



LE RICETTE DEI NOSTRI CUOCHI 2011

Via della Scienza, 26/A - 36100 VICENZA - ITALY
Tel. +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348384
www.grupposerenissima.it



Spatzli agli spinaci panna e speck

Ingredienti per 4 persone

Farina gr. 200
Uova intere n° 3
Latte 3 cucchiari
Spinaci lessati e tritati gr. 250
Olio extra-vergine d'oliva 1 cucchiaino
Sale q.b.
Per il condimento:
Speck in una sola fetta gr. 100
Cipolla 1 piccola
Ricotta affumicata 2 cucchiari
Panna da cucina 3 cucchiari
Burro q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare gli spatzli: mettere in una terrina la farina, le uova, gli spinaci ben strizzati, il latte e il sale; lavorare energicamente il composto fino ad ottenere una pasta molto morbida. Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata; Far scendere gli spatzli nell'acqua attraverso lo schiacciapatate (in mancanza dell'utensile versare il composto nell'acqua con un cucchiaino). Scolarli con la schiumarola appena vengono a galla, versarli in acqua fredda e farli raffreddare; Scolarli di nuovo e stenderli in una pirofila spennellata d'olio affinché non attacchino. Conservare un poco di acqua di cottura che può servire per il condimento. Preparare il condimento: tagliare a striscioline lo speck; pulire la cipolla, lavarla e tritarla finemente; metterla in un tegame con il burro e farla appassire senza lasciarla colorire; unirvi le striscioline di speck e farle appena scaldare; salare e pepare. Aggiungere infine gli spatzli e la panna e farli scaldare mescolandoli con un cucchiaino di legno; Aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura degli spatzli se necessario. Versarli nel piatto di portata e servirli subito accompagnandoli con la ricotta grattugiata.

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 30 min.

Difficoltà: media

Vini consigliati: Lagrein



Minestra di ceci alla marchigiana

Ingredienti per 4 persone

Ceci secchi gr. 200
Passata di pomodoro gr 100
Prosciutto crudo a fette gr. 30
Prezzemolo fresco 1 rametto
Sedano 1 gambo
cipolla bianca 1 pezzo
Aglio fresco 1 spicchio
Olio extravergine di oliva 3 cucchiari
Sale e pepe q.b.
Costine di maiale 3 pezzi
Scarola fresca gr. 100
Pecorino stagionato grattugiato gr. 50

Preparazione

Tenete a bagno i ceci in una terrina con acqua fredda per 24 ore.
Al momento della preparazione, sbucciate la cipolla e l'aglio.
Mondate il prezzemolo e lavatelo, poi tritate tutto assieme al prosciutto.
Ponete il trito a soffriggere con l'olio in una pentola, possibilmente di coccio.
Unitevi poi i ceci ben scolati e lasciateli insaporire sul fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando con un cucchiario di legno. Aggiungete 2 litri e mezzo di acqua salata e portate all'ebollizione. Tagliate a pezzi le costine di maiale. Mondate la scarola e il sedano, lavateli e tagliuzzateli. Quando l'acqua sarà bollente, versate nella pentola la passata di pomodoro, le costine, il sedano e la scarola.
Fate cuocere, a fuoco bassissimo e a recipiente coperto, per circa 3 ore.
Passato questo tempo, trasferite la preparazione nella zuppiera.
Pepatela e servitela in tavola calda, accompagnata da fette di pane tostato e pecorino grattugiato.

Tempo di preparazione: 20 min. (24 ore per idratare i ceci)

Tempo di cottura: 180 min.

Difficoltà : facile

Vini consigliati: Verdicchio di Jesi



Agnello alla sarda

Ingredienti per 4 persone

Carne d'agnello a pezzi 1 kg
Carciofi 8 pezzi
Olio d'oliva (o strutto) gr. 90
Prezzemolo tritato 1 manciata
Aglio 1 spicchio
Vino bianco secco 1 bicchiere
Sale, pepe nero q.b.

Preparazione

In una casseruola soffriggete nell'olio metà trito di prezzemolo e aglio e unite i pezzi di agnello. Rosolateli, bagnateli col vino, fatelo evaporare, salate, pepate, coprite e cuocete un'oretta a fuoco basso, rimescolando e bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiata d'acqua. Unite i carciofi (senza spine e foglie dure), tagliati a spicchi; insaporiteli, salateli, pepateli e portateli a cottura. Aggiungete il rimanente trito di prezzemolo e aglio, rimescolate e servite.

