

# il ricettario della pasta



*Specialità artigianali dal 1919*

in collaborazione con  
**Federica Giuliani**

**“una blogger in cucina”**

[blog.giallozafferano.it/gelsolight](http://blog.giallozafferano.it/gelsolight)



Da un antico laboratorio fondato nel 1919, nasce l'esperienza Michelis nei prodotti da forno, pasta fresca e secca all'uovo e tante altre specialità con un comune denominatore: l'amore per la tradizione, per la buona tavola e la qualità degli ingredienti. Il risultato è una gamma di prodotti apprezzata ormai in tutto il mondo e che si arricchisce grazie alla creatività e alla passione di sempre della famiglia Michelis.



*Specialità artigianali Dal 1919*

“ *In queste pagine trovate raccolte le ricette con la pasta Michelis che ho realizzato per il mio blog. Ciò che mi ha colpito di questa azienda è la genuinità dei prodotti e il loro sapore casalingo. La pasta all'uovo è ruvida e sottile, come stesa a mano, e il ripieno è sorprendente: ingredienti come carne bovina di razza piemontese, carne suina, verdure, ricotta, prosciutto, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva sono rari da trovare in un ripieno per ravioli. E infatti il loro gusto conferma che si tratta di un prodotto di altissima qualità. Lasciatevi ispirare dai tantissimi formati di pasta proposti e dalle mie idee su come portarli a tavola in maniera creativa e originale!* ”

Federica Giuliani  
[blog.giallozafferano.it/gelsolight](http://blog.giallozafferano.it/gelsolight)



# Ravioloni melanzane e pesto



## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g di ravioloni melanzane e pesto  
10-15 foglie di basilico  
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato  
la buccia di una piccola melanzana lunga  
5 datterini  
1 cucchiaino di olive di Taggia con nocciolo  
2 cucchiaini di farina di riso  
olio extra vergine di oliva  
olio di semi di arachidi per friggere  
sale  
pepe



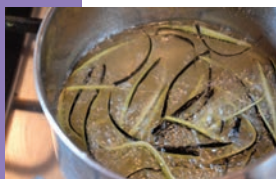
*“ Per un primo vegetariano saporito e fresco, vi consiglio i ravioloni melanzane e pesto Michelis. La sfoglia all'uovo racchiude un gustoso ripieno a base di polpa di melanzana, ricotta, Parmigiano reggiano, grana padano DOP e pesto. Ho voluto condirli con un pesto leggero al basilico, olive di Taggia, pomodorini e julienne di buccia di melanzana frita a ricordare il ripieno e a conferire croccantezza. ”*

**Preparazione:** Intanto che l'acqua per la pasta bolle, tagliare finemente la buccia di melanzana ottenendo dei bastoncini sottili. Infarinarli con della farina di riso e friggerli pochi secondi in abbondante olio di semi. Scolare e lasciare asciugare il fritto, salando leggermente.

Lavare e asciugare il basilico e frullarlo in un mixer con lame raffreddate insieme all'olio, sale, pepe e parmigiano, fino ad ottenere una crema non troppo densa. Se si desidera, aggiungere dell'aglio.

Cuocere i ravioloni in abbondante acqua salata, quindi scolarli e condirli con il pesto, le olive e i pomodorini tagliati a filetti.

Impiattare i ravioloni, tre per persona, sovrapponendoli leggermente e completando con un filo d'olio e una cascata di croccante buccia di melanzana frita.







## Gnocchetti al basilico con crema di parmigiano e crudo



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di gnocchetti al basilico

260 g di "Crema di Parmigiano Reggiano" di Davide Palluda

200 g di prosciutto crudo di Cuneo DOP tagliato sottile

basilico fresco

pepe macinato fresco miscela creola

*“Gli gnocchetti al basilico con crema di parmigiano e crudo sono un piatto semplice e veloce, ma anche elegante e raffinato, preparato utilizzando degli gnocchetti al basilico, della “Crema di Parmigiano Reggiano” dello chef Davide Palluda, e del prosciutto crudo di Cuneo DOP modellato a cestino per contenere gli gnocchetti. Bello da vedere, è un piatto di facile esecuzione che può diventare il protagonista di una cena importante.”*

**Preparazione:** Disporre delle fettine di crudo di Cuneo in pirottini di alluminio o cocotte da forno. Passare in forno a 180 gradi per circa 5 minuti, giusto il tempo di renderli croccanti. Scaldare la crema di Parmigiano Reggiano DOP solo qualche istante, per conferirle una certa fluidità. Lessare gli gnocchetti in abbondante acqua salata, cuocendoli per tre minuti. Scolarli e mantecarli nella crema di parmigiano, a fuoco molto basso. Disporre alcune cucchiainate di gnocchetti al basilico all'interno dei cestini di crudo e servire decorando con basilico fresco, fiori di rosmarino, pepe macinato fresco miscela creola (che dona un aroma inconfondibile dato dalla presenza del pimento, una spezia piccante e che ricorda le fragranze della noce moscata e del chiodo di garofano) e roselline di prosciutto crudo in purezza. Lucidare con un filo d'olio e servire ben caldi e cremosi.

Consiglio: per un tocco da chef, consiglio di friggere alcune foglioline di basilico in olio di arachidi per pochi secondi, perché diventino croccanti e traslucide. Sarà una decorazione raffinata che completa il piatto.





