

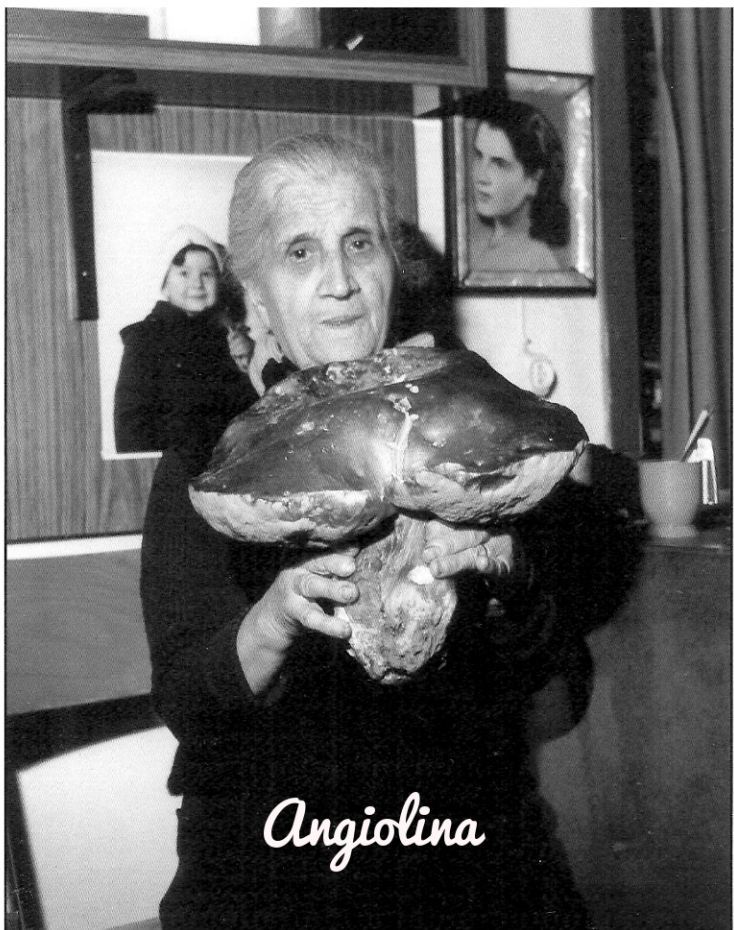
Angiolina

I Primi di prima



50

ricette pitiglianesi



*Angiolina*

# INDICE

Rigatoni.....	pag. 4
Spaghetti.....	pag. 13
Fettuccine.....	pag. 24
Bucatini.....	pag. 29
Penne.....	pag. 33
Fusilli.....	pag. 37
Farfalle.....	pag. 38
Risotti.....	pag. 41
Altri.....	pag. 44

## Istruzioni per l'uso

- 1) Tutte le ricette si intendono per 4 persone
- 2) Tutte le ricette si avvalgono di semplificazione: per olio si intende olio extravergine d'oliva; parmigiano, pecorino e grana si intendono grattugiati; quando la quantità non viene specificata si intende a piacere, in base ai gusti personali.

# I RIGATONI DI ANGELINA

## INGREDIENTI

500g rigatoni  
120g lardo locale  
olio  
1 peperoncino  
1 cipolla  
100g pecorino

## PREPARAZIONE

Tagliate il lardo a pezzi, rosolatelo in olio d'oliva in una grande padella assieme alla cipolla tagliata a velo e al peperoncino sbriciolato. Lessate i rigatoni in abbondante acqua salata. Scolateli cotti al dente e versateli nella zuppiera. Versateci il sugo, il pecorino e altro olio crudo. Mescolate energicamente e servite.

## RIGATONI PITIGLIANESI

500g rigatoni  
1 fetta spessa di mortadella  
1 fetta di soppressata  
2 fette di salame  
1 cipolla  
1 peperoncino  
vino rosso  
olio  
pecorino

Tagliate finemente gli affettati e la cipolla. Fate stufare la cipolla in olio d'oliva e peperoncino tritato aggiungendo un po' d'acqua per non farla friggere. Versate mortadella, salame e soppressata, insaporendo per 2 minuti. Spruzzate il vino rosso fino a farlo evaporare. Dopo aver lessato la pasta, scolatela al dente, condite e spargete il pecorino.

