetti. Salate, pepate e aggiungete una grattata di scorza di limone.

Ponete quindi una fettina di patata al centro delle alici e posizionate un paio di filetti di alici in maniera orizzontale fino a ricoprire la fettina di patata. Salate, pepate, aggiungete il timo tritato e la scorza di limone.

Adagiate una fetta di pomodoro, un’altra fetta di patata e ricoprite con le alici.

Ripiegate i filetti con cui avete foderato lo stampo verso l'interno, ripetete l’operazione per tutti i tortini e adagiateli su una leccarda da forno.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 10 minuti ( se utilizzate il forno ventilato cuocete a 160° per 7-8 minuti). Sfornate i tortini e lasciateli intiepidire per qualche minuto, quindi capovolgete gli stampi, sformateli e servite il vostro tortino di alici ancora caldo.

*Trippa alla romana*

INGREDIENTI

[**Trippa**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Trippa/) 1 kg

[**Sedano**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sedano/) 40 g

[**Carote**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Carote/) 80 g

[**Cipolle**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) 90 g

[**Olio di oliva**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio-di-oliva/) 30 g

[**Pomodori**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Pomodori/) polpa 400 g

[**Vino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Vino/) bianco 50 g

[**Pecorino**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pecorino/) romano grattugiato 100 g

[**Menta**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Menta/) 3 foglie

[**Guanciale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Guanciale/) 100 g

[**Sale**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Sale/) 2 g

[**Aglio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) 4 g

[**Pepe**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pepe/) nero macinato 2 g

PREPARAZIONE

Per preparare la trippa alla romana cominciate dalla pulizia della stessa, quindi riponetela in una scolapasta e sciacquatela per bene sotto acqua corrente, dopodiché lasciatela scolare; intanto preparate il trito aromatico sbucciando la carota e tagliandola a cubetti, fate lo stesso con il sedano privandolo dei ciuffetti,

e ancora con la cipolla privandola della buccia, e se non gradite il sapore intenso eliminate anche il cuore. Tagliate poi la fetta di guanciale e riducete anche questa in cubetti.

In una casseruola versate l’olio extravergine d’oliva insieme al trito aromatico di sedano, carota e cipolla e poi aggiungete anche lo spicchio d’aglio sbucciato lasciate insaporire qualche istante a fiamma viva e aggiungete anche i cubetti di guanciale e infine la trippa.

Versate il vino bianco e lasciate sfumare completamente, aggiustate di sale e di pepe e infine aggiungete la polpa di pomodoro, mescolate il tutto e lasciate cuocere per 2 ore, non ci sarà bisogno di coprire o aggiungere acqua, poiché la trippa rilascerà i succhi durante la cottura. Trascorsa la prima ora di cottura aggiungete le foglioline di menta e continuate a cuocere. Dopo due ore di cottura recuperate lo spicchio d’aglio.

Infine, dopo aver spento la fiamma, aggiungete il pecorino romano grattugiato, mantecate qualche istante e servite la trippa alla romana ancora ben calda.

*Zuppa di fave, piselli e carciofi*

INGREDIENTI

[**Piselli**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Piselli/) freschi sgranati 250 gr

[**Carciofi**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Carciofi/) 4

[**Cipolle**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Cipolle/) cipollotti freschi 4

[**Aglio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Aglio/) 2 spicchi

[**Prezzemolo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Prezzemolo/) tritato 2 cucchiai

[**Uova**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/) 4

[**Olio**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-l-Olio/) extravergine di oliva 4 cucchiai

[**Pane**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Pane/) casereccio (tipo pugliese) 4 fette

[**Scarola (indivia)**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-la-Scarola-indivia/) 1 bel cespo

[**Fave**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Fave/) fresche e sgranate 200 gr

[**Limoni**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Limoni/) il succo di 1

[**Brodo**](http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Brodo/) vegetale 1,5 lt

PREPARAZIONE

Per preparare la zuppa di fave, piselli e carciofi iniziate con la pulizia dei carciofi utilizzate solo i cuori, più teneri e immergeteli in acqua acidulata. Scottate le fave nel brodo bollente, scolatele con una schiumarola e privatele della membrana esterna; scottate poi nello stesso brodo e allo stesso modo anche i piselli e poi sgocciolateli (evitate questa operazione se utilizzate piselli surgelati) .

