



TAGLIATELLE CON SALSA AI CARCIOFI E SCAGLIE DI PECORINO SENESE

Per 4 persone: g 300 di farina 00, g 120 di farina di mais macinata finemente, 4 uova, un cucchiaio di olio d'oliva, sale. Per la salsa: la parte bianca di un porro, 200g di carciofi già puliti, 20g burro, brodo cl 3 , panna fresca dl 1,5, sale e pepe q. b., 80g di pecorino senese stagionato grattugiato.

Impastare le due farine con le uova, l'olio e un pizzico di sale. Far riposare, quindi passare la pasta nella macchina ed ottenere dalla sfoglia le tagliatelle. Tagliare il porro e i carciofi sottilmente e stufarli in una padella con una noce di burro. Bagnare con il brodo e la panna e lasciar bollire lentamente per circa 15 minuti. Regolare di sale e pepe. Lessare le tagliatelle, scolarle al dente e saltarle nella salsa. Servire spolverizzando con abbondante pecorino grattugiato.

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SALSICCIA, SALSA ALLO SCALOGNO E MELANZANE GRIGLIATE

Ingredienti e dosi per 4 pp: 150 g di pasta fresca all'uovo, 150 ricotta, 80 g di salsiccia sgranata. Per condire: 100g scalogno, 8 fette di melanzane grigliate, 80g di burro, 40 g di parmigiano grattugiato, qualche foglia di salvia, sale e pepe.

Per il ripieno: saltare in padella la salsiccia sgranata e rosolarla senza condimento. Far raffreddare. Frullare la ricotta con la salsiccia, aggiustare di sale e pepe. Tirare la pasta, ritagliare dei cerchietti o dei triangoli e disporvi il ripieno. Bagnare i bordi dei ravioli con l'acqua o con l'uovo, disporvi sopra un'altra sfoglia di pasta e chiuderli bene (se si ha a disposizione una ravioliera procedere come da istruzioni). Lessare i ravioli in acqua salata, scolarli al dente e condire con burro aromatizzato allo scalogno a julienne salvia. Servire con parmigiano sui piatti con base di melanzane grigliate.

LASAGNETTE AL PESTO E POMODORI PACHINO DOP

Ingredienti per 6 pp: pesto genovese ottenuto con 10 mazzetti di basilico, 500g di lasagne* , 1 litro di bechamel, 200g pomodori Pachino DOP.

*Ingredienti e procedimento per la PASTA FRESCA ALL'UOVO : 500g farina 00; 5 uova intere; 1 cucchiaio d'olio d'oliva; sale q.b.

Sistemare la farina a fontana. Rompere le uova in una ciotola, sbatterle con un cucchiaio dopo aver aggiunto l'olio e il sale. Versarle nella fontana ed avviare l'impasto dal centro per ben incorporarle nella farina. Lavorare poi con forza, aiutandosi con la parte interna dei polsi. Girare e rigirare l'impasto durante la lavorazione, spolverando, se necessario, il tavolo di farina se necessario. Portare l'impasto ad una massa liscia, porosa ma ben sostenuta. Formare 2 o 3 panetti che si copriranno con tovaglioli appena umidi (l'impasto può ugualmente essere ottenuto ed in minor tempo con l'utilizzo in una macchina impastatrice di tipo planetaria). Lasciar riposare per 30-40 minuti per dare tempo all'impasto di perdere la sua elasticità. Quindi con l'aiuto del mattarello o con l'apposita macchina a rulli per paste fresche, tirare le sfoglie alle quali si darà uno spessore abbastanza sottile. Ottenere quindi con l'aiuto di un coltello le lasagne. Lessare, tenendole ben al dente, le lasagne; scolarle, raffreddarle sotto acqua corrente e stenderle in panni asciutti e puliti affinché si asciughino. Oppure stendere sottilmente la pasta, in modo che, con un abbondante condimento, possa cuocere direttamente in forno senza bisogno di precottura.

Saltare leggermente in poco olio EVO i pomodori Pachino tagliati in quattro, salare e tenere in disparte.

Mescolare pesto e bechamel.

Stendere in una pirofila imburata prima uno strato di pesto e bechamel, poi uno strato di pasta, quindi uno strato di pesto e bechamel e qualche pomodorino. Continuare così fino a poco meno del bordo; dopo l'ultimo strato cospargere di parmigiano grattugiato, quindi infornare a 200° fino a gratinare.

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti e dosi: 10 mazzetti basilico, 80g pinoli, 2 spicchi d'aglio, 30g di pecorino sardo e 40g di parmigiano, 1 cubettino di ghiaccio, olio e sale q.b.

Disporre in un mixer gli ingredienti e cominciare a frullare per alcuni secondi, fino ad ottenere una salsa cremosa ed omogenea.