## RIGATONI ALLA CONTADINA

500g rigatoni  
220g passata di pomodoro  
½ bicchiere di olio  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
funghi secchi  
prezzemolo  
parmigiano

Ammorbidite i funghi in acqua calda, sciacquateli velocemente e asciugateli. Scaldate l'olio nella padella e versateci la cipolla tagliata a velo. Appena l'olio scalda, aggiungeteci i funghi secchi tagliati a pezzetti. Continuate la cottura per 2 minuti ancora e poi versate la passata di pomodoro e il prezzemolo tritato continuando la cottura per altri 5 minuti. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente, conditela con il sugo e il parmigiano grattugiato.

## RIGATONI CON SALSICCIA

500g rigatoni

4 salsicce

60g lardo

olio

200g passata di pomodoro

1 cipolla

100g parmigiano

Scaldate nella padella in poco olio d'oliva, a fuoco lento, il lardo e la cipolla dopo averli tritati. Unite la salsiccia spellata e fatta a pezzetti. Non appena prende colore, versate la passata e un po' di sale continuando la cottura per 5 minuti. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela aggiungendo il parmigiano grattugiato.

## **RIGATONI SALSICCIA E PISELLINI**

500g rigatoni  
4 salsicce  
1 barattolo di pisellini  
100 dl olio  
10 dl di vino bianco  
200g passata  
1 cipolla  
parmigiano o pecorino

Mettete in padella, con poco olio, cipolla e aglio tritati e spargete il vino aspettando che evapori. Versate la passata aggiungendo un pizzico di sale e i pisellini. Mescolate e unite la salsiccia spellata e tagliata a rondelle. Continuate la cottura per 5 minuti. Cuocete la pasta, scolatela al dente, conditela e versateci il formaggio grattugiato.



## RIGATONI ZUCCHINE E UOVA

500g rigatoni  
5 zucchine di stagione  
2 uova  
100g olio  
½ mozzarella  
sale, pepe  
parmigiano

Pulite le zucchine, tagliatele a rotelle, mettetele nella padella con l'olio e cuocetele a fuoco lento senza farle friggere. Spruzzatele di sale e tenetele in caldo. Tagliate a fettine la mozzarella e sbattete le uova. Dopo averla lessata scolate la pasta al dente, ponetela nel vassoio e versateci la mozzarella, le zucchine con il loro olio e le uova sbattute. Mescolate e spargete il parmigiano grattato e servite la pasta fumante.

## RIGATONI QUATTRO FORMAGGI

500g rigatoni  
70g mozzarella  
70g groviera  
70g fontina  
100g burro  
100g parmigiano

Eliminate la crosta ai formaggi, tagliateli a dadi insieme alla mozzarella. Cuocete i rigatoni, scolateli al dente e versateli nella padella con metà del burro. Aggiungete i formaggi e metà del parmigiano. Mescolate a fuoco lento con un cucchiaio di legno, quindi condite con l'altra metà del burro e del parmigiano.

## RIGATONI GOLOSI

500g rigatoni	200g passata
100g macinato magro	vino bianco
3 salsicce	grana
50g prosciutto crudo	
50g pancetta	
funghi secchi	
½ cipolla, ½ costola di sedano	
½ carota, olio, sale	

Tritate insieme al macinato la salsiccia, il prosciutto e la pancetta. Ammorbidite i funghi in acqua tiepida. Mondate e lavate le verdure, tritatele finemente e fatele rosolare in quattro cucchiaini d'olio. Unite poi le carni e i funghi continuando la cottura e mescolando finché prendono colore, spruzzatele con il vino e fatele evaporare alzando la fiamma. Unite la passata e cuocete per altri 10 minuti. Condite con questo sugo la pasta scolata al dente e aggiungete il parmigiano.

## RIGATONI SAPORITI CON FAGIOLI

500g rigatoni  
200g fagioli borlotti  
4 salsicce  
passata  
1 carota, 1 costola di sedano  
½ cipolla, olio, sale  
burro  
grana

Lavate, mondate e tritate la carota, il sedano e la cipolla. Mettete il trito in un tegame con la salsiccia spellata e sbriciolata, tre cucchiari d'olio e fate rosolare a fuoco basso per 5 minuti. Unite i fagioli, salate e fate insaporire mescolando per 5 minuti, unite la passata quanto basta e continuate la cottura per altri 5 minuti. Scolate la pasta, conditela con il sugo aggiungendo 2 fiocchi di burro e il grana.

## SPAGHETTI ARRANGIATI

500g spaghetti  
200g passata di pomodoro  
1 bicchiere di ragù avanzato  
2 spicchi d'aglio  
2 filetti d'acciuga  
funghi secchi  
olio  
prezzemolo, sale, pepe

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, sciacquateli velocemente e poi asciugateli. Ponete nella padella in olio d'oliva riscaldato i 2 spicchi d'aglio schiacciati che poi eliminerete. Aggiungete i filetti di acciuga, la passata e i funghi tritati finemente. Aggiustate di sale e pepe, quindi cuocete ancora per 5 minuti. Aggiungete il ragù ed il prezzemolo tritato. Fate cuocere la pasta, scolatela al dente e condite. Servitela ben calda.

