

## NONNA ADA IN CUCINA:Le ricette per San Valentino

Inviato da Marista Urru  
domenica 10 febbraio 2008

### RISOTTO NOCI E LATTUGA

Per 2 persone

180 gr di riso ( è abbondante, si dovrebbe calcolare 80 gr a testa di riso a rigore) -80 gr di gorgonzola, sedano, cipolla, un bel cuore di lattuga, 5 o 6 gherigli di noce, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, olio, brodo vegetale, parmigiano, sale.

In tegame fate rosolare in poco olio la cipolla ( in questa stagione trovate i cipollotti freschi ), un poco di sedano, aggiungete il riso per risotti, fatelo un poco insaporire girando col cucchiaino di legno, aggiungete il mezzo bicchiere di vino, fatelo evaporare bene. aggiungete il brodo poco alla volta, e in 10 minuti, una mestolata alla volta, sarà quasi cotto ( il brodo deve essere bollente).

Intanto avevate tagliato a pezzetti il gorgonzola o altro formaggio cremoso di vostro gusto, tagliato il cuore di lattuga a strisce, unite al risotto per continuare la cottura , badando che resti al dente. Toglietelo dal fuoco, aggiungete i gherigli ben tritati, regolate il sale e mantecate ancora caldo o con poco burro o con una mestolata di latte caldo , abbondante parmigiano, ed è pronto.

QUESTA STESSA RICETTA POTETE REALIZZARLA CON CANNOLICCHI O MEZZE PENNE

### GAMBERONI VERNACCIA E VERDURE

8 bei gamberoni - una zucchina- 1 carota- un porro piccolo -tabasco- vernaccia 1/2 bicchiere - 15/20 gr di pistacchi, olio e sale.

Sgusciate i gamberi, togliendo la testa e la coda, badate a togliere il filo nero . tagliate sottilissim le verdure , sgusciate e tritate i pistacchi. In padella con poco olio mettete ad appassir le verdure, aggiungete i gamberi, rigiratelì una o due volte, aggiungete poche gocce di tabasco e poi la vernaccia, fate insaporire, e son pronti : ottimi

### INSALATA RADICCHIO E KIWI

150 gr radicchio - un kiwi, un mezzo avocado, grana in scaglie, 30 gr mandorele in filetti, olio, limone, sale e pepe

tagliate a pezzi abbastanza piccoli la polpa dell'avocado e irrorateli di succo di limone per evitare che annerisca, dopo averlo ben lavato, fate a striscioline il radicchio, sbucciate il kiwi, che ovviamente non deve esser troppo maturo, tagliatelo a pezzi piccoli. Potreste mescolare il tutto con mandorle e grana. Io preferisco mettere il radicchio sul piatto di portata e spargere le mandorle e le scaglie di grana, poi il kiwi e l'avocado e condire a tavola al momento di servire

### PENNE GRATINATE

Potete usare anche maccheroni, elicoidali e simili.

180 gr di pasta - cipolla - olio. - mezzo piccolo cavolfiore bianco- zafferano - besciamella , grana grattugiato, burro e sale.

Lessate il cavolfiore, in piccole cimette, ma in modo che non si spappolino, scolatele ed insaporitele con poco olio e cipolla che avevate già appassito, toglietele dal fuoco. Cuocete la pasta al dente , nell'acqua avrete sciolto la bustina di zafferano. Scolata bene la pasta, mettetela in una pirofila da forno unta di burro, conditela con cime di broccolo e besciamella, cospargete di abbondante grana, potete facilitare la doratura mescolando una ultima spolverata di formaggio con del pangrattato.

Il broccolo può esser sostituito con piselli e pezzetti di prosciutto cotto

## POLPETTINE PICCANTI IN SALSA

300 gr di macinato magrissimo - aglio se piace - mollica di pane bagnata nel latte - 1 uovo parmigiano grattato- pepe, sale, cannella in polvere

salsa : rucola, menta silvestre, pomodorini maturo, olio , sale, aceto

Nella terrina mescolate la carne, il sale, la mollica bagnata, un po' di prezzemolo tritato , l'uovo, un pizzico di pepe., parmigiano, una presa di cannella- Confezionate piccole polpettineche friggerete in abbondante olio caldo. Io per renderle più solide e croccanti, prma di friggerle , le passo nella semola, visto che il pan grattato assorbe secondo me, troppo olio. Asciugatele nella carta da cucina

LA SALSA : tagliate i pomodorini a pezzetti, salateli e fateli sgocciolare, intanto tritate la rucola col prezzemolo e la menta, aggiungendo un filo di olio alla volta fatene una crema, unite i pomodori il sale