*“Questo è un primo piatto autunnale semplice da preparare e insaporito dalla cottura risottata. La zucca è proposta sia in crema, aromatizzata con del rosmarino e del timo, sia a julienne croccante frita in olio di semi. Per questo piatto ho utilizzato della salsiccia di Bra, più magra della classica salsiccia, che conferisce un tocco di salinità al piatto, andando ad equilibrare il gusto dolciastro proprio della zucca. E' possibile sostituire la salsiccia con dello speck. I rigatoni all'uovo Michels, accolgono bene il condimento e mantengono perfettamente la cottura.”*

## Rigatoni all'uovo con zucca croccante e cremosa e salsiccia



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

360 g di rigatoni all'uovo  
350 g di zucca gialla  
250 g di salsiccia di Bra  
1 spicchio d'aglio  
rosmarino e/o timo  
olio extra vergine di oliva  
parmigiano  
sale  
pepe o peperoncino  
farina  
olio di semi per friggere

**Preparazione:** Tagliare metà della zucca a dadini piccoli e cuocerla in padella con uno spicchio d'aglio, del rosmarino, dell'olio e una presa di sale. Al termine della cottura, eliminare l'aglio e frullare la zucca con olio a crudo a filo e due cucchiaini di parmigiano grattugiato ottenendo una crema. Aggiungere del peperoncino a piacere. Tagliare la restante metà della zucca a julienne sottile. Infarinare i bastoncini ottenuti e friggerli per pochi secondi in olio bollente. Asciugare la frittura e salare solo al termine della cottura. In una padella a parte, rosolare la salsiccia con poco olio e del timo fresco.

Portare a bollore dell'acqua salata, quindi lessarvi i rigatoni all'uovo Michels per due minuti. Scolarli e tuffarli nella padella con la salsiccia e la crema di zucca. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta e risottarla per altri due-tre minuti. In questo modo il sugo penetrerà nei rigatoni conferendo loro ancora più gusto.



## Maltagliati cozze e ceci con granella di pistacchi



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g di maltagliati all'uovo

1 kg di cozze, 2 spicchi d'aglio

250 g di ceci lessati

4 cucchiaini di granella di pistacchi di Bronte non salati

una sfumata di vino bianco secco

prezzemolo tritato

olio extra vergine di oliva

sale

pepe

*“ Ecco un primo piatto di pesce molto saporito e anche semplice da preparare, adatto al menù della Vigilia o di Capodanno: i maltagliati cozze e ceci con granella di pistacchi. Per questo primo ho utilizzato i maltagliati, ruvidi e porosi come fatti in casa. Questo tipo di formato è ben abbinabile a sughi di pesce come questo, ma anche a condimenti a base di vongole, pesce misto, gamberi, scampi. ”*

**Preparazione:** Per prima cosa, pulire bene le cozze raschiandole con una paglietta nuova ed eliminando il bisso. Sciacquarle accuratamente, quindi aprirle in padella con poco olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e un ciuffo di prezzemolo. Sfumare con del vino bianco e coprire finché le cozze non si aprono. Sgusciare le cozze, tenendone da parte alcune con guscio per la decorazione del piatto, e filtrare il fondo di cottura, tenendo anch'esso da parte. In una padella, scaldare due cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio in camicia, quindi rosolare i ceci lessati, aggiungere le cozze e del prezzemolo tritato. Sfumare con il fondo di cottura delle cozze e lasciar cuocere per circa 10 minuti. Frullare qualche cucchiaino di ceci con del sugo di cottura e unirlo di nuovo ad esso, per ottenere una consistenza cremosa. Impiattare aggiungendo anche delle cozze con guscio, una foglia di prezzemolo e della granella di pistacchi di Bronte. Lucidare con un filo d'olio a crudo e servire.



# Tagliolini verdi con gamberi, zucca e zucchine



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di tagliolini verdi Michelis  
300 g di gamberi freschi  
2 zucchine  
200 g di zucca gialla  
1 scalogno  
olio extra vergine di oliva  
1 noce di burro  
lamelle di mandorle  
sale  
pepe



*“ Vi consiglio di provare i tagliolini verdi con gamberi e julienne di zucchine e zucca: un primo semplice e veloce, ma anche raffinato nella presentazione. Ho preparato questo primo piatto utilizzando i tagliolini verdi Michelis, le migliori verdure e i gamberi più freschi. Ideale anche come primo piatto delle feste, da includere, ad esempio, nel menù di pesce della Vigilia di Natale. ”*

**Preparazione:** Mentre l'acqua bolle, tritare lo scalogno e lasciarlo appassire in un filo d'olio a fuoco molto basso. Tagliare le verdure a julienne, scegliendo solo la parte esterna più verde delle zucchine. Sgusciare i gamberi, eliminare l'intestino e aggiungerli in padella insieme alle verdure, che dovranno saltare pochissimi minuti, mantenendo croccantezza e colore. Lessare i tagliolini e scolarli al dente, mantecandoli in padella con poca acqua di cottura e una noce di burro. Servire con del pepe macinato fresco, decorano il piatto con code di gambero, julienne di verdure e, per un tocco croccante, delle lamelle di mandorle leggermente tostate in padella antiaderente. Semplicissimo, ma d'effetto, è un primo piatto di rapida esecuzione che vi stupirà per il suo gusto e i suoi colori.