## **SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA**

500g spaghetti  
50g pancetta secca  
50g tonno in scatola  
10g funghi secchi  
3 cucchiaini d'olio  
1 spicchi d'aglio  
50g parmigiano

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, sciacquateli velocemente e asciugateli. Sgocciolate il tonno e spezzettatelo. Tagliate la pancetta a dadini, versatela nella padella e fatela rosolare lentamente nell'olio d'oliva. Aggiungete i funghi. Dopo 6 minuti versate il tonno a pezzetti e mescolate bene. Scolate la pasta al dente, conditela con il sugo e il parmigiano.

## **SPAGHETTI ALLA BUTTERA**

500g spaghetti  
200g passata  
4 cucchiaini di olio  
50g di rigatino (pancetta secca)  
50g prosciutto crudo  
3 uova  
2 spicchi d'aglio  
parmigiano

Mettete nella padella 4 cucchiaini di olio, aglio sbriciolato, pancetta e prosciutto tagliati a pezzetti. Quando la carne prende colore, aggiungete la passata e continuate la cottura per 10 minuti. Sbattete le uova nella zuppiera e versateci gli spaghetti, dopo averli cotti e scolati al dente. Maneggiateli ben bene, versateci su il ragù e sopra 2 manciate di parmigiano.

## **SPAGHETTI PANCETTA E GORGONZOLA**

500g spaghetti  
200g pancetta  
200g gorgonzola  
4 cucchiaini panna  
½ peperoncino  
½ bicchiere olio  
100g parmigiano

Tagliate la pancetta a listarelle come i fiammiferi da cucina, scaldare in padella l'olio, il peperoncino a pezzetti e le striscioline di pancetta. Quando la pancetta si indora, unite il gorgonzola finché diventa cremoso, poi aggiungete la panna e amalgamate. Intanto cuocete la pasta. Nel vassoio verserete il sugo sulla pasta scolata al dente e, a parte, ognuno aggiungerà parmigiano.



## **SPAGHETTI ALL'AMMIRAGLIA**

500g spaghetti  
½ bicchiere d'olio  
3 spicchi d'aglio  
4 pezzi d'aringa sottolio  
1 peperoncino

Nella padella scaldate l'olio con l'aglio tritato. Appena imbiondisce, unite il peperoncino e subito dopo l'aringa sbriciolata. Mescolate gli ingredienti in padella allungando con 2 cucchiai d'acqua di cottura degli spaghetti che nel frattempo avrete messo a bollire. Continuate la cottura del condimento, scolate la pasta e condite.

## SPAGHETTI AGLI AROMI

500g spaghetti	100g ricotta
1 mazzetto basilico	olio, sale e pepe
4 foglie salvia	50g pecorino
1 rametto rosmarino	
1 ciuffo prezzemolo	
2 cucchiaini capperi	
10 olive nere	

Snocciolate le olive e tagliatele a filetti, lavate e mondate il basilico, il prezzemolo e tritateli insieme alla salvia, agli aghi di rosmarino e ai capperi. Fate insaporire le erbe con 4 cucchiaini d'olio per 8/10 minuti a fuoco basso. Nel frattempo stemperate la ricotta con l'acqua di cottura e aggiungete la crema ottenuta al trito continuando a cuocere per altri 3 minuti aggiungendo un po' di sale. Scolate la pasta al dente e conditela con pecorino e salsa.

## SPAGHETTI GOLOSI

500g spaghetti  
100g capocollo  
50g prosciutto cotto  
50g prosciutto crudo  
200g passata  
½ bicchiere vino rosso  
1 carota, 1 cipolla  
1 costola di sedano  
olio, sale, grana

Tagliate a dadini gli affettati. Mondate la carota, il sedano e sbucciate la cipolla e tritatele finemente. Mettete in una padella mezzo bicchiere d'olio con le verdure tritate. Lasciate appassire a fiamma bassissima mescolando. Unite gli affettati e a fuoco moderato fateli appassire e insaporire nel condimento, unite il vino, fatelo evaporare, versate la passata e continuate la cottura per 10 minuti. Scolate la pasta al dente e conditela.

