



La tavola in Festa è la seconda raccolta in Pdf dedicata ai primi piatti; vista la complessità dell'argomento ho ritenuto utile dividere la raccolta in più sezioni che verranno pubblicate periodicamente. In ogni parte pubblicherò ricette di primi piatti che partono con la raccolta di oggi dedicata alla pasta fresca; seguiranno la pasta ripiena, la pasta al pesce e altra ancora. Sono piatti che si prestano a mille interpretazioni, sia rustiche sia raffinate; potete scegliere le versioni più eleganti per i pranzi di festa e le altre per una bella tavolata con amici e parenti.

Ricette tratte dal Blog: <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/>

Indice delle Ricette



Tagliatelle con panna funghi e salsiccia



Tagliatelle alle zucchine basilico e caciotta



Pappardelle al sugo di salsiccia



Passatelli romagnoli in brodo di carne



Passatelli asciutti al sugo di pesce



Tagliolini gamberi e zucchine



Fettuccine al sugo piccante



Gnocchi rosa di patate appetitosi



Gnocchi di patate con pancetta piselli e gorgonzola



Reginette in crema di patate con filetti di pomodori e provolone

Tagliatelle con panna funghi e salsiccia



Ingredienti

Per il sugo ai funghi e salsiccia

- 🚩 300 g. di funghi sfandrine o pleurotus
- 🚩 3 pezzi di salsiccia grossa e fresca
- 🚩 1 scalogno
- 🚩 2 spicchi d'aglio
- 🚩 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 🚩 200 ml. di brodo vegetale (io con 1/2 dado ai funghi)
- 🚩 1 cucchiaio colmi di prezzemolo tritato
- 🚩 olio extravergine d'oliva
- 🚩 sale

Per le tagliatelle

- 500 g. di tagliatelle fresche all'uovo
- 150 ml. di panna fresca oppure panna da cucina

- 50 g. di parmigiano grattugiato fresco (facoltativo)

Procedimento per il sugo



Pulite i funghi eliminando la parte più dura che li congiunge a gruppetto, lavateli molto velocemente sotto il getto dell'acqua per eliminare terra o impurità, tamponateli delicatamente con carta da cucina e tagliateli a tocchetti.



In una casseruola mettete 5 cucchiai d'olio e soffriggete a fuoco dolce lo scalogno affettato fine, l'aglio sbucciato intero e aggiungete la salsiccia spellata e spezzettata e lasciate rosolare per qualche minuto.



Unite anche i funghi, mescolate bene poi sfumate con il vino, alzate la fiamma per qualche minuto, spargete il prezzemolo e unite il brodo bollente, salate moderatamente e lasciate cuocere semi-coperto dal coperchio per 20 circa, dovrà risultare non troppo liquido.

Questo buonissimo sugo è pronto per condire la pasta che preferite

Procedimento per preparare le tagliatelle

Preparate il sugo almeno 2 ora prima di cucinare le tagliatelle.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, nel frattempo trasferite in una padella capiente il sugo, quanto basta, aggiungendo la panna, lasciate a fiamma dolce per 10 circa.

Quando l'acqua raggiunge il bollore salate, unite anche 1 cucchiaio di olio e fate cuocere le tagliatelle, scolatele e aggiungetele al sugo, mescolate con delicatezza, spargete (se piace) il parmigiano, un trito di prezzemolo fresco. Servite in tavola le tagliatelle con panna funghi e salsiccia calde e non mi resta che augurarvi buon appetito!

Ricetta tratta dal Blog profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/05/21/tagliatelle-con-panna-funghi-e-salsiccia/>

Tagliatelle alle zucchine basilico e caciotta



Ingredienti

- 300 g. di tagliatelle all'uovo (se preferite pappardelle o fettuccine)
- 4 zucchine medie (ne sono rimaste già cotte, ottime come contorno)
- 1 melanzana
- 4 fettine di caciotta tagliata a pezzetti
- 1 mazzetto di basilico
- 4 scalogni
- 40 g. di grana grattugiato fresco
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- mezzo bicchiere di brodo vegetale
- sale e pepe

Procedimento

Tagliare a pezzetti le fette di caciotta. Spuntare e lavare le zucchine e la melanzana, poi tagliare a cubetti.



lavare ed asciugare le foglie di basilico poi sminuzzarle fini con un coltello.