Tempo di preparazione: 20 min.
Tempo di cottura: 100 min
Difficoltà: facile
Vini consigliati: Cannonau



Fettuccine di pasta fresca alla rosatese

Ingredienti per 4 persone

Fettuccine di pasta fresca all' uovo gr. 320
Asparagi bianchi di Rosà gr. 300
Una piccola cipolla
Uova n° 2
Parmigiano grattugiato gr. 100
Burro gr. 50
Olio extra vergine di oliva n° 3 cucchiari

Preparazione

Mondare e pelare gli asparagi bianchi, avendo cura di eliminare la parte più dura e legnosa e tagliarli quindi a piccoli pezzi.
Mondare la cipolla tritarla finemente;
fatela appassire in una padella con 30 gr. di burro e aggiungete gli asparagi.
Lasciate cuocere lentamente per circa 15 minuti; nel frattempo, bollite le uova per 7 minuti, sbucciatele e passatele al setaccio.
Lessate le fettuccine in abbondante acqua salata in ebollizione, scolate al dente e saltate quindi in padella col rimanente burro.
Aggiungete gli asparagi, cospargete il tutto con il parmigiano grattugiato mescolate con cura e servite caldissimo, spolverando infine i piatti con le uova sode passate al setaccio.

Tempo di preparazione: 40 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti
Difficoltà: media
Vini consigliati: Vespaiolo



Insalata di carne cruda all'albese

Ingredienti per 2 persone

Carne di vitello piemontese
detto "della coscia" (noce) gr. 200
Olio extravergine di oliva 3 cucchiari
Aglio 1 spicchio piccolo
Limone 1/2
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Sminuzzate la carne a pezzi.
Pestatela nel mortaio fino ad ottenere una pasta morbida.
Unite i restanti ingredienti elencati. Fate riposare per 2 ore.
Battetelo con la forchetta 15 minuti prima di servirlo.
Velate con uno strato di tartufi bianchi oppure di ovoli o porcini a lamelle
Servite

Tempo di preparazione: 5 minuti
Tempo di cottura: 2 ore per la marinatura
Difficoltà: facile
Vini consigliati: Dolcetto



Cavatelli con pecorino e rucola

Ingredienti per 2 persone

Cavatelli (pasta corta) gr. 180
Cipollotto n° 1
Spicchio d' aglio
Sedano gr. 60
Olio extravergine q.b.
Rucola gr. 140
Pomodori maturi n° 2
Pecorino gr. 40
Peperoncino stagionato q.b.
Sale, pepe q.b.

Preparazione

Sminuzzate la rucola e il cipollotto in pezzi sottili.
Portate a temperatura dell'olio e aggiungeteci il cipollotto.
Sistemate di sale e rosolate per 10 minuti circa.
Prendete un' altra pentola e scaldate ancora un filo d'olio.
Unite l'aglio e fatelo imbrionire. Aggiungete del peperoncino, i filetti d' acciuga e i pomodori precedentemente mondati della pelle e tagliati a listarelle.
Portate ad ebollizione dell'acqua salata in una pentola capiente.
Immergeteci la rucola. Versateci i cavatelli dopo che l'acqua abbia 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.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 12 minuti

Difficoltà: facile

Vini consigliati: Valbadrano rosso



Orecchiette dei tre moli

Ingredienti per 4 persone

Orecchiette gr. 500
Scampetti piccoli n° 8
Vongole una manciata
Cozze una manciata
Calamari medi n° 4
Zucchine medie n° 2
Aglio uno spicchio
Panna da cucina gr. 100
Olio ex. Vergine d'oliva mezzo bicchiere
Prezzemolo tritato una bella manciata
Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Mettere in una casseruola bassa l'olio e aggiungere l'aglio tagliato a listarelle sottili e le due zucchine che avrete precedentemente grattugiato con una normale grattugia da formaggio (possibilmente dalla parte dove ci sono i fori più grandi) e mettere il tutto sul fuoco.

Nel frattempo lavate le vongole, pulite le cozze e i calamari che poi taglierete a pezzi regolari, a questo punto mettete tutti gli ingredienti nella casseruola e fateli rosolare aggiungendo un po' di acqua, dopo circa 5 minuti si sarà formata una bella salsina come fondo di cottura.

A questo punto aggiungete la panna e di seguito le orecchiette che avrete lessato in abbondante acqua e salato.

Saltate il tutto e dopo che gli ingredienti si sono amalgamati aggiungete una bella manciata di prezzemolo.

Dividere il tutto in 4 piatti e buon appetito.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Difficoltà: facile

Vini consigliati: Fiano



Linguine alle acciughe

Ingredienti per 6 persone

Linguine gr. 500
Mollica di pane grattugiata gr. 70
Acciughe in salamoia n°8 filetti
Olive Taggiasche snocciolate gr. 100
Capperi sottosale n° 1° cucchiaino
Peperoncino q.b.
Olio ex vergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

Preparazione

Togliete la lisca alle acciughe.
Lavatele e asciugatele.
In un tegamino mettete abbondante olio (sufficiente a condire la pasta).
Unite i filetti di acciuga e fateli sciogliere.
Aggiungete le olive, i capperi lavati e asciugati e un pezzetto di peperoncino.
Mescolate e togliete dal fuoco.
Cuocete le linguine piuttosto al dente in acqua salata.
Intanto che la pasta cuoce, mettete il pane grattugiato in una padella antiaderente appena unta di olio e fatelo tostare lievemente.
Scolate le linguine e conditele con il pane tostato e con la salsa preparata.
Servite caldissimo.