## **SPAGHETTI SALSICCIA E ZAFFERANO**

500g spaghetti  
6 salsicce secche  
1 bicchiere panna  
1 bustina zafferano  
1 bicchiere vino bianco  
olio e sale  
100g parmigiano

Spellate la salsiccia e tagliatela a rondelle. Fatela saltare nella padella con l'olio, spruzzatela con il vino che farete sfumare. Sciogliete lo zafferano nella panna e versate il tutto sulla salsiccia fino a far addensare la panna. Scolate la pasta e conditela aggiungendo parmigiano.

## SPAGHETTI DELL'ORTO

500g spaghetti  
5/6 zucchine  
2 spicchi d'aglio  
porcini secchi  
1 peperoncino  
1 ciuffo di prezzemolo  
olio, sale, grana

Lavate le zucchine e tagliatele finemente. Ammorbidite i funghi in acqua tiepida e tritateli. Mondate e tritate prezzemolo e aglio. Scaldare l'olio nella padella, unite aglio, funghi e fate insaporire per 2 minuti. Unite le zucchine e il peperoncino sbriciolato. Salate e stufate per 5/6 minuti unendovi l'acqua di cottura cuocendo a fuoco basso per 10/15 minuti. Aggiungete il prezzemolo a fine cottura. Scolate la pasta e fatela saltare con il sugo e altra acqua di cottura. Condite con il grana.

## **SPAGHETTI AGLIO E OLIO A CRUDO**

500g spaghetti  
½ bicchiere di olio  
3 spicchi d'aglio  
sale

E' la ricetta più povera e antica. Fate cuocere la pasta. Scolatela al dente e conditele a crudo con l'aglio tritato e l'olio d'oliva. In estate potete aggiungere pomodori freschi tagliati a pezzetti.

## **SPAGHETTI CACIO E PEPE**

500g di spaghetti  
120g pecorino  
sale e pepe

Fate cuocere la pasta, scolatela al dente lasciando un po' d'acqua di cottura da parte. Condite con il cacio e il pepe aggiungendo l'acqua sufficiente per farne una crema. Servite ben calda.

## **SPAGHETTI POMODORO E PECORINO**

500g di spaghetti                    2 spicchi d'aglio  
3 pomodori maturi                olio  
basilico e prezzemolo        100g pecorino

Lavate i pomodori e tagliateli a dadi. Tritate il basilico e il prezzemolo e condite con questo trito i dadi di pomodoro nell'olio d'oliva. Bollite gli spaghetti, scolateli al dente e mescolateli con i pomodori conditi e il pecorino.

## **SPAGHETTI CON PANCETTA**

500g spaghetti                    2 peperoncini  
100g pancetta secca            olio e pecorino

Soffriggete nella padella un po' di olio, la pancetta tagliata a dadini con due peperoncini sbriciolati. Cuocete gli spaghetti, scolateli al dente, ripassateli in padella con il sugo per un minuto e prima di servirli, gli versate su due manciate di pecorino.

# FETTUCCINE GORGONZOLA E PERE

500g fettuccine  
200g gorgonzola  
200g pere  
60g noci sgusciate  
50g burro  
sale e pepe

Tritate la noci. Sbucciate e tagliate a dadini le pere. Scaldate il burro in padella e unite le pere rosolandole. Aggiungete il gorgonzola a pezzetti insieme ad un mestolo d'acqua per farlo sciogliere. Scolate le tagliatelle, ripassatele in padella con il gorgonzola e le pere e amalgamate aggiungendo noci, sale e pepe.



## FETTUCCINE CON PATATE

250g fettuccine  
2 patate  
2 foglie di salvia  
2 cucchiaini di olio  
sale e parmigiano

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti grossi. Fate bollire l'acqua e salate. Versate i cubetti di patata e fateli bollire per 10 minuti. Scolate e tenete in caldo. Cuocete la pasta e scolatela. Versate il tutto in un piatto da portata e condite con abbondante parmigiano, olio e salvia. Mescolate bene e servitele ben calde.

## FETTUCCHINE ALLA CACCIATORA

500g fettuccine all'uovo  
200g pancetta  
1 salsiccia fresca spellata  
1 rametto rosmarino  
100g parmigiano  
olio

Nella padella, con l'olio d'oliva, cuocete la pancetta tagliata a pezzetti piccoli con la salsiccia spellata e sbriciolata insieme ad un rametto di rosmarino. Se la carne resta dura aggiungete l'acqua di cottura della pasta finché si ammorbidisce. Cuocete la pasta, scolatela e ripassatela nella padella amalgamandola. Aggiungete il parmigiano e servite.