Sbucciare e affettare fini gli scalogni, metterli a rosolare a fiamma dolce in una padella capiente con l'olio, aggiungere le zucchine e la melanzana lasciare rosolare a fiamma dolce per qualche minuto, mescolando.

Salare e pepare, unire il basilico ed il brodo caldo, chiudere con il coperchio e lasciare cuocere per circa 40 , dovranno risultare morbide, se il fondo fosse ancora liquido, lasciare scoperta la padella e lasciare cuocere ancora a fiamma vivace.

lessare in acqua bollente e salata le tagliatelle, a cottura scolarle e versarle nella padella con le verdure, aggiungere i pezzetti di caciotta, il grana, una bella mescolata in modo che la caciotta fonda e renda cremose le tagliatelle, servirle calde o tiepide!

Ricetta tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/07/25/tagliatelle-alle-zucchine-basilico-e-caciotta/>

Pappardelle al sugo di salsiccia



Ingredienti

500 gr. di pappardelle fresche all'uovo

Per il ragù

- 150 gr. di petto di pollo macinato
- 150 gr. di suino macinato
- 1 salsiccia
- 1 barattolo di polpa di pomodoro a pezzettoni
- 1 peperoncino
- 100 gr. di misto-soffritto
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 5 cucchiaini di olio Extravergine
- 50 gr. di pecorino romano grattugiato grosso
- sale e pepe

Procedimento

In una casseruola antiaderente mettere l'olio e soffriggere le verdure con il peperoncino, aggiungere le carni macinate mescolate e la salsiccia a tocchetti fate rosolare tutto a fiamma vivace.

Sfumare col vino, lasciare evaporare e unire il pomodoro, sale e pepe.

Chiudere col coperchio e lasciare cuocere per 1 ora abbondante. (se ritenete che sia ancora troppo morbido), lasciare cuocere ancora senza coperchio per 10 .

Lessare al dente le pappardelle in acqua salata con un cucchiaio d'olio.

Versare il sugo in un wok, aggiungere le pappardelle, una girata di olio al peperoncino (se vi piace) ed il pecorino.

Mescolare bene e servire caldo.

Squisite!!!

Ricetta tratta dal Blog Profumi Saporì & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/08/10/pappardelle-al-sugo-di-salsiccia/>

Passatelli romagnoli in brodo di carne



Ingredienti

- 150 g. di parmigiano grattugiato
- 150 g. di pangrattato fine
- 1/2 cucchiaino di farina 00
- 4 uova
- una presa abbondante di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone grattugiata (facoltativa)

brodo di carne già pronto

Si possono anche congelare per averli pronti, vi spiego come fare: quando l'impasto è pronto e riposato in frigo, schiacciateli sul tagliere di legno, aprendoli un po', poi raccoglieteli con delicatezza e poneteli in un vassoio su carta da forno e metteteli così in freezer, appena sono duri, raccoglieteli in una ciotola, sigillate e si conservano fino a 3 mesi, una cosa però, non aggiungete scorza di limone, congelando annerisce. Per cuocerli poi versateli nel brodo bollente ancora congelati a aspettate il bollore, facile no?

Procedimento

In una ciotola mescolate con le mani il parmigiano con il pangrattato e la farina, per togliere eventuali grumi, unite la noce moscata e mescolate ancora, create poi un incavo al centro.



Unite alla miscela di formaggio e pane le uova e mescolate con una spatola forata o una forchetta, poi procedete amalgamando con le mani fino ad avere un composto morbido ed omogeneo, (se dovesse risultare morbido, aggiungete pangrattato mischiato a parmigiano quanto basta).

Avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigo per 1 ora.



Intanto portare a bollore il brodo, e con lo schiacciapastate strizzare l'impasto o su un vassoio oppure direttamente sulla pentola del brodo, immergere leggermente così i passatelli si staccano dall'attrezzo, se vi è più facile aiutatevi con un coltello.

Al bollore, quando i passatelli salgono tutti a galla spegnere e servire caldi a piacere, buon appetito!

Ricetta tratta dal blog Profumi Sapori & Fantasia:

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/09/30/passatelli-romagnoli/>

Passatelli asciutti gamberi zucchini e pomodorini



Ingredienti

Per l'impasto dei passatelli

- o 130 g di parmigiano grattugiato al momento
- o 130 g di pangrattato setacciato fine; non condito ma assolutamente di pane comune raffermo, ha la giusta proporzione di mollica e crosta.
- o 1 cucchiaio di farina 00
- o 2 uova medie intere + 1 tuorlo
- o un pizzicone abbondante di noce moscata
- o la punta di 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- o un pizzico di sale fine

Per il sugo

- 2 zucchine piccole tagliate a dadini piccoli
- 10 pomodorini datterini
- 1 cipolla piccola rossa
- 200 g di gamberetti piccoli freschi e sgusciati (io surgelati)
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale fine e pepe

Altri ingredienti

3 litri di brodo vegetale per cuocere i passatelli

Procedimento

Prepariamo l'impasto dei passatelli:

in una ciotola versate il parmigiano, il pangrattato e la farina, miscelate bene gli ingredienti fra di loro poi unite le uova ed il tuorlo, la noce moscata, la scorza di limone grattugiata ed il sale. Iniziate ad amalgamare, con le mani le uova agli ingredienti, poi lavorate con energia l'impasto fino ad ottenere un panetto ben compatto, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo in frigo a riposare per 1 ora.

Prepariamo il sugo:

lavate e spuntate le zucchine poi riducetele a dadini piccoli, affettate fine la cipolla, lavate e tamponate bene i gamberetti. Spellate i pomodorini datterini, (avendo una buccia consistente si elimina facilmente con le mani o con un coltellino), eliminate anche i semini poi tagliateli a dadini.

Scaldare l'olio in una padella capiente (dovrà contenere anche i passatelli), soffriggete a fiamma dolce la cipolla, unite i dadini di zucchine e mescolate bene per insaporire, aggiungete i pomodorini e i gamberetti, salate e pepate e lasciate cuocere per 15 a fiamma dolce col coperchio semi-chiuso.



Portate al bollore una casseruola con brodo vegetale (anche con il dado).

Togliete l'impasto dei passatelli dal frigo, tagliatelo in tre porzioni e passate ogni porzione nello schiacciapastate trasferendo i passatelli così ottenuti in un vassoio.



Al bollore del brodo vegetale, versate tutti i passatelli nella casseruola, aspettate pochi minuti, quando emergeranno estraeteli con una schiumarola e versateli nella padella con il sugo, mescolate con delicatezza.



Servite i passatelli asciutti gamberi zucchini e pomodorini cosparsi di prezzemolo tritato se vi piace, sono ottimi sia caldi che tiepidi, buon appetito sono sicurissima che farete il bis!

Ricetta tratta dal blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/08/19/passatelli-asciutti-gamberi-zucchini-e-pomodorini/>

Tagliolini gamberi e zucchine



Ingredienti

- 500 g di tagliolini all'uovo
- 350 g di code di gamberi taglia medio-grande fresche o surgelate
- un mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere da 150 ml di vino bianco secco
- 2 scalogni
- 2 zucchine piccole
- 50 ml di brodo di pesce o vegetale
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

Sgusciate le code di gamberi, lavatele e poi tamponatele in un telo da cucina.

Lavate e spuntate le zucchine, affettatele sottili con l'aiuto di una mandolina o di un coltello affilato.

