
Ricette

TRADUCTOR
TRADUCTOR

Spaghetti aglio e olio

Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghetti

8 cucchiaini d'olio

4 spicchi d'aglio

1 peperoncino

sale

A piacere:

prezzemolo tritato pecorino

grattugiato

Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e intanto preparate la salsa. In un'ampia padella mettete l'olio con gli spicchi d'aglio e fateli dorare, togliete la padella dal fuoco, lasciate intiepidire l'olio prima di aggiungere il peperoncino per evitare che bruci, condite con un pizzico di sale. Rimettete la padella sul fuoco, scolate la pasta molto al dente, trasferitela nella padella e mantecatela bene a fuoco vivace.

Penne all'arrabbiata

Ingredienti per 4 persone:

400 g di penne

8 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva 3

spicchi d'aglio

1 peperoncino

400 g di pomodori rossi e maturi

1 cucchiaino di prezzemolo tritato sale

Lavate i pomodori, incidete la pelle nella parte superiore e immergeteli per un paio di minuti in acqua bollente, scolateli e immergeteli in acqua fredda, quindi spellateli. Tagliate i pomodori in 4 spicchi quindi eliminate i semi e l'acqua di vegetazione, tagliate la polpa così ottenuta a dadini.

Fate cuocere in abbondante acqua salata le penne e intanto preparate la salsa. In un'ampia padella mettete l'olio con gli spicchi d'aglio e fateli dorare, togliete la padella dal fuoco, lasciate intiepidire l'olio prima di aggiungere il peperoncino per evitare che bruci, unite i dadini di pomodoro e condite con il sale. Rimettete la padella sul fuoco, scolate la pasta molto al dente, trasferitela nella padella e mantecatela bene a fuoco vivace. Finite con il prezzemolo tritato.

Linguine con il tonno

Ingredienti per 4 persone:

400 g di linguine
4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
2 filetti di acciughe sott'olio
800 g di pomodori da sugo passati con il passaverdure
200 g di tonno sott'olio sgocciolato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale

Bucate con i rebbi di una forchetta i pomodori, metteteli in una pentola con 2 dita d'acqua, chiudete con un coperchio e lasciateli cuocere fino a che la pelle non inizia a spaccarsi. Tagliate quindi i pomodori a pezzi e passateli al passaverdura per ottenere la polpa di pomodoro. In un'ampia padella mettete l'olio con lo spicchio d'aglio e fatelo dorare, togliete la padella dal fuoco, lasciate intiepidire l'olio prima di aggiungere il peperoncino per evitare che bruci, unite le alici, scioglietele con l'aiuto di una forchetta, quindi unite il pomodoro e fatelo cuocere per circa cinque minuti prima di aggiungere il tonno, condite con un pizzico di sale. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene al dente quindi trasferitela nella padella con la salsa e mantecatela bene a fuoco vivace. Finite con il prezzemolo tritato.

Spaghetti integrali con salsa al finocchio

Ingredienti per 4 persone:

400 g di spaghetti integrali
8 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
100 g di pomodorini a ciliegia
6 filetti d'acciuga
1 cucchiaio di semi di finocchio
2 cucchiaini di pinoli
2 cucchiaini di mollica di pane grattugiata e tostata
sale

Lavate bene i pomodorini e tagliateli in 4 parti. In un'ampia padella mettete l'olio con i semi di finocchio, i pinoli e gli spicchi d'aglio. Quando l'aglio è dorato togliete la padella dal fuoco, lasciate intiepidire l'olio prima di aggiungere il peperoncino per evitare che bruci, unite i pomodorini e i filetti di acciuga avendo cura di schiacciarli con la forchetta affinché si disfino completamente, condite con un pizzico di sale. Rimettete la padella sul fuoco e fate insaporire la salsa per qualche minuto. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolatela bene al dente quindi trasferitela nella padella con la salsa e mantecatela a fuoco vivace. Finite con la mollica di pane tostata.

Pasta alla puttanesca

Ingredienti per 4 persone:

400 g di fusilli
8 cucchiaini d'olio
2 spicchi d'aglio
300 g di pomodori rossi e sodi
1 peperoncino
4 filetti di acciughe sott'olio
4 cucchiaini di olive nere di Gaeta snocciolate
1 cucchiaino di capperi sotto sale
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 pizzico di origano
sale

Lavate i pomodori, incidete la pelle nella parte superiore e immergeteli per un paio di minuti in acqua bollente, scolateli e immergeteli in acqua fredda, quindi spellateli. Tagliate i pomodori in 4 spicchi, quindi eliminate i semi e l'acqua di vegetazione, tagliate la polpa così ottenuta a dadini. Lavate bene i capperi per eliminare il sale. Tagliate a rondelle le olive. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e intanto preparate la salsa.

In un'ampia padella mettete l'olio con gli spicchi d'aglio e fateli dorare, togliete la padella dal fuoco, lasciate intiepidire l'olio prima di aggiungere il peperoncino per evitare che bruci, unite le alici, scioglietele con l'aiuto di una forchetta, quindi unite il pomodoro e fatelo cuocere per circa 2-3 minuti prima di aggiungere le olive e i capperi. Scolate la pasta bene al dente, quindi trasferitela nella padella con la salsa e mantecatela a fuoco vivace. Finite con il prezzemolo tritato e l'origano.