## FETTUCCINE ALLA PAPALINA

500g fettuccine  
120g prosciutto crudo  
4 cucchiaini di panna  
½ cipolla  
3 uova  
olio e grana

In un tegamino, con un po' di olio d'oliva, scaldate la cipolla tagliata a velo e il prosciutto tagliato a striscioline. Fate rosolare appena. Nella padella scaldate l'olio. Versate le uova sbattute con la metà di parmigiano e la panna. Salate e appena il composto stà per rapprendersi, versate prosciutto e cipolla. Cuocete le fettuccine e conditele, mescolando accuratamente con il sugo. Aggiungete il restante parmigiano e servite.

## **FETTUCCINE SUPER**

500g fettuccine  
4 cucchiaini pesto  
200g passata  
50g yogurt bianco magro  
olio, sale, pepe, grana

Fate sobollire per pochi minuti la passata in una padella larga con l'olio. Aggiungete il pesto e lo yogurt e cuocete ancora per 2 minuti. Scolate la pasta, passatela in padella con il sugo e servitela con il grana.

## **FETTUCCINE BURRO E ALICI**

500g fettuccine      6 filetti d'acciuga  
120g burro          prezzemolo e pecorino

Nella padella sciogliete il burro con le acciughe e versate una manciata di prezzemolo tritato. Cuocete la pasta, scolatela e conditela con l'intingolo aggiungendo il pecorino grattugiato.

## BUCATINI ALLA VILLANA

500g bucatini  
100g pancetta secca  
1 barattolo di fagioli borlotti  
2 spicchi d'aglio  
1 peperoncino  
olio, prezzemolo e pecorino

In olio d'oliva, nella padella, fate scaldare appena l'aglio a pezzettini con il peperoncino sbriciolato. Aggiungeteci la pancetta tagliata a dadini e il prezzemolo tritato. Quando prende colore, aggiungete i fagioli ben scolati, continuando la cottura per 3 minuti. Cuocete i bucatini, scolateli al dente e conditeli con il sugo e due manciate di pecorino.

## **BUCATINI FUNGHI E ACCIUGHE**

500g bucatini  
funghi secchi  
100g olio  
200g passata  
2 spicchi aglio  
prezzemolo

Ammorbidire i funghi in acqua tiepida, sciacquateli velocemente e asciugateli. Scaldate nella padella l'olio d'oliva con l'aglio schiacciato. Versateci le acciughe e, non appena si sfanno, uniteci la passata di pomodoro. Girate, versate i funghi a pezzetti, salate e continuate la cottura per 10 minuti. Cuocete la pasta, scolatela al dente. Versateci il sugo e cospargete con il prezzemolo tritato.

## **BUCATINI SALAME E RICOTTA**

500g bucatini  
100g salame fresco  
200g ricotta di pecora  
80g lardo  
200g passata di pomodoro  
basilico  
olio

Nella padella mettete olio, lardo e cipolla a pezzetti e fate rosolare. Versate il salame a pezzetti. Non appena prende colore aggiungete passata di pomodoro, sale e basilico e continuate la cottura per 3 minuti. Scolate la pasta al dente e condite il sugo preparato aggiungendo la ricotta e amalgamando.

## BUCATINI PICCANTI

500g bucatini  
70g pancetta secca  
70g pancetta coppata  
100g capocollo (lonza)  
100g passata di pomodoro  
1 cipolla  
2 peperoncini  
olio, sale, pecorino piccante

Tagliate a dadini pancette e lonza. Sbucciate la cipolla e fatela soffriggere insieme all'olio e ai peperoncini. Unite gli affettati facendoli rosolare e versate la passata. Fate sobollire per 8 minuti. Scolate la pasta e conditela con sugo e pecorino.



## **PENNE ALL'ARRABBIATA**

500g penne  
100g pancetta  
1 cipolla  
200g passata  
2 spicchi d'aglio  
2 peperoncini  
olio  
100g pecorino

Mettete nella padella la cipolla tagliata a velo, l'aglio a pezzettini e appena l'olio è caldo aggiungete la pancetta tagliata a dadini. Quando prende colore, versate la passata e continuate la cottura per 5 minuti. Cuocete la pasta, scolatela al dente e condite con il sugo e due manciate di pecorino. Se volete rendere più leggera la pasta eliminate la pancetta.

## PENNE ALL'OLIVETTA

500g penne  
10 olivette nere snocciolate  
100g passata  
50g prosciutto crudo  
1 cipolla  
5 cucchiaini panna  
½ bicchiere olio  
basilico  
80g parmigiano

Rosolate la cipolla tritata nella padella. Versateci il prosciutto tagliato a dadini. Quando prendono colore aggiungete la passata di pomodoro e salate continuando lentamente la cottura. Aggiungere la panna e le olive snocciolate a pezzettoni. Fate sobollire per 2 minuti mescolando con un cucchiaino di legno. Scolate la pasta al dente e condite aggiungendo basilico e parmigiano.