## Ravioli con porro di Cervere, pancetta e radicchio tardivo



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di ravioli di carne e verdura  
 2 porri di Cervere  
 500 g di radicchio rosso di Treviso IGP tardivo  
 150 g di pancetta tesa tagliata a cubetti  
 80 g di pancetta tesa a fette sottili  
 olio extra vergine di oliva  
 sale  
 pepe

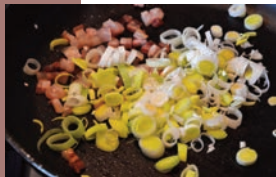
“ Una proposta alternativa per gustare un classico della cucina piemontese: i ravioli. Ve li presento con un condimento in bianco preparato con dei cubetti di pancetta tesa, del porro di Cervere, noto per la sua particolare dolcezza, e del radicchio tardivo, dal gusto delicato e non eccessivamente amaro. I ravioli di carne e verdure Michelis sono preparati seguendo una lavorazione artigianale che garantisce l'elevata qualità sia della pasta all'uovo che del ripieno preparato con carne di suino, carne di bovino di razza piemontese, prosciutto cotto, mortadella, Grana Padano Dop e, per le verdure, bietta erbetta, spinaci, cipolla e cavolo. ”

**Preparazione:** Portare a bollore abbondante acqua salata. Nel frattempo, scaldare una padella antiaderente senza alcun grasso e rosolarvi la pancetta a dadini. Scaldandosi, la pancetta rilascerà la quantità di grasso necessaria ad insaporire il piatto.

Pulire e tagliare il porro a rondelle, quindi aggiungerlo alla pancetta rosolata e lasciarlo caramellare.

Deglassare il porro con un mestolo d'acqua di cottura della pasta. Infine, aggiungere il radicchio tagliato finemente e regolare di sale. Spegnerlo il fuoco.

Lessare i ravioli e tuffarli nel sugo precedentemente preparato, lasciandoli insaporire. Aggiungere un filo d'olio per raggiungere la viscosità desiderata. Completare con delle fette sottili di pancetta arrotolate a rosa.





## Gnocchi della Val Varaita con salmone e mozzarella di bufala

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di Gnocchi della Val Varaita

300 g di salmone fresco

20 pomodorini pendolini

1 mozzarella di bufala campana DOP

1 scalogno

prezzemolo tritato

scorza grattugiata di arancia

olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino



*“ Vorrei consigliarvi un primo salvacena che si prepara davvero in pochi minuti ed è golosissimo! Con gli gnocchi della Val Varaita, una bella fetta di salmone fresco, dei datterini e una mozzarella di bufala e in men che non si dica otterrete un primo piatto da chef! L'accostamento salmone fresco e mozzarella di bufala è sfizioso e per nulla azzardato; la bufala è dolce, fresca e cremosa, con un retrogusto acidulo all'esterno e si accosta alla perfezione al salmone fresco appena saltato in padella. A sgrassare il suo sapore ho utilizzato dei pomodorini, del prezzemolo tritato e della scorza grattugiata di arancia ma, se volete osare di più, vi consiglio una spolverizzata di ginger fresco grattugiato, dal sapore limonato e piccante. ”*

**Preparazione:** Intanto che l'acqua per lessare gli gnocchi raggiunge il bollore, tritare molto finemente lo scalogno e lasciarlo stufare in padella con poco olio a fuoco basso fino a che non si sarà ben ammorbidito. Lavare e tagliare i datterini a metà e inserirli in padella, alzando la fiamma. Pulire il salmone da pelle e lisce, utilizzando una pinzetta, e tagliarlo a cubotti non troppo piccoli. Saltarlo molto velocemente in padella insieme al sugo precedentemente preparato e aggiungere prezzemolo tritato, peperoncino e sale. Il salmone dovrà cuocere poco e rimanere succoso, senza sfaldarsi. Spegnerne il fuoco.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a che non saliranno in superficie, ci vorranno solo pochi secondi. Scolarli e saltarli in padella con il sugo, legando con un mestolino di acqua di cottura, perché assorbano tutto il sapore del sugo. A questo punto aggiungere la mozzarella di bufala a dadini, fuori dal fuoco, saltando ancora una volta la pasta per mantecarla alla perfezione. La mozzarella si ammorbidirà con il calore dei gnocchi e diventerà filante e irresistibile. Lucidare con un filo d'olio a crudo, spolverizzare con scorza d'arancia grattugiata e servire immediatamente.





*“ Gli strozzapreti con crema di carciofi, alici e polvere di pomodoro sono un piatto semplice ma anche elegante da presentare. La pasta fresca Michelis è straordinaria con questo condimento. I carciofi sono trifolati e ridotti a crema per ottenere tutto il loro gusto senza il fastidio causato, a volte, dalla loro parte coriacea, e sono abbinati ad un fondo di acciuga, olio, aglio e peperoncino. A completare il piatto, una spolverizzata di polvere di pomodoro secco e dei carciofi croccanti.”*

## Strozzapreti con crema di carciofi, alici e polvere di pomodoro

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di strozzapreti  
4 carciofi medi  
2 spicchi d'aglio  
6 filettini di acciuga  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
15 pomodori secchi  
una sfumata di vino bianco secco  
scorza d'arancia grattugiata  
lemon grass  
olio extra vergine di oliva  
sale, peperoncino o pepe nero macinato al momento



