

# BRAVOCOOK MADE IN ITALY



## Gnocchi di Mare Bianchi e Verdi

### INGREDIENTI

- \* 200 g di semolino
- \* 8 dl di latte
- \* 2 tuorli
- \* burro e olio
- \* parmigiano grattugiato
- \* 40 g di spinaci
- \* 20 gamberi sgusciati
- \* farina
- \* 1/2 l di brodo
- \* sale e pepe

### ESECUZIONE

\* Lavate gli spinaci e frullateli con la metà del latte. Fate bollire il composto a fiamma bassa, versatevi a pioggia metà del semolino e lasciate cuocere per una decina di minuti, mescolando. Togliete gli spinaci dal fuoco e aggiungete un po' di parmigiano, 1 tuorlo e 20 g di burro; mescolate bene. Stendete questo semolino verde in uno strato dello spessore di 1 cm circa. Col semolino e il latte rimasti, un po' di parmigiano e 20 g di burro preparate il semolino bianco; quindi stendete e livellate anche questo e copritelo. Lasciate raffreddare il tutto, quindi ricavate dai due tipi di semolino tanti dischetti e disponeteli in modo che stiano un po' sovrapposti in una pirofila imburrata. Cuocete ora con pochissimo olio, per una decina di minuti, i gamberi tritati grossolanamente. A parte cuocete, a fuoco basso, il brodo con un cucchiaino di farina e una noce di burro, continuando a mescolare. Spegnete quando sarà giunto a ebollizione. Salate, pepate e aggiungete i gamberi col loro fondo di cottura. Versate questa salsa sugli gnocchi, cospargete con un po' di parmigiano e cuocete in forno caldo a 150°C per 20 minuti circa.



## Conchiglie con Salsiccia e Spinaci al Forno

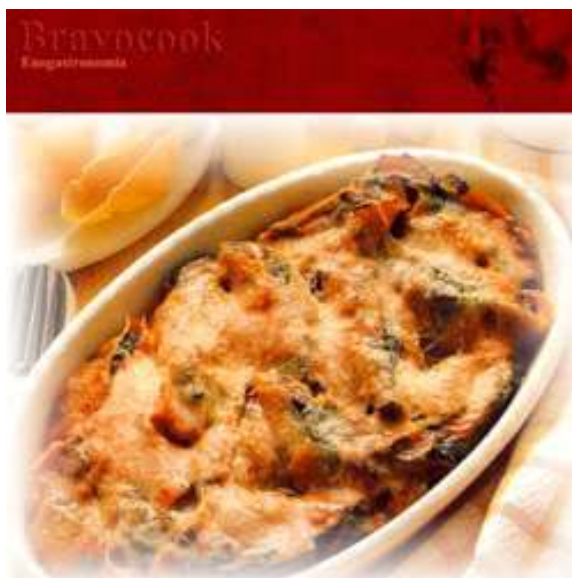
### INGREDIENTI

- \* 300 g di pasta tipo conchiglioni
- \* 250 g di spinaci
- \* 1 cipolla
- \* passato di pomodoro
- \* 130 g di salsiccia a nastro
- \* 4 di di besciamella
- \* olio e burro
- \* parmigiano grattugiato
- \* sale e pepe

### ESECUZIONE

\* Affettate finissima la cipolla e fatela appassire in poco olio; quindi unite gli spinaci, che avrete lessato in poca acqua bollente, e salate. Unite anche la salsiccia sminuzzata, pepate e lasciate cuocere per 1/4 d'ora, poi frullate il tutto con 40 g di parmigiano. Versate in un tegame, mettete su fuoco dolce e unite metà della besciamella mescolando continuamente. Lasciate amalgamare bene, quindi spegnete.

\* Lessate i conchiglioni al dente e riempiteli uno a uno col composto. Dispo neteli in una pirofila imburrrata e irrorate col passato di pomodoro unito al la besciamella rimasta. Salate, pepate, spolverate con abbondante parmigiano, distribuite qualche fiocchetto di burro e mettete in forno già caldo a 200°C per 1/4 d'ora circa.