## PENNE MARINARE

500g penne  
1 confezione di sgombri sottolio  
200g spinaci  
10 olive nere snocciolate  
100g passata di pomodoro  
1 ciuffo prezzemolo  
½ bicchiere olio  
½ bicchiere vino  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino e sale

Scolate lo sgombro, mettetelo nel tegame a pezzetti con olio, aglio e prezzemolo tritato. Quando lo sgombro si sarà sbriciolato aggiungere il vino aumentando la fiamma per farlo evaporare. Aggiungere spinaci, olive spezzettate e passata di pomodoro continuando la cottura per 5 minuti e salate un poco. Scolate la pasta e condite.

## **PENNE ALLA PASTORA**

500g penne  
60g lardo  
200g ricotta di pecora  
100g pecorino  
2 cucchiaini d'olio

Cuocete in un padellino il lardo a pezzetti nell'olio di oliva fino a farlo sciogliere. Nel vassoio impastate la ricotta con un po' di acqua di cottura delle penne che nel frattempo avrete lessato. Scolate la pasta al dente e condite con ricotta, lardo e pecorino.

## **PENNE GAMBERI E ZUCCHINE**

500g penne  
2 zucchine  
200g gamberetti  
10 pomodori pachino  
olio e sale  
basilico

Cuocete in una larga padella le zucchine tagliate a rondelle con l'olio per 10 minuti. Aggiungete i gamberetti sgusciati e continuate la cottura per altri 4 minuti. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella aggiungendo basilico e pomodorini tritati a crudo mescolando accuratamente.

## FUSILLI CON CECI

500g fusilli  
200g ceci in scatola  
50g pancetta  
4 salsicce  
2 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio passata di pomodoro  
olio  
parmigiano

Dopo aver scolato bene i ceci, tritate l'aglio e un rametto di rosmarino. A parte tritate le salsicce spellate e la pancetta. Versate nella padella aglio e rosmarino in olio. Fate rosolare a fuoco lento aggiungendo la pancetta la salsiccia e i ceci e un cucchiaio di passata per dare colore. Continuate la cottura per 10 minuti. Cuocete i fusilli, scolateli al dente e condite spargendo il parmigiano.

## **FUSILLI SPECIALI**

500g fusilli	2 spicchi d'aglio
100g lonza	1 peperoncino
100g tonno	olio e sale
200g passata al basilico	

Tritate finemente l'aglio con il prezzemolo e fatelo appassire in 3 cucchiaini d'olio. Unite la lonza a dadini col tonno e il peperoncino e fate insaporire per 2 minuti. Unite la passata facendola sobollire per 10 minuti. Scolate la pasta e conditela.

## **FARFALLE DEL PASTORE**

500g farfalle	passata di pomodoro
200g fave	1 spicchio d'aglio
100g ricotta	prezzemolo
100g pecorino	olio e sale

Saltate in padella le fave con l'olio e l'aglio tritato. Unite la passata e cuocete per 10 minuti aggiungendo sale e prezzemolo. Unite la ricotta e il pecorino insieme alla pasta scolata e saltatela per 2 minuti.

## FARFALLE AI FUNGHI

500g farfalle  
200g champignons  
1 bustina zafferano  
100g yogurt o panna  
1 ciuffo di prezzemolo  
30g burro  
aglio, sale, grana

Mondate e tagliate i funghi a fettine sottili, metteteli in un tegame con burro e aglio e fateli insaporire per qualche minuto a fuoco vivo. Togliete l'aglio e aggiungete metà del prezzemolo tritato. Salate e fate cuocere per 8/10 minuti. Versate poi la panna lasciando addensare il sugo senza farlo bollire. Scolate la pasta al dente, conditela con la salsa preparata, il prezzemolo rimasto e 2 o 3 cucchiaini dell'acqua di cottura.

## FARFALLE AL GRANCHIO

500g farfalle  
polpa di granchio  
1 cipolla  
passata  
sale, olio  
vino  
prezzemolo

Fate appassire la cipolla in 4 cucchiai d'olio per 10 minuti a fuoco basso. Mescolate spesso con un cucchiaio di legno in modo che non frigga (eventualmente usate 2 cucchiai di acqua di cottura). Quando la cipolla si sarà sciolta unitevi la polpa di granchio lasciandola insaporire per 2 o 3 minuti. Unite il prezzemolo e il vino facendolo evaporare. Unite la passata e continuate la cottura per altri 5 minuti. Scolate, condite e servite.