**Preparazione:** Mondare i carciofi e tagliarli a fettine. Tenerne da parte alcune immerse in acqua e limone da poter friggere in un successivo momento. Trifolare i carciofi in olio e aglio aggiungendo anche del prezzemolo tritato, una sfumata di vino bianco secco e poca acqua calda. Salare. Utilizzare solo la parte più tenera del carciofo e il suo gambo, se tenero. Frullare i carciofi ottenendo una crema densa e aromatizzandola, se piace, con del lemon grass. Portare a bollore l'acqua per gli strozzapreti. Nel frattempo, sciogliere delle acciughe in olio, aglio e peperoncino. Dovranno solo sciogliere, senza soffriggere. Spegnerne la fiamma e inclinare la padella per lasciare gli ingredienti del condimento in infusione. Scolare bene i restanti carciofi, asciugarli molto bene e infarinarli con della farina 00 o di riso. Friggerli in abbondante olio di semi e tenere da parte per la decorazione. Frullare anche i pomodori secchi fino ad ottenere una polvere di pomodoro. Se fossero ancora troppo umidi, consiglio di essicarli ulteriormente in forno prima di ridurli in polvere. Lessare gli strozzapreti, scolarli al dente e condirli con il fondo all'acciuga e la crema di carciofo, legando con dell'acqua di cottura della pasta. Completare il piatto con un filo d'olio a crudo, polvere di pomodoro e julienne di carciofo croccante. Sul piatto, spargere della scorza di arancia grattugiata, per donare profumo e colore.



## Plin al Castelmagno con nocciole e pere



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g di plin carne e verdura  
250 ml di panna fresca, 120 g di Castelmagno di Montagna  
1 pera (madernassa piemontese o altro tipo, matura ma soda)  
50 g di nocciole Piemonte I.G.P. in granella  
30 g di burro  
pepe bianco

*“Vi presento un piatto della tradizione piemontese: i plin carne e verdura. Normalmente si servono con un ragù classico o ancora con del burro fuso e salvia, ma in questo caso ho voluto provarli abbinati ad altre due eccellenze piemontesi: il formaggio Castelmagno e la nocciola Piemonte I.G.P.*

*A equilibrare il sapore di questo primo piatto, una nota fresca e dolce data dalla dadolata di pera.*

”

**Preparazione:** Tagliare la pera sbucciata a piccoli cubetti e tenere da parte. Ridurre in granella le nocciole tostate. Scaldare la panna e sbriciolarvi del formaggio Castelmagno. Girare con una frusta fino a che non si scioglierà. Tenere da parte del Castelmagno per la decorazione finale del piatto. Cuocere i plin per tre minuti in abbondante acqua salata. Scolarli e condirli con del burro fuso. Impiattare i plin sulla fonduta di Castelmagno a specchio, quindi cospargere il piatto con della granella di nocciole e dei cubetti di pera. Una spolverizzata di Castelmagno in purezza e del pepe bianco appena macinato completato il piatto. Servire caldi.







## Tagliolini al pesce con cous cous di cavolfiore

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 g di tagliolini all'uovo  
 200 g di gamberi freschi  
 200 g di moscardini o ciuffi di calamaro  
 200 g di cavolfiore  
 1 spicchio d'aglio,  
 8-10 pomodorini datterini, prezzemolo  
 una sfumata di vino bianco secco  
 olio extra vergine di oliva  
 sale  
 peperoncino



*“Vi suggerisco un buon primo di pesce arricchito con una nota stuzzicante: i tagliolini al pesce con una dadolata di datterini freschi e del cous cous di cavolfiore croccante che si sposa alla perfezione con questo sugo. Il cavolfiore è sgranato al mixer da crudo e inserito in padella all'ultimo e dona un tocco particolare ad un classico della cucina italiana. Per questa ricetta ho utilizzato dei tagliolini all'uovo Micheli, sottili e adatti a sughi di pesce oppure a condimenti a base di funghi e tartufo.”*

**Preparazione:** Lavare ed asciugare il cavolfiore. Quindi tritarlo al mixer o al coltello, ottenendo un cous cous di cavolfiore. Sgusciare i gamberi e privarli dell'intestino con uno stuzzicadenti, quindi affettare i moscardini. Sciacquare velocemente il pesce e scolarlo in uno scolapasta. In una padella, scaldare qualche cucchiaino di olio con uno spicchio d'aglio e rosolarvi i moscardini a fuoco medio. Poi aggiungere i gamberi, infine i pomodori tagliati a cubetti, qualche fiore di cavolo a pezzetti piccoli, il prezzemolo, sale e peperoncino. Sfumare con del vino bianco e spegnere il fuoco. Il pesce dovrà cuocere pochi minuti per rimanere tenero. I gamberi dovranno cuocere ancora meno per non risultare gommosi. Aggiungere il cous cous di cavolfiore in padella a fuoco spento e lasciare riposare giusto il tempo della cottura dei tagliolini. Eliminare lo spicchio d'aglio. Lessare i tagliolini al dente, scolarli e insaporirli nel sugo preparato aggiungendo un mestolo di acqua di cottura per legare il condimento. Saltare la pasta a fiamma medio/alta. Impiattare decorando con prezzemolo, dadolata di pomodoro fresco e polvere di cavolfiore a crudo. Lucidare con un filo d'olio a crudo.





## Orecchiette con vongole e crema di cime di rapa

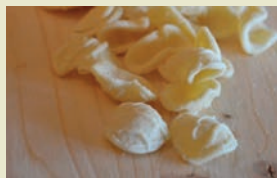
### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di orecchiette  
1 kg di vongole veraci  
1 mazzo medio di cime di rapa  
2 spicchi d'aglio  
2 filetti di acciuga sott'olio  
7 datterini  
olio extra vergine di oliva  
curry, prezzemolo fresco  
peperoncino tritato, sale



“ Questa è una rivisitazione della classica pasta con le cime di rapa pugliese: un piatto saporito e sfizioso, ma con un tocco in più dato dalla doppia consistenza della verdura ridotta in purea e lasciata a pezzetti per la decorazione, dalle vongole veraci e dal loro saporito liquido di cottura, dal datterino in purezza che dona freschezza e colore, e dalla polvere di curry, che regala un aroma particolare e piccante che ben si sposa con il resto degli ingredienti. Le orecchiette fresche sono naturalmente *Michelis*. ”