Sfogliate il prezzemolo, lavatelo e asciugatelo con carta da cucina e tritatelo fine, tritate anche gli scalogni.

In una padella antiaderente capiente scaldate l'olio e fate soffriggere a fiamma media gli scalogni, unite i gamberi, lasciateli insaporire e sfumate con il vino bianco.

Aggiungete le rondelle di zucchine, fatele appassire qualche minuto poi salate e pepate, infine aggiungete il brodo caldo, e parte del prezzemolo tritato. Lasciate cuocere a fiamma bassa per pochi minuti fino a che le zucchine saranno tenere ma non sfatte ed il sughetto ristretto quanto basta per accogliere i tagliolini.

Lessate al dente i tagliolini, a cottura scolateli e versateli nella padella con il condimento, mescolate bene e aggiungete il prezzemolo tritato rimasto.

Servite i tagliolini gamberi e zucchine caldi oppure tiepidi, sono una delizia allo stato puro...e buon appetito!



La ricetta con il procedimento passo passo correlato di foto è sul blog Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/08/27/tagliolini-gamberi-zucchine-ricetta-veloce/>

Fettuccine al sugo piccante



Ingredienti

- 500 g. di fettuccine all'uovo fresche
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 40 g. di burro
- 1 confezione di polpa di pomodoro a pezzettoni oppure 500 g. di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- parmigiano grattugiato q/b
- 1 spruzzata abbondante di salsa Worcester
- 1 spruzzata di Tabasco
- sale e pepe

Procedimento

Tritare finemente la cipolla con l'aglio, mettere il trito in una padella con il burro e l'olio, lasciare rosolare a fuoco dolce.

Aggiungere la polpa di pomodoro, salare e pepare poi fare cuocere per 20 circa a fuoco moderato fino a far restringere il sugo quanto basta, spegnere il fuoco e aggiungere il prezzemolo e le spruzzate di salsa Worcester e Tabasco.

Nel frattempo lessare al dente le fettuccine in abbondante acqua salata con 1 cucchiaio d'olio, a cottura scolarle e versarle nella padella col sugo, mescolare bene per insaporire, una spolverata abbondante di parmigiano e servire in tavola, gustosissime!

La ricetta è tratta dal Blog Profumi Saporì & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/09/10/fettuccine-al-sugo-piccante/>

Gnocchi rosa di patate appetitosi



Ingredienti

Per la ricetta base degli gnocchi

- ✚ 1 kg. di patate possibilmente farinose
- ✚ 300 g. di farina 00 (tenerne altra a disposizione sulla spianatoia)
- ✚ 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro (quello nel tubetto)
- ✚ 1 uovo intero medio
- ✚ sale quanto basta

Per il condimento

- ✚ 1 mazzetto di salvia
- ✚ 50 g. di burro
- ✚ 100 g. di prosciutto crudo in 1 fetta (oppure cotto)
- ✚ 100 g. di parmigiano a scaglie
- ✚ 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- ✚ sale quanto basta

Preparazione degli gnocchi

Lessare le patate con la buccia, quando sono ancora calde sbucciarle e schiacciarle al centro della fontana di farina sulla spianatoia.

Aggiungere il concentrato di pomodoro e l'uovo leggermente sbattuto a parte, un pizzicone di sale e iniziare ad impastare, fino ad avere un panetto compatto. (se risultasse morbido, a volte incide la qualità delle patate, aggiungere farina).

Tagliare un pezzetto d'impasto alla volta, rotolarlo sul piano infarinato fino ad avere un lungo cilindretto e tagliare a tocchetti regolari.

Passare ogni gnocchetto sul retro di una forchetta per dare la forma rigata, (assorbono meglio il condimento).

Lasciare riposare gli gnocchi sul piano di lavoro infarinato, prima della cottura.



Procedimento

Questo sugo è veloce da preparare, si fa mentre l'acqua della cottura degli gnocchi raggiunge il bollore.