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti
Difficoltà: facile
Vini consigliati: Vermentino



Mostaccioli abruzzesi

Ingredienti per 2 persone

Farina gr. 240
Zucchero gr. 120
Mandorle gr. 80
Un cucchiaino di cannella
Buccia di limone q.b.
Olio extravergine di oliva q.b

Preparazione

Pelate e tostate le mandorle. Sminuzzatele.
Sistematelo a fontana la farina, lavorate nella conca le uova con lo zucchero. Unite dell'olio.
Aggiungete le mandorle, la cannella e la buccia di limone grattugiata.
Lavorate, sfaldate e date forma a dei cannellini grossi come un pollice.
Pressate e tagliuzzate a rombi.
Imburrate e infarinate una placca da forno. Adagiate i mostaccioli.
Cucinate a basso calore per 20 minuti.

Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti
Difficoltà: media
Vini consigliati: Controguerra rosato dolce



Pancotto foggiano

Ingredienti per 4 persone

Misto di verdure quali: Kg. 2
bietole, cicorie, spinaci,
cime di rapa,
foglie di campo miste
Patate n° 2
Pomodori n° 2
Aglio 3 spicchi
Zucchina 1 grande
Fave fresche 1 manciata
Pane pugliese secco 8 fettine
Olio extra vergine q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Pulire le verdure, tagliare le patate e le zucchine a tocchetti e farle bollire in acqua salata con l'aglio, i pomodori interi e le fave. Mettere le fette di pane in uno scolapasta e scolarvi sopra le verdure. L'acqua bollente ammorbidirà il pane. Servire caldo mettendo le fette di pane sul fondo del piatto e le verdure ben scolate sopra condendo con del buon olio extra vergine di oliva.

Nota:

E' ottimo accompagnato con olive nere. Una variante prevede la pancetta soffritta da aggiungere al momento di servire. Le verdure possono essere molteplici e a scelta, a seconda della disponibilità stagionale.

E' un piatto di origine medievale.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

Difficoltà: facile

Vini consigliati: Rosato del Salento



Zuppa alla valligiana

Ingredienti per 4 persone

Pancetta gr. 150
Aglio 2 spicchi
Rape tenere gr. 400
(oppure ½ kg. di verza)
Pane casereccio 8/10 fette
Grana grattugiato abbondante
Brodo bollente 1,½ litro
Fontina della Val d'Aosta gr. 100

Preparazione

Tagliate 100 gr. di pancetta a listarelle e tritate la rimanente con l'aglio. Mettete il tutto in una casseruola, fate rosolare, aggiungete le rape affettate (o le foglie di verza, senza costole, tagliate a strisce), lasciate insaporire, poi versate il brodo e cuocete una mezz'oretta. In una pirofila o in una casseruola di coccio, fate uno strato di fette di pane, versatevi un paio di mestoli di zuppa e spolverizzate abbondante formaggio grattugiato, continuando gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminando, se lo desiderate, con la fontina tagliata a fettine e ancora formaggio grattugiato. Mettete in forno caldo a 230 gradi, finchè si sarà formata in superficie una crosticina dorata.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 60 minuti

Difficoltà: facile

Vini consigliati: Petit Noir



Baccalà alla fiorentina

Ingredienti per 2 persone

Baccalà ammollato gr. 400
Pomodori pelati gr. 250
Cipolla 1 piccola
Aglio 2 spicchi
Prezzemolo q.b.
Salvia alcune foglie
Farina q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Private il baccalà della pelle e pulitelo da ogni lisca, sminuzzatelo in pezzetti uniformi e passateli nella farina. Portate a temperatura dell'olio con 1 spicchio d'aglio, aggiungeteci delle foglie di salvia e friggeteci i pezzetti di baccalà. Sgocciolateli e passateli su carta da cucina. Sistemate in un tegame con dell'olio un trito d'aglio e la cipolla affettata a rondelle, aggiungeteci i pomodori e regolate con sale e pepe. Cucinate per 20 minuti circa, adagiate nel tegame i pezzi di baccalà e cucinate per 10 minuti, cospargete con trito di prezzemolo e servite subito.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 60 minuti

Difficoltà: media

Vini consigliati: Vernacia San Gimignano