**Preparazione:** Per prima cosa spurgare le vongole in acqua e sale. Lavare e mondare le cime di rapa. In una padella scaldare due cucchiaini di olio con uno spicchio d'aglio in camicia e sciogliervi due filettini di acciuga. Aggiungere del peperoncino a piacere. Quindi saltare le cime di rapa, salandole leggermente. Tenete conto che le cime di rapa riducono molto il loro volume iniziale. Cuocere per circa 10 minuti. Trasferire le cime di rapa in un blender, eliminando l'aglio, e frullarle con l'aiuto di poco olio e poca acqua tiepida. Tenere da parte qualche cimetta per la decorazione finale del piatto. Aprire le vongole in una padella con un cucchiaino d'olio, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo, coprendole con un coperchio. Ci vorranno solo pochi minuti. Non è necessario salare né sfumare con vino. Una volta aperte, scartare quelle rimaste chiuse e lasciarne da parte alcune con guscio per la decorazione finale. Sgusciare tutte le altre e raccoglierle in una ciotola. Filtrare il loro sugo di cottura, che potrebbe contenere tracce di sabbia e gusci, e tenerlo da parte. In una padella ampia, scaldare un cucchiaino d'olio con la crema di cime di rapa e aggiungerci le vongole sgusciate. Sfumare con il fondo di cottura delle vongole che donerà un grande sapore al condimento e lasciare ridurre la salsa per qualche minuto a fuoco medio. Cuocere le orecchiette al dente (due minuti) e continuare la loro cottura direttamente in padella con il sugo precedentemente preparato, aggiungendo, se occorre, un mestolino di acqua di cottura della pasta per legare. Servire ben calde, con il guazzetto di cime di rapa e vongole nella fondina, polvere di curry sui bordi, vongole con guscio, cimette di rapa intere e una dadolata di datterino fresco che conferirà un tocco fresco e acidulo al piatto, andando a bilanciarne anche la cromia. Lucidare con un filo d'olio a crudo.





“ Sapete cosa succede quando la miglior pasta fresca ripiena incontra le DOP del territorio e si sposa con i sapori tipici della stagione? Succede che i plin alla Robiola di Roccaverano DOP con porcini e castagne finiscono subito e i vostri invitati ve ne chiederanno ancora! Per questa ricetta ho usato degli ottimi plin di Michelis e li ho conditi con un sugo bianco di porcini appena raccolti e castagne. Il ripieno caprino e leggermente acidulo si equilibra perfettamente con il dolcistrato delle castagne sbriciolate e l'aroma dei preziosi porcini. Per stupire, serviteli caldissimi in una croccante coppa di parmigiano, decorando con castagne e foglie di castagno. ”

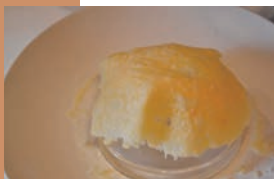
## Plin alla Robiola di Roccaverano dop con porcini e castagne

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di plin alla Robiola di Roccaverano DOP  
4 porcini medi  
100 g di castagne lessate e sgusciate  
2 cucchiaini di panna fresca  
50 g di burro  
200 g di parmigiano grattugiato  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
1 spicchio d'aglio (facoltativo)  
sale  
pepe



**Preparazione:** Per prima cosa preparare le coppe di parmigiano. Disporre del parmigiano grattugiato su un piatto creando un cerchio di circa 15 centimetri di diametro, a seconda della grandezza che vorrete ottenere. Scaldare il parmigiano a microonde per un minuto. Pulire i funghi privandoli della terra, spazzolandoli leggermente o strofinandoli con un canovaccio inumidito. Sciacquarli sotto il getto dell'acqua corrente solo in caso di effettivo bisogno: i funghi non andrebbero mai lavati. Staccare le cappelle dai gambi e affettare i funghi finemente. In una padella ampia, fondere il burro a fuoco molto basso con uno spicchio d'aglio, quindi lasciar appassire i funghi affettati salandoli e completando con poco prezzemolo. Aggiungere un mestolino di brodo o acqua bollente per completare la cottura. Al termine della stessa, aggiungere al condimento delle castagne sbriciolate e due cucchiaini di panna per legare. Lessare i plin in abbondante acqua salata. Scolarli immediatamente e tuffarli nella padella insieme al sugo di funghi e castagne. Lasciare insaporire fuori dal fuoco e servire nelle coppe di parmigiano, decorando con foglie di castagno e castagne sbriciolate. Lucidare con un filo d'olio.





## Lasagne con ragù di coniglio alle erbe fini



INGREDIENTI PER 2 PERSONE,  
250 g di lasagne fresche all'uovo  
180 g di ragù di coniglio alle erbe fini di Davide Palluda  
Grana grattugiato  
pepe

Per la besciamella:

50 g di burro  
50 g di farina 00  
500 ml di latte intero  
noce moscata  
sale

“ Vorrei suggerirvi un primo piatto tradizionale preparato utilizzando solo i migliori ingredienti: la pasta fresca all'uovo Michelis e il ragù di coniglio alle erbe fini della linea di sughi del celebre Chef Davide Palluda. La pasta fresca per lasagne Michelis è ruvida e porosa, non troppo sottile, per ottenere una lasagna corposa strato dopo strato. Il condimento è confezionato sottovuoto ed è subito pronto all'uso, se si vuole, da stemperare con uno o due cucchiaini di acqua bollente e un filo d'olio extra vergine; ideale con la polenta o per arricchire un risotto alla parmigiana, in questo caso l'ho usato per le mie lasagne, abbinato ad una vellutata besciamella fatta in casa. ”