Tagliare a dadini il prosciutto, in una padella capiente scaldare bene il burro e soffriggere per qualche minuto il prosciutto, unire le foglioline di salvia, e mescolare bene, (poco sale perchè il prosciutto è già saporito).

Ricavare dal pezzo di parmigiano tante scagliette, io uso un pela-patate, e metterle nel sugo, mescolare bene e poi spegnere il fuoco.

Cuocere gli gnocchi e toglierli quando vengono a galla, trasferendoli nella padella con il sugo, mescolare e aggiungere il parmigiano grattugiato, non mi resta che augurarvi buon appetito!!



La ricetta è tratta dal Blog profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/01/11/gnocchi-di-patate-appetitosi/>

Gnocchi di patate con pancetta piselli e gorgonzola



Ingredienti

- ❖ 600 g di gnocchi di patate freschi
- ❖ 3 fette di pancetta affumicata da tagliare a dadini
- ❖ 200 g. di piselli surgelati o cotti a vapore
- ❖ 1 cipolla affettata fine
- ❖ 100 g. di polpa di pomodoro densa
- ❖ 150 g. di gorgonzola dolce a dadini
- ❖ 2 cucchiaini di latte
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale e pepe
- ❖ (a piacere un pizzico di peperoncino)

Procedimento

Affettate fine la cipolla, in una padella capiente girate l'olio 3 volte e rosolare la cipolla a fuoco dolce, aggiungere la pancetta a dadini e mescolare bene per qualche minuto a fuoco vivace, unire i piselli mescolare ancora per insaporire poi la polpa di pomodoro, al bollore abbassare la fiamma al minimo, chiudere col coperchio e lasciare cuocere

per 25 circa, fino a che i piselli sono teneri, se dovesse asciugare troppo aggiungere qualche cucchiaino d'acqua calda.

In un pentolino a bagnomaria fondere il gorgonzola con 2 cucchiaini di latte deve diventare cremoso.

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata, quando affiorano in superficie lasciare il primo bollore poi con un mestolo forato toglierli e aggiungerli al sugo nella padella, mescolare bene e unire il gorgonzola mescolando ancora, una spolverata di pepe e servirli caldi.

Ricetta tratta dal blog Profumi Saporì & Fantasia

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2011/10/18/gnocchi-di-patate-con-pancetta-piselli-e-gorgonzola/>

Reginette in crema di patate con filetti di pomodori e provolone



Ingredienti

- 500 g. di reginette all'uovo
- 2 patate medie
- 4 pomodori maturi
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g. di provolone dolce a fette sottili
- olio aromatizzato al basilico
- 200 ml. di brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale

Procedimento

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a dadini, tenere da parte.

Sbucciare anche i pomodori, io mi aiuto con un pela patate e un coltellino affilato, ridurre a filetti la polpa, avendo già eliminato l'acqua di vegetazione e i semini.

In una padella mettere 4 cucchiaini d'olio e dorare gli spicchi d'aglio, eliminarli e unire le patate, mescolare velocemente, aggiungere i pomodori ridotti a filetti e aggiungere il brodo bollente, salare leggermente e lasciare cuocere a fiamma dolce fino a cottura.

Trasferire il composto in una ciotola, tenere da parte qualche filetto di pomodoro e frullare a crema con un Minipimer.


Cuocere al dente le reginette e trasferirle in padella con la crema di patate e pomodori, mescolare aggiungere una girata di olio aromatizzato al basilico ed infine il provolone a pezzetti, mescolare ancora per fondere bene il formaggio poi servire subito, buon appetito!

Ricetta tratta dal Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2012/06/11/reginette-in-crema-di-patate-con-filetti-di-pomodori-e-provolone/>

Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

tratte dal Blog [Profumi Saporì & Fantasia](#) 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. Resta comunque mia piena facoltà richiederne l'immediata rimozione dal sito; basterà farne richiesta a questo indirizzo: silvana542011@libero.it