## RISOTTO DELLA NONNA

400g riso  
1 litro di brodo di carne  
200g carne macinata  
2 fette di pancetta tritata  
50g burro  
1 cipolla, 2 spicchi d'aglio  
1 carota, 1 costola di sedano  
1 scatola di pelati  
2 cucchiaini di passata  
sale e pepe e vino rosso

Portate ad ebollizione il brodo. Fate fondere il burro in una padella grossa e fateci rosolare la carne macinata e la pancetta per 3 minuti. Aggiungete cipolla e aglio tritati e fate appassire. Versate il riso facendolo insaporire per 2 minuti. Bagnate con un mestolo di brodo e il vino e fatelo evaporare continuando ad aggiungere il brodo finché ne avrete usato la metà. Aggiungete sale e pepe. Unite la passata, i pelati tritati la carota e il sedano a dadini. Proseguite la cottura aggiungendo man mano il brodo per 25 minuti finché il riso sarà cotto al dente. Versate il riso in un recipiente da portata e servite caldo.

## **RISOTTO CON PETTO DI POLLO E PISELLI**

400g di riso  
1l di brodo di carne  
vino bianco secco  
50g burro  
6 petti di pollo  
2 cucchiaini olio  
1 cipolla, 3 spicchi d'aglio  
1 barattolo piselli  
2 cucchiaini panna  
sale, pepe, pecorino

Versate il brodo e il vino in una casseruola facendoli bollire, abbassate la fiamma in modo che mantengano un leggero bollore. Sciogliete il burro e l'olio in una padella grande e rosolate a fuoco lento i petti di pollo per 5 minuti. Unite cipolla e aglio e fateli appassire per altri 2 minuti. Aggiungete il riso tostandolo per altri 2 minuti mescolando bene. Bagnate con un mestolo di brodo e lasciatelo evaporare a fiamma bassa. Proseguire per 20 minuti la cottura aggiungendo il brodo. Aggiungete i piselli sgocciolati e continuate finchè il risotto sarà al dente. Infine aggiungete panna e pecorino e servite caldo.

## **RISOTTO CON POLLO E MELE CAMELLATE**

400g di riso  
200g petti di pollo  
75g burro, 1 cucchiaio d'olio  
1 spicchio d'aglio  
1l brodo di carne  
1 cucchiaio di zucchero di canna  
2 mele rosse  
2 cucchiaini di brandy  
2 cucchiaini di prezzemolo  
sale e pepe

Portate ad ebollizione il brodo, abbassate la fiamma in modo che mantenga un leggero bollire. Nel frattempo fate sciogliere il burro insieme all'olio e fateci rosolare il pollo a tocchetti per 3 minuti. Versate il riso e fatelo insaporire per 2 minuti. Bagnate con il brodo e proseguite la cottura per 25 minuti. Verso la fine salate quanto basta. Poco prima che finisca la cottura fate fondere a parte il burro rimasto in un pentolino aggiungendo zucchero e fettine di mela mescolando finché non saranno caramellate. Irrorate le mele con brandy e prezzemolo tritato e versate il tutto nel riso mescolando delicatamente.

## CONCHIGLIE AI WURSTEL

500g conchiglie  
4 wurstel  
1 rametto di rosmarino  
salvia, prezzemolo e basilico  
1 cipolla e 1 spicchio d'aglio  
1 dado  
vino bianco  
olio, sale e burro  
parmigiano

Tritate finemente aglio e cipolla e fateli rosolare nell'olio a fuoco basso unendo qualche goccia di acqua di cottura per evitare che friggano. Unite le erbe tritate e continuate la cottura per 5 minuti con il dado. Unite i wurstel tagliati a rondelle e cuocete per altri 5 minuti sfumando con il vino. Scolate la pasta al dente e conditela con il burro il parmigiano e il sugo mescolando bene.

## **GNOCCHETTI GUSTOSI**

400g gnocchetti sardi	3 o 4 foglie basilico
4 salsicce	1 spicchio aglio, ½ cipolla
200g passata	olio, sale e pecorino

Tritate la cipolla e l'aglio. Fateli appassire con l'olio. Unite il basilico e le salsicce spellate e sbriciolate e fate cuocere per 5 minuti. Unite la passata e continuate la cottura per altri 5/8 minuti. Scolate gli gnocchetti e conditeli con il sugo e il pecorino.