**Preparazione:** Accendere il forno a 180 gradi modalità statica. Preparare la besciamella sciogliendo a fuoco dolce il burro e amalgamandolo con la farina, ottenendo un roux. Aggiungere il latte a filo e mischiare con una frusta, fino a che la salsa non si sarà raddensata. Per velocizzare la preparazione, è possibile usare del latte caldo. In una pentola a parte portare a bollore abbondante acqua leggermente salata con un cucchiaino di olio, quindi sbollentarvi le lasagne, scolatele con una spumarola e disporle su della carta da forno ben distanziate. Comporre la lasagna alternando i vari strati e farcendo ognuno con abbondante besciamella e sugo. Completare con ragù, besciamella, grana, pepe e qualche fiocco di burro o un filo d'olio. Infornare a 180 gradi per circa 25 minuti.







## Fagottini ai carciofi con tonno e pistacchi



INGREDIENTI PER 2 PERSONE,  
 250 g di fagottini ai carciofi  
 200 g di tonno rosso fresco  
 50 g di pistacchi non salati di Bronte  
 5 pomodorini  
 prezzemolo  
 scorza di limone  
 olio extra vergine di oliva  
 sale  
 pepe o peperoncino

“ Un primo piatto sfizioso nella forma e delicato al gusto, ideale per sorprendere i vostri amici a tavola: i fagottini ai carciofi con tonno fresco e pistacchi di Bronte. Per questa ricetta ho utilizzato i fagottini ai carciofi Michelis, preparati con una sfoglia sottile all'uovo e spinaci e un cuore tenero ai carciofi. Ho pensato di abbinarci un condimento leggero a base di pesce: una dadolata di tonno rosso appena scottato condito con olio, prezzemolo, scorza di limone grattugiata e granella di pistacchi non salati. Per un leggero tocco acidulo, ho colorato il piatto con coriandoli di pomodoro fresco. È possibile sostituire il tonno con dei gamberi o del pesce spada. ”

**Preparazione:** Ammollare i pistacchi in acqua tiepida per almeno 15 minuti. Poi sbucciare e lasciarli asciugare su carta assorbente; infine, tritarli al mixer ottenendo una granella. Tagliare il tonno a strisciole, quindi a cubetti di piccole dimensioni. Scottarli in due cucchiaini di olio per un minuto. In cottura il tonno dovrà rimanere rosato all'interno. Tenere da parte due cucchiaini di dadolata di tonno crudo per la guarnizione del piatto. Aggiustare di sale e pepe e aromatizzare con del prezzemolo tritato e della scorza di limone grattugiata. Tagliare i pomodori a cubetti molto piccoli eliminando i semi. Cuocere i fagottini in abbondante acqua salata per pochissimi minuti, poi tuffarli nel ragù di tonno e completare con una dadolata di pomodoro, tonno a crudo e granella di pistacchio. Aggiungere prezzemolo a piacere e decorare il piatto con polvere di curry. Consiglio: per utilizzare il tonno crudo in tutta sicurezza, consiglio di abatterlo in freezer per almeno 12 ore prima di utilizzarlo. Per ricordare il ripieno dei fagottini, potete friggere dei carciofi a julienne e disporli in accompagnamento al piatto.



## Spaghetti al nero di seppia con scampi e zenzero



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g di spaghetti al nero di seppia  
2 scampi freschissimi  
10 ciliegini  
1 spicchio d'aglio in camicia  
zenzero fresco  
curry  
prezzemolo  
scorza di limone grattugiata  
una sfumata di vino bianco  
olio extra vergine di oliva  
sale  
pepe



“ Vorrei consigliarvi un primo piatto delicato a base di pesce, preparato con i migliori ingredienti e gli spaghetti al nero di seppia freschi Michelis. Ideali per una cena elegante e raffinata, gli spaghetti al nero di seppia si preparano facilmente e si aromatizzano con dello zenzero fresco grattugiato finemente, del prezzemolo e una punta di curry. ”

**Preparazione:** In una padella ampia scaldare dell'olio con uno spicchio d'aglio in camicia, quindi aggiungete gli scampi e sfumare con il vino bianco. Introdurre in tegame i pomodorini e aromatizzate con del prezzemolo tritato e dello zenzero fresco grattugiato. Aggiustare di sale e pepe e spegnere il fuoco.

Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, quindi scolarli e insaporirli nel sugo precedentemente preparato, unendo poca acqua di cottura per legare e lucidando con un filo d'olio a crudo. Rimuovere l'aglio dalla padella.

Impiattare con l'aiuto di una pinza e un mestolo creando un nido, disporvi sopra uno scampo a porzione e decorare con pomodorini, prezzemolo, scorza di limone grattugiata e polvere di curry direttamente sul piatto.





## Cannelloni alle verdure



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g di lasagne Michelis

140 g di "Sugo di verdure fresche dell'orto" di Davide Palluda

50 g di grana grattugiato

Per il ripieno:

1 scalogno

1 melanzana

1 zucchini

1 carota

olio extra vergine di oliva

sale

pepe

Per la besciamella senza latte:

500 ml di brodo vegetale (con sedano, carota e cipolla)

50 g di farina

50 g di olio extra vergine di oliva

noce moscata

sale

pepe

**Preparazione:** Per prima cosa preparare il brodo vegetale che servirà per la besciamella lasciando sobbolire sedano, carota e cipolla. Quindi procedere con il ripieno: tagliare le verdure a cubetti e tenerle da parte. Tritare lo scalogno e lasciarlo appassire in tre cucchiaini di olio, quindi aggiungere le carote, poi le melanzane e le zucchine. Aggiustare di sale e pepe e lasciare stufare aggiungendo un mestolino di brodo. Lessare le lasagne in abbondante acqua salata e disporre ogni foglio su un canovaccio pulito e privo di odori di bucato perché non si attacchino fra loro.

