

CUOCHI E CUCINA

a cura di Elena

“W I PRIMI”

Fusilli dell' orto

Ingredienti per 4 persone

320 gr di fusilli, 1 piccolo cavolfiore, 400 gr di polpa di pomodoro, prezzemolo, 2 spicchi di aglio, sale, pepe, parmigiano.



Preparazione

Pulite il cavolfiore eliminando il torsolo, dividetelo in cimette, lavate e lessate al dente in acqua bollente e salata. Sbucciate l'aglio e fatelo dorare in una casseruola con l'olio, aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti a fuoco basso quindi, togliete l'aglio ed aggiungete le cimette di cavolfiore. Assaggiare ed aggiustate di sale. Lessate la pasta in acqua leggermente salata, scolatela e condite con il sugo, mantecando con prezzemolo e parmigiano.

Gnocchi di spinaci e ricotta



Ingredienti per 4 persone

300 gr di spinaci freschi, 250 gr di farina, 350 gr di ricotta, 1 uovo, 8 cucchiai di grana, 60 gr di burro, sale.

Preparazione

Pulite gli spinaci e metteteli in un tegame con un filo d'olio, saltateli e fateli cuocere per 15 minuti circa finché saranno morbidi. Fateli raffreddare, successivamente tritateli e metteteli in una bacinella con l'uovo, 3 cucchiai di grana e ricotta. Regolate di sale ed impastate bene, aggiungendo la farina. Fate riposare per 30 minuti. Formate con il composto preparato delle palline dalle dimensioni di una noce, infarinateli e lessateli in pentola con acqua bollente salata finché saliranno in superficie. Nel frattempo, fondete il burro in un tegame con della salvia. Scolate gli gnocchi, copriteli con grana e burro fuso e serviteli.