## **PASTA DEL CONTADINO CON FAGIOLI**

350g pasta (ditali)	1 rametto di rosmarino
100g pancetta	200g fagioli borlotti
½ spicchio d'aglio	peperoncino, olio e sale
½ cipolla	pecorino
1 ciuffo di prezzemolo	

Tritate finemente gli odori e metteteli da parte. Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare con 4 cucchiai d'olio. Aggiungete il trito continuando la cottura per 3 minuti. Aggiungete i fagioli e il peperoncino e continuate la cottura per 3 minuti. Salate poco mescolando con un cucchiaio di legno. Scolate i ditali, conditeli con una manciata di pecorino e con il sugo di fagioli.

## **SEDANI AI PETTI DI POLLO**

500g sedani o rigatoni	30g burro
100g petti di pollo	½ dado
100g prosciutto cotto	2 cucchiaini di sale
panna	parmigiano

Affettate a velo la cipolla e fatela appassire in una padella con 30g di burro. Dopo 2 minuti aggiungete i petti di pollo a dadini e un cucchiaino d'olio, mezzo dado e continuate la cottura per 10/12 minuti. Verso la fine aggiungete il prosciutto tagliato a dadini e regolate di sale. Scolate la pasta conditela con il grana e il sugo.

## **TAGLIOLINI MARE E MONTI**

500g tagliolini	1 spicchio d'aglio
200g tonno sott'olio	prezzemolo
funghi secchi	vino bianco, olio, sale
1 peperoncino	50g parmigiano

Dopo aver ammorbidito i funghi con acqua calda, strizzateli e tritateli. In una padella soffriggete l'aglio con olio e unite i funghi continuando la cottura per 10 minuti. Aggiungete il tonno e lasciate insaporire per 5 minuti. Durante l'ultimo minuto unite il prezzemolo e il peperoncino. Scolate i tagliolini al dente e saltateli in padella con la salsa preparata e il parmigiano. Durante la cottura dei funghi aggiungere 2 cucchiaini d'acqua di cottura in modo che non si asciughino troppo.

## MILLELIRE NON TRAMONTA MAI

**MILLELIREPERSEMPRE** è un'idea di Marcello Baraghini. Prima, negli anni '90 ci furono i **MILLELIRE** di Stampa Alternativa, divenuti EURO, e presenti tutt'ora simbolicamente in libreria. Poi, in anni recenti, i libri BIANCIARDINI, libri da un centesimo l'uno. Gli uni e gli altri non hanno saputo o voluto compiere la rivoluzione editoriale e culturale auspicata.

Oggi, i libri **MILLELIREPERSEMPRE** riprendono la strada della rivoluzione editoriale per portare a compimento il percorso. Lo fanno anzitutto recuperando il patrimonio dei **MILLELIRE** desaparecidi, scomparsi dalle librerie, e poi proponendone di nuovi, ancor più provocanti, intriganti e straordinari. Ma soprattutto, questa volta, azzerando il prezzo di copertina e facendo scomparire per sempre il copyright. Saranno liberi e scaricabili gratuitamente dalla rete. Soltanto con questa modalità e soprattutto con la complicità, fortemente auspicata, di migliaia e migliaia, milioni di lettori, sarà possibile il sogno ad occhi aperti della rivoluzione editoriale che anima da quasi cinquanta anni Stampa Alternativa e, più di recente l'astronave Strade Bianche di Pitigliano.

Io, noi siamo a Pitigliano, via Zuccarelli, 25, aperti sempre. Tel. 0564-615317. Poi siamo decisamente in rete, sul sito **[www.stradebianchelibri.weebly.com](http://www.stradebianchelibri.weebly.com)**, e con la pagina facebook **Strade Bianche**. La nostra mail è **[stradebianchelibri@gmail.com](mailto:stradebianchelibri@gmail.com)**.

I primi, quelli di prima, non avevano i secondi, né la frutta e il dolce e neanche gli antipasti. Erano semplicemente il pasto della gente semplice, alla quale, soprattutto, doveva togliere la fame. Almeno fino all'indomani, perchè difficilmente si mangiava più di una volta al giorno, spesso non si mangiava nemmeno tutti i giorni.

E' con questa considerazione in mente che il lettore dovrà interpretare le ricette, tutte per 4 persone, ma quelle, appunto, di una volta. Sono comunque ricette autentiche, che faceva Angiolina di Pitigliano, più di cinquant'anni fa.

MILLELIRE PER SEMPRE  
E' UN'IDEA DI  
MARCELLO BARAGHINI  
CON LA COLLABORAZIONE DI  
CLAUDIO SCAIA

"I PRIMI DI PRIMA" È A CURA DI  
CARLO FÈ  
CON LA COLLABORAZIONE DI  
SARA VINCENTI



STAMPA ALTERNATIVA

MILLELIRE PER SEMPRE

STRADE BIANCHE

NO ©