Preparare la besciamella senza latte. In una casseruola, scaldare l'olio a fuoco basso e aggiungere la farina. Mescolare con una frusta creando una sorta di roux, quindi aggiungere a poco a poco il brodo caldo. Continuare a mescolare con la frusta fino a che la salsa non si sarà raddensata, aggiustare di sale, pepe e aromatizzare con della noce moscata. Trasferire le verdure del ripieno in una ciotola e meschiarle a qualche cucchiaino di besciamella. Preparare i cannelloni disponendo il ripieno di verdure al centro e arrotolandoli. Allineare i cannelloni in una teglia con carta forno. Cospargerli con la besciamella, poi con il ragù di verdure. Completare, infine, con del grana grattugiato (se per vegetariani, del grana senza caglio) e un filo d'olio.

*“ Vorrei suggerirvi un primo piatto che sa di primavera: i cannelloni alle verdure, dei delicati rotolini di pasta all'uovo per lasagne Michelis farcite con una dadolata di verdure miste e condite con della besciamella leggera senza latte e del ragù di verdure dell'orto dello chef Davide Palluda. Semplici e veloci, sono un ottimo primo piatto da portare a tavola nelle domeniche primaverili che può essere preparato anche in anticipo. ”*





## Tortelloni Pecorino e pere con noci e cioccolato



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di tortelloni pecorino e pere

250 ml di crema di latte

100 g di pecorino romano a media stagionatura

20 g di cioccolato fondente 80% con fior di sale e nibs  
noci

2 pere tipo abate

olio extra vergine di oliva  
sale

“ Se desiderate preparare un primo originale e fuori dal comune, vi consiglio di provare i tortelloni pecorino e pere arricchiti da una fonduta di pecorino, noci, chips di pera e una grattugiata di cioccolato fondente 80% con fior di sale e nibs (granella tostata di fave di cacao). Un abbinamento vincente e rotondo, dove il condimento richiama il ripieno della pasta all'uovo senza essere ridondante e l'amaro del cioccolato entra in contrasto con il dolce delle pere e il sapido del formaggio in un perfetto equilibrio di sapori. Ideali per un'occasione speciale e per stupire i vostri commensali. ”

**Preparazione:** Lavare e tagliare le pere a fettine sottili mantenendo la buccia. Disporle su una teglia con carta forno e lasciatele essiccare per due ore a 80-90 gradi forno statico. Girarle a metà cottura. Raffreddandosi, le chips di pera diverranno ancora più croccanti. Consiglio di prepararle anche il giorno prima.

Intanto che l'acqua per la pasta bolle, fondere il pecorino nella crema di latte e tenere da parte. Tagliare qualche cubetto di pera che servirà per donare freschezza al piatto.

Lessare i tortelloni in abbondante acqua salata per 4-5 minuti, scolarli e condirli con poco olio.

Impiattare ponendo la fonduta a specchio al centro del piatto, quindi tre tortelloni per persona. Cospargere le noci sbriciolate e i cubetti di pera fresca sopra la pasta, quindi grattugiarvi il cioccolato al fior di sale e nibs e completare con una chips di pera per conferire una nota croccante.







## Trofie a pesto di pomodori arrosto e Seirass



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g di trofie alla genovese  
 250-300 g di pomodori datterini  
 50 g di Seirass alla piemontese o ricotta vaccina cremosa  
 20 g di parmigiano grattugiato  
 olio extra vergine di oliva  
 erbe aromatiche: origano, timo, basilico fresco  
 eventuale aglio per aromatizzare i pomodori (facoltativo)  
 1 pizzico di zucchero  
 sale  
 pepe

*“ Avete voglia di trofie al pesto? Ecco un suggerimento per prepararne una versione diversa e molto saporita: le trofie al pesto di pomodori arrosto! Si tratta di un pesto molto appetitoso preparato utilizzando dei datterini cotti al forno con spezie, quindi frullati per ottenere una crema densa arricchita con della freschissima ricotta piemontese e del basilico. La nota acidula del pomodoro è addolcita da una spolverizzata di zucchero ed è resa sfiziosa dall'aroma affumicato che la cottura in forno dona alla sua buccia. Servite le trofie Michelis al dente, con dei pomodorini arrosto e una quenelle di seirass in purezza. Farete un figurone! ”*

**Preparazione:** Lavare e asciugare i pomodorini. Tagliarli a metà e disporli su una leccarda con carta forno. Distribuirvi delle aromatiche, un pizzico di zucchero, un pizzico di sale e un filo d'olio e infornare a 190 gradi per circa 20 minuti fino a che i pomodori non saranno ben arrostiti.

Frullare i pomodori con un frullatore ad immersione tenendone da parte qualcuno per la decorazione, aggiungendo olio a filo, basilico fresco, parmigiano grattugiato e della ricotta per amalgamare. Aggiustare di sale e pepe e trasferite il pesto in una ciotola. Lessare le trofie al dente per 3-4 minuti, scolarle e condirle con il pesto di pomodori, allungandolo con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta per renderlo più fluido. Servire lucidando il piatto un con filo d'olio, pepe a piacere, una quenelle di seirass in purezza e foglioline di basilico fresco.