## Pancotto al Pomodoro

### INGREDIENTI

- \* 8 fette di pane casereccio
- \* olio extravergine d'oliva
- \* pomodori pelati
- \* passata di pomodori
- \* brodo di carne
- \* formaggio a pasta morbida
- \* parmigiano grattugiato
- \* 2 spicchi d'aglio
- \* sale e pepe

### ESECUZIONE

\* Sfregate il pane con l'aglio e disponetelo in una casseruola in modo che le fette stiano semisdriate. Salate e pepate, distribuite il formaggio a pezzettini e i pelati sfilettati, irrorate con la passata di pomodori e con abbondante olio, quindi bagnate col brodo (non tanto perché le fette non devono disfarsi) e cospargete di parmigiano. Mettete in forno a 180° per circa 40 minuti. Se vedete che il brodo viene tutto assorbito velocemente, aggiungete ne dell'altro, poco alla volta, per far restare intere le fette. Questo piatto si può preparare anche con pane vecchio di qualche giorno, ma in questo caso è bene ammorbidire un po' le fette bagnandole appena con un po' d'acqua o brodo e coprendole perché l'umidità si diffonda bene.

\* Se si vuole, si possono aggiungere altri ingredienti (polpettine di carne già cotte, verdure ...) e ottenere così un piatto unico di eccezionale sapore.



## Fusilli al Tonno

### INGREDIENTI

- \* 400 g di fusilli
- \* 150 g di tonno sott'olio
- \* 1 spicchio d'aglio
- \* 100 g di polpa di pomodoro
- \* 1 cucchiaino di origano
- \* 1 cucchiaino di paprica
- \* olio extravergine d'oliva
- \* sale e pepe

### ESECUZIONE

\* Schiacciate l'aglio, fatelo soffriggere in una cassetta con 2 cucchiai d'olio quindi levatelo e aggiungete il tonno ben sgocciolato a pezzetti. Cuocete qualche minuto, poi unite la polpa di pomodoro, sale, pepate poco, unite la paprica (piccante o dolce, a piacere) e infine l'origano; fate amalgamare bene poi togliete dal fuoco. Conditte con questo sugo i fusilli.



## Maltagliati con Fonduta di Funghi

### INGREDIENTI

- \* 350 g di maltagliati
- \* 400 g di funghi porcini
- \* 200 g di fontina
- \* 50 g di burro
- \* un bicchiere di panna
- \* sale pepe

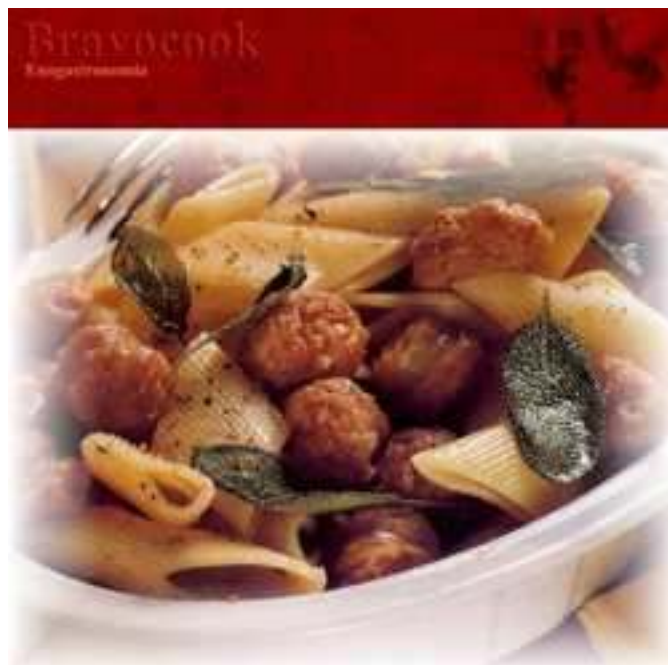
### ESECUZIONE

\* Tagliate la fontina a cubetti. Pulite accuratamente i porcini con un panno umido cercando di eliminare ogni traccia di terriccio. Raschiate i gambi. Tagliate i funghi a fette. In una padella, fate fondere il burro e rosolatevi i funghi per sette minuti. Unite i cubetti di fontina, la panna, sale e pepe e lasciate cuocere, mescolando, fino a quando il formaggio è fuso.

\* In una pentola, portate a ebollizione abbondante acqua salata. Tuffatevi la pasta e lessatela al dente. Scolatela con una schiumarola e mettetela in una terrina. Conditela con la fonduta ai funghi e portatela subito



## Pennoni con Salsiccia e Salvia



### INGREDIENTI

- \* 520 g di pennoni
- \* 250 g di salsiccia
- \* uno spicchio di aglio
- \* salvia
- \* olio di oliva
- \* sale pepe

### ESECUZIONE

\* Pelate la salsiccia e tagliatela a tocchetti. In una padella fate scaldare un filo di olio con lo spicchio di aglio schiacciato, unite la salsiccia e alcune foglie di salvia e fate soffriggere il tutto; salate leggermente, pepate e tenete da parte in caldo.

