NONNA ADA IN CUCINA: La pasta rapida n 2

Inviato da Marista Urru
mercoledì 02 aprile 2008

Pasta al sugo di noci:

Mentre mettete a bollire un bel pentolone di acqua salata, prendete per 4 persone un 200 gr di gherigli di noci ai quali toglierete la buccia (sarebbe amara), un 30 gr a di pane grattugiato, aglio , prezzemolo olio oliva e.v. Pasta, formato a scelta : 360/400 gr.

Mettete a rosolare a fuoco basso ed in poco olio il trito di aglio e prezzemolo, unitevi il pangrattato e i glerigli pestati al mortaio, un pizzico di sale. Quando la pasta è cotta (al dente), scolatela e saltetela nella padella in cui avete fatto il soffritto, aggiustate di sale.

Gherigli : lo sapete di sicuro.. ma non si sa mai : per togliere agevolmente la pellicina immergeteteli per qualche minuto in acqua ben calda (fuori dal fuoco)

Pasta alla svelta noci e pinoli:

Tritate aglio, pinoli, noci, foglie di basilico, un poco di mollica di pane bagnata nel latte, frullate il tutto fino ad ottenere una crema, se piace potete aggiungere qualche cappero, aggiungete olio, sale ed un poco di parmigiano, emulsionate e condite la pasta

Pasta alle zucchine.

4 persone, 4 zucchine , prezzemolo, olio, aglio, 400 gr pasta.

Anche questa , come altre paste con le verdure, è facile da fare e rapida.Una zucchina a persona basta.

Tagliate le zucchine a fettine abbastanza sottili ed in poco olio ed aglio fatele rosolare con attenzione in una padella ampia in cui poi poter "strascinare " la pasta, che siano asciutte, ma non bruciate.Intanto al solito mettete a bollire un bel pentolone di acqua salata, quando è al denta, ma quasi pronta, strascinatela in padella, aggiustate d sale e all'ultimo aggiungete una bella presa di prezzemolo ben tritato

Fettuccine o tagliolini al forno

Questa ricetta viene comoda anche se si hanno ospiti e non si ha tempo o voglia di pasticciare a lungo . Potete in tale caso se vi piace , usare la besciamella pronta. Il ogni modo è sbrigativa:

4 persone : 250 gr di tagliolini- 100 gr prosciutto cotto, 100 gr. di emmental, 3 uova, 500 gr di besciamella, pangrattato, noce moscata , sale, burro.

Prendete uno stampo da soufflè, imburratelo, cospargetelo di pangrattato. Preparate la besciamella, tagliate a dadini

l'emmental e il prosciutto
cotto, profumate con la noce moscata, unite i tuorli , mescolate con cura. Mentre cuoce la pasta, avrete già montato a neve ferma gli albumi, calcolate che i tagliolini debbono esser tolti al dente e cuocciono presto. Scolate i tagliolini, conditeli con la besciamella già mescolata a formaggio e prosciutto cotto, all'ultimo e badando a non smontarle, unite le chiare montate a neve, mescolerete il tutto con cucchiaio di legno e con movimenti circolari dal basso verso alto, versate nello stampo già imburrato e panato e mettete al forno a 180 ° per 30 minuti, servite caldo

Maccheroncini con porro e

pancetta

la preparazione è rapida, non più di 15 minuti, dovete però calcolare il tempo del forno, un 45 minuti

400 gr di maccheroni per 6 persone- 3 piccoli porri tagliati in piccoli pezzi-3/4 fette sottili di pancetta tesa, affumicata se piace-una noce di burro o olio - 40 gr di burro a parte per la besciamella - farina- latte- groviera grattugiato- noce moscata- grana grattugiato