## Tortelli ricotta e limone con sugo di sogliola

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

250 g di tortelli ricotta e limone

1 sogliola media

150 g di mazzancolle

la scorza di un limone di Sorrento e parte del suo succo

5 pomodorini

Prezzemolo tritato

1 noce di burro

1 spicchio d'aglio

olio extra vergine di oliva

farina

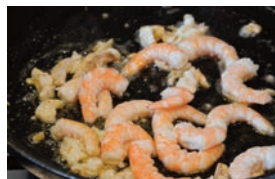
sale

pepe



*“I tortelli ricotta e limone sono un tipo di pasta all'uovo ripiena dal gusto originale e profumato. Potete gustarli nella versione classica, condendoli con una panna al limone, oppure anche accompagnati da un delicato sugo di sogliola e mazzancolle al profumo di limone. Ecco come si preparano!”*

**Preparazione:** Per prima cosa sfilettate la sogliola ottenendo quattro filetti. Arrotondatene due e tagliate a pezzetti gli altri due. Infarinare il pesce e tenetelo da parte. Pulite le mazzancolle eliminando guscio e intestino e tenetele da parte. Portate a bollore abbondante acqua salata e tuffateci i tortelli; nel frattempo, scaldate una noce di burro con dell'olio e grattugiatevi della scorza di limone. Aggiungete, se vi piace, uno spicchio d'aglio. Lasciate rosolare molto lentamente i pezzetti di sogliola infarinati, quindi aggiungete le mazzancolle. Aggiustate di sale e pepe e sfumate con poco succo di limone. Spegnete il fuoco, il sugo deve cuocere pochi minuti. In una padella a parte rosolate i rotolini di sogliola che serviranno per la decorazione finale del piatto. Tagliate a piccoli cubetti i pomodorini e tritate il prezzemolo. Scolate i tortelli e conditeli con il sugo di pesce e limone, completando con prezzemolo, cubetti di pomodoro e scorza di limone grattugiata. Disponete i tortelli in un piatto e decorate con il rotolino di sogliola e una fettina sottile di limone di Sorrento. grattugiatevi il cioccolato al fior di sale e nibs e completate con una chips di pera per conferire una nota croccante.





## Dessert con Melighe e crema al caffè

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la crema pasticcera al caffè:

4 tuorli

500 ml di latte

150 g di zucchero

40 g di farina

4 cucchiaini di caffè solubile

2 cucchiaini rasi di cacao



Per la base e la decorazione: Melighe di Mondovì Michelis

Decorazione: meringhette, chicchi di caffè ricoperti, fragole fresche, 200 ml di panna fresca, 1 cucchiaino di zucchero per la panna, mezza bacca di vaniglia.

“ Per finire un dolcino fatto in casa semplice. Si tratta di un dessert al cucchiaino preparato molto velocemente con una base di crema pasticcera al caffè, melighe di Mondovì Michelis, chantilly, meringhe e chicchi di caffè ricoperti. Per una nota fresca ho decorato le mie monoporzioni con delle fragole fresche disposte a ventaglio.

Le melighe di Mondovì Michelis sono un prodotto dolciario da forno artigianale e di elevatissima qualità e godono del presidio Slow Food che tutela piccole produzioni di qualità realizzate secondo pratiche tradizionali.”

**Preparazione:** Per prima cosa preparate la crema pasticcera scaldando il latte con il caffè solubile. Nel frattempo, montate le uova con lo zucchero, quindi unire il latte caldo a filo e rimettere sul fuoco aggiungendo farina e cacao setacciati. Cuocete a fuoco basso fino a che la crema non si sarà raddensata. Trasferitela in una ciotola e copritela con pellicola a contatto. Lasciatela raffreddare.

Trasferite la crema in un sac à poche con bocchetta a stella e componete il vostro dolce al cucchiaino disponendo sul fondo delle melighe sbriciolate e le meringhette, quindi inserite la crema facendo attenzione a non sporcare i bordi dei bicchieri.

Montate la panna e decorate le monoporzioni, quindi completate con fragole fresche a ventaglio, meringhette e melighe intere e sbriciolate, inserendo anche i semi di mezza bacca di vaniglia per aromatizzare.



Michelis non si ferma mai: accanto ai classici prodotti da forno, e alle famose Melighe di Mondovì si affiancano nuove linee tutte caratterizzate dall' altissima qualità. La pasta all'uovo **La Monfortina**, le specialità alimentari e i sughi dello chef  **Davide Palluda**, i prodotti senza glutine **Aurora Naturale**, e tanto altro ancora.

I prodotti Michelis si trovano nei migliori negozi di alimentari e gustati direttamente nei "Ristorantini Michelis" a Mondovì, Cuneo e Chieri, ma non solo: Michelis è in tutto il mondo, da Eataly. Nelle prestigiose sedi Eataly, Michelis produce e vende direttamente la pasta fresca artigianale, dove la qualità e la freschezza nascono sotto gli occhi del pubblico.



*Specialità artigianali dal 1919*

Michelis Egidio S.n.c.  
Via Vigevano, 12 - 12084 Mondovì (CN)  
Tel. (+39) 0174 43818  
Fax (+39) 0174 554147  
info@michelis.it  
www.michelis.it

*Davide Palluda*

ROERO • PIEMONTE • ITALY



Le sedi Michelis presso  EATALY



Torino



Milano



Roma



Bari



New York



Chicago



Tokyo



Istanbul



Dubai