\* In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela. Tuffatevi la pasta e lessate al dente; scolatela, rovesciatela nella padella con la salsiccia e rigiratela velocemente per farla insaporire. Trasferitela quindi su un grande piatto da portata e servitela subito, completata da una generosa macinata di pepe. Potete eventualmente aggiungere una melanzana pelata, tagliata a dadini e soffritta insieme alla salsiccia.

## Pappardelle di Castagne ai Funghi Porcini



### INGREDIENTI

- \* 400 g di farina di castagna
- \* 100 g di farina 00
- \* cinque uova
- \* sei cucchiaini di olio di oliva
- \* 400 g di funghi porcini
- \* uno spicchio di aglio
- \* un ciuffo di prezzemolo
- \* una noce di burro
- \* due cucchiaini di parmigiano grattugiato
- \* sale pepe

### ESECUZIONE

\* Mescolate le due farine e disponele a fontana sulla spianatoia; sgu sciatevi al centro le uova, aggiungete un pizzico di sale e l'olio e sbattete leggermente le uova con una forchetta. Impastate poi il tutto lavorando con le mani; formate una palla e lasciatela riposare, coperta, per quindici minuti.

\* Stendete la pasta con il mattarello sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile; spolverizzatela con altra farina, ripiegate su se stessa e tagliatela a strisce larghe. Aprite le pappardelle e fatele asciugare su un canovaccio leggermente infarinato.

\* Mondate i funghi eliminando la parte terrosa del gambo, lavateli con uno straccio inumidito e affettateli. Fateli saltare in una padella per dieci minuti, su fiamma vivace, con tre cucchiaini di olio, il burro, l'aglio tritato, un pizzico di sale e di pepe. A fine cottura, spolverizzateli con il prezzemolo.

\* In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua e quando bolle, salatela e unite il resto dell'olio. Tuffatevi le pappardelle e lessatele al dente; scolatele, conditele con i funghi preparati e il parmigiano e servitele.

## Gnocchi al Vino Rosso



### INGREDIENTI

- \* 500 g di gnocchi di patate
- \* 900 g di polpa di manzo
- \* una cipolla
- \* una carota
- \* una costa di sedano
- \* un bicchiere di vino rosso
- \* un cucchiaio di concentrato di pomodoro
- \* due foglie di alloro
- \* parmigiano grattugiato
- \* olio di oliva
- \* sale pepe



### ESECUZIONE

\* In un tegame fate rosolare la carne con un filo di olio, fino a quando sarà colorita; unite la cipolla, la carota e il sedano tagliati a pezzi, la foglia di alloro e il concentrato di pomodoro diluito in due mestoli di acqua calda e lasciate appassire le verdure. Bagnate con il vino, aggiungete un bicchiere di acqua calda, salate, pepate, mettete il coperchio e proseguite la cottura per due ore e trenta minuti.

\* Trascorso il tempo di cottura indica to, togliete la carne dal tegame e passate il sugo. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli con un mestolo forato quando salgono in superficie. Conditeli con il sugo preparato, distribuiteli in piatti individuali, spolverizzate con abbondante parmigiano e portateli subito in tavola.

## Risotto con Lattuga e Peperoni



### INGREDIENTI

- \* 520 g di riso superfino
- \* due peperoni gialli
- \* una lattuga
- \* uno scalogno
- \* un litro di brodo vegetale
- \* due cucchiaini di olio di oliva extravergine
- \* 50 g di burro
- \* tre cucchiaini di parmigiano grattugiato
- \* sale pepe



### ESECUZIONE

\* Pulite i peperoni eliminando i piccioli, i semi e i filamenti bianchi, poi tagliateli a filetti sottili. Mondate e tritate lo scalogno; fatelo soffriggere in una casseruola con l'olio e il una noce di burro. Unite i peperoni, bagnateli con mezzo bicchiere di brodo caldo e lasciate stufare il tutto, su fiamma dolce, per quindici minuti circa, fino a quando i peperoni saranno teneri ma ancora croccanti. A questo punto aggiungete la metà delle foglie di lattuga, lavate e ridotte a listarelle e fatele insaporire per un minuto, mescolando.

\* Unite il riso e lasciatelo insaporire per qualche minuto, mescolando. Bagnatelo con un mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura del risotto, mescolando spesso e versando altro brodo caldo solo quando il precedente sarà stato assorbito.

\* Quando mancano pochi minuti al termine della cottura del riso, regolate di sale e di pepe e unite il resto delle foglie di lattuga lavate e tagliate a listarelle. Togliete quindi il risotto dal fuoco e mantecatelo con il burro rimanente e il parmigiano. Fatelo riposare per qualche istante e poi servitelo.