Mondate e tritate i cipollotti, poi soffriggeteli con l’olio, e uno spicchio di aglio schiacciato, ed unitevi la scarola, precedentemente mondata e tagliata a pezzetti, ed i carciofi. Fate rosolare per 5 minuti e poi unitevi anche le fave e i piselli, dopodiché coprite le verdure con il brodo, salate, pepate e fate cuocere per circa 10 minuti in pentola a pressione, oppure 15/20 minuti se utilizzate una pentola normale (aggiungendo del brodo se occorre).  
Nel frattempo tostate le 4 fette di pane, strofinatele con lo spicchio di aglio rimasto, e poi formate dei crostini tagliandole a triangolini.  
Disponete i crostini dividendoli, in quattro piatti fondi, cospargeteli con del pepe macinato e irrorateli con dell’olio e in ogni piatto, sui crostini, adagiate un uovo crudo sgusciato, facendo attenzione a non rompere il tuorlo.  
Versate in ogni piatto la zuppa di fave, piselli e carciofi bollente cosparsa di prezzemolo tritato e servite immediatamente.

*Tiella di Gaeta*

INGREDIENTI

* 500 G Di Farina
* 20 G Di Lievito Naturale
* 3 Cucchiai Di Olio Di Oliva
* 200 Ml Di Acqua Tiepida
* 1 Kg Di Polpi O Calamari Bolliti
* 50 Gr Di Capperi
* 100 Gr Di Olive Di Gaeta Snocciolate
* 100 Gr Di Pomodori Pelati
* Prezzemolo Q.B.
* Peperoncino Q.B.
* Sale Q.B.

PREPARAZIONE

1. Iniziate a preparare l'impasto per le basi di pasta mettendo il lievito con sale e olio in una ciotola.
2. Aggiungete la farina man mano fino ad ottenere un impasto omogeneo, lavorandolo per almeno 10 minuti.
3. Avvolgete l'impasto in uno strofinaccio e fatelo lievitare per almeno mezz'ora in ambiente caldo.  
   Preparate il ripieno tagliando i polpi o calamari bolliti a pezzetti e condendoli con olio, prezzemolo, peperoncino e i pomodori pelati, aggiungendo le olive snocciolate e i capperi.
4. Prendete metà dell'**impasto** e stendetelo con un matterello fino a ottenere una sfoglia dello spessore inferiore ad un centimetro.
5. Ungete una teglia rotonda con l'olio e foderatela con il disco di pasta.
6. Mettete il ripieno sulla pasta e ricoprite con un disco di pasta come quello preparato in precedenza, unendo i due dischi con una lieve pressione su tutto il bordo.
7. Infornate la tiella di Gaeta a 180°C per almeno 30 minuti, fino a far diventare la pasta ben dorata. Servite tiepida.

*Stracciatella*

INGREDIENTI

* 1 Lt Di Brodo Di Carne (Preparato Da Voi Oppure Utilizzate L’estratto Di Carne Liebig, Fatto Veramente Solo Con Carne)
* 3 Uova
* 4 Cucchiai Di Parmigiano Grattugiato
* 1 Pizzico Di Noce Moscata
* Un Po’ Di Maggiorana Fresca Tritata Grossolanamente (Opzionale)
* Sale Q.B.

PREPARAZIONE

1. Rompete le uova in una ciotola ed unitevi il formaggio, la noce moscata, un pizzico di sale, e la maggiorana se la usate.

*Variante:*

Potete aggiungere anche una manciata di pangrattato, oppure potreste usare lo stesso quantitativo di semolino o farina.

1. Sbattete il composto con una forchetta.
2. Portate il brodo a bollore, poi versatevi il composto sbattendo con una frusta, per farlo rapprendere.

*Consiglio:*

Se non avete la frusta, spezzettate il composto con una forchetta, ma senza esagerare, perchè i fiocchi devono mantenere una certa dimensione.

1. Fate cuocere pochi minuti e servite subito, accompagnando con altro formaggio grattugiato.

*Fiori di zucca ripieni al forno*

INGREDIENTI

* 15 Fiori Di Zucca
* 1 Panino Piccolo
* 1 Spicchio Di Aglio
* 50 Grammi Di Grana
* 50 Di Provola
* 50 Grammi Di Prosciutto Cotto
* 1 Cucchiaio Di Polpa Di Pomodoro
* Olio Q.B.
* Sale Q.B.
* Basilico Fresco

PREPARAZIONE

1. Preparate la **panure** per farcire i fiori di zucca. Potete preparare il **pangrattato** - la panure - con del **pane** fresco: riscaldatelo in forno a 190°; sistemate le briciole su una teglia e fatele cuocere nuovamente in forno per 3-5 minuti.

*Consigli:*

Se vi avanza della panure, potete conservarla in frigo per 2-3 giorni. Fatela raffreddare prima di usarla o conservarla in un recipiente a chiusura ermetica.

1. Utilizzando un robot, frullate panure, aglio, grana, provola, prosciutto, **pomodoro**, sale e **basilico**, fino ad ottenere un composto morbido.
2. Pulite e lavate i fiori di zucca.

