

NONNA ADA IN CUCINA: Ricette svelte e facili

Inviato da Marista Urru
lunedì 07 aprile 2008

Conchiglie con verdure alla paesana

Niente di meglio che un buon piatto di pasta con le verdure di stagione. In questa stagione non male il mix di verdure tipo : porro, carota, zucca o zucchina, gambi di carciofo, asparagi.

Per questo tipo di primo io preferisco o conchiglie o mezze maniche, ma anche i fusilli vanno bene.

Per 4 persone: 400 gr conchiglie rigate; un porro piccolo ;una carota, poi a piacere le verdure che preferite di quelle di stagione; 2 filetti di acciuga ben puliti; 80 gr di pancetta o di prosciutto cotto, come preferite; 50 gr di provola affumicata, olio sale e pepe.

Mettete in una larga padella un poco di olio, uno spicchio schiacciato di aglio, fatelo rosolare, toglietelo, aggiungete i filetti di acciuga, a fuoco basso e aiutandovi con un cucchiaino di legno, schiacciateli, poi aggiungete la pancetta (potete prima di rosolarla darle una sbollentata e sgrassarla), quando sarò ben rosolata aggiungete le verdure scelte a pezzi piccoli e lasciatele cuocere a padella coperta per 15 minuti, al massimo 20. Lessate la pasta al dente, scolatela e mettetela nella padella per “strascinarla con i dadini di provola”; mescolate finchè la provola non fonde e fila, servite calda.

Penne porri e mandorle

Anche questa pasta è di facile e breve preparazione.

400 gr di pasta. 3 porri, 2 carote, olio vino bianco, salvia grana in scaglie mandorle tagliate a lamelle (le trovate in ogni supermercato) e tostate.

Tagliate a fettine sottili i porri scartando le parti più dure e tagliate le carote a julienne molto sottile, mettetele in una padella antiaderente, fatele insaporire, bagnate con un bicchiere di vino bianco, sale e pepe, abbassate la fiamma e cuocete fino ad asciugare il fondo, a questo punto friggete e rendete croccanti le foglie di salvia, potete usare a piacere burro od olio e.v. (meglio). Ricordate di tostare in padella antiaderente le scaglie di mandorle qualora le trovaste non tostate, ci vuole un attimo.Cuocete la pasta al dente, mettetela nella padella col porro, fatela saltare mescolando, trasferite in terrina, cospargete con il grana a scaglie, le mandorle e le foglie di salvia fritta.

Pasta al tonno con porro e radicchio

Altra ricetta di pasta che risulta sbrigativa e gustosa.

400 gr di pasta del formato che preferite, io in genere uso per questo sugo le mezze maniche rigate.

Un mezzo porro o più se preferite, una o due piante di radicchio, quello di Treviso sarebbe preferibile in quanto più croccante, tonno sotto olio ben sgocciolato olio, aglio, vino bianco.

Tritate al tagliere porro e radicchio, in una padella per pasta antiaderente metteteli a soffriggere con uno spicchio di aglio, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate appassire a fuoco basso con poco sale, asciugate bene poi togliete l'aglio, aggiungete il tonno sgocciolato e ben tritato, fate cuocere un poco, gli ingredienti debbono essere ben amalgamati.

Nel frattempo avete messo a bollire l'acqua e cuocere la pasta al dente, poi saltatela nella padella, servite calda.

Risottino porro e radicchio:

praticamente, a meno del tonno, è la stessa ricetta della pasta precedente: col tritato del porro e radicchio fate il fondo del risotto, quando asciuga il vino bianco mettete a rosolare il riso mescolando bene, poi versate a poco per volta del brodo vegetale. Quando il riso è cotto al dente, spegnete il fuoco, aggiungete il parmigiano e mantecate mescolando rapidamente, servite ben caldo.

Se vi interessa portare in tavola facendo la vostra figura, mettete il risotto in piatto da portata o pirofila ad hoc e decorate con foglie di radicchio tutto intorno al bordo; se le trovate, usate rosette di radicchi novelli, io lo faccio se ho sfoltito le piantine o se l'ortolano che ha il banchetto con i suoi prodotti per caso porta le rosette di radicchio: una meraviglia anche in pinzimonio, una occasione da non perdere se le trovate.