*Curiosità:*

I fiori di zucca sono **verdure** poco caloriche e povere di carboidrati. Sono, inoltre, ricchi di **sali minerali**, **ferro**, **vitamine** e **carotenoidi**.

1. Farcite l'interno dei fiori di zucca con il composto precedentemente preparato, aiutandovi con un cucchiaino e chiudete bene.
2. Metteteli in una teglia con della carta forno.
3. Irrorate con un filino di **olio** e un po' di **acqua**.
4. Mettete tutto in forno a 180° per circa 20-25 minuti.
5. Non appena dorati, spegnete e servite.

*Spaghetti con puntarelle, acciughe e briciole*

INGREDIENTI

* Spaghetti 400 G
* Puntarelle 400 G
* 10 Filetti Di Acciuga Sott'olio
* Mollica Di Pane Raffermo 100 G
* Olio Extravergine Di Oliva
* Aglio
* Sale
* Pepe

## PREPARAZIONE

1. Scaldate uno spicchio di aglio con 3 cucchiai di olio, aggiungete 5**acciughe**e scioglietele con un cucchiaio di legno, poi mettete nella padella le puntarelle e fatele saltare per 5 minuti, ovvero fino a che non saranno croccanti.  
  
2. Sbriciolate la **mollica**; in una padella fate sciogliere con 2 cucchiai di olio le acciughe rimaste, unite le briciole di pane e fate tostare.  
  
3. Cuocete la pasta in acqua poco salata, scolate al dente e fate saltare per un minuto con le puntarelle, poi unite le briciole di pane, una macina di pepe nero e servite.

*Spaghetti alla carbonara vegetariana*

INGREDIENTI

* Spaghetti 300 G
* Fave Sgranate 100 G
* Pecorino Sardo 80 G
* 2 Uova
* Un Cipollotto
* Olio Extravergine Di Oliva
* Sale
* Pepe

PREPARAZIONE

* Lessate le **fave**in acqua bollente salata per 10 minuti, poi scolatele. Rompete le **uova**in una ciotola e sbattetele con una forchetta, quindi unite il pecorino, un'abbondante macinata di pepe e lavorate ancora.  
    
  Unite le fave e mescolate con una cucchiarella di legno.
* Tagliate a rondelle il cipollotto e fatelo appassire con un paio di cucchiaiate di uova.  
    
  Intanto lessate la **pasta**in acqua salata, scolate al dente e versatela nella padella con il **cipollotto**, quindi spadellate per un minuto, poi togliete dal fuoco. Versate il resto delle uova, mescolate e servite.

*Penne con olive nere e pomodoro*

INGREDIENTI

* 250 Gr Di Penne
* 300 Gr Di Pomodori Maturi (Di Cui 150 Gr Pelati In Scatola)
* 100 Gr Di Olive Nere
* 1 Cucchiaio Di Pecorino
* Origano Q.B.
* Basilico Q.B.
* Olio D'oliva Q.B.
* Pepe Q.B.

## PREPARAZIONE

Preparate una salsa facendo rapprendere la polpa dei **pomodori** per qualche minuto in un tegame velato con un po' di **olio**;[quindi aggiungete le olive nere (possibilmente denocciolate](http://www.buttalapasta.it/tag/ricette-olive/)).

Unite l'**origano** a cuocete fino ad ottenere una salsa densa; nel frattempo [cuocete le pennette al dente in una pentola con dell'acqua salata](http://www.buttalapasta.it/s/ricette-pasta/), scolatele e poi versatele nel condimento.

Cospargete la pasta con dell'abbondante**pecorino** grattugiato, pepatela in modo da insaporire il tutto, passandola sul fuoco a fiamma vivace; versate nei piatti e decorate con le foglioline di **basilico**.

*Spaghetti alla carbonara*

INGREDIENTI

* 400 G. Di Spaghetti
* 150 G. Di Guanciale
* 4 Uova
* 100 G. Di Pecorino Romano Grattugiato
* Un Cucchiaino Di Olio D'oliva Extra Vergine
* Sale Q.B.
* Pepe Nero Macinato O Pestato Al Momento Q.B.

PREPARAZIONE

Tagliate il guanciale a striscioline.

**Cuocete gli spaghetti** in abbondante acqua leggermente salata.

Sbattete le uova con il formaggio in una ciotola adatta a contenere la pasta.

Fate dorare il guanciale con l'olio in una padella a fuoco moderato, cercando di non farlo seccare.

Scolate la pasta, fatela saltare un minuto nella padella con il guanciale. Versatela nella ciotola con le uova, e iniziate a mescolare velocemente e con un minimo di energia; in questo modo le uova cuoceranno amalgamandosi con gli altri ingredienti e si trasformeranno in una morbida crema senza grumi.

Servite subito gli **spaghetti alla carbonara**, spolverando ogni piatto con del pepe nero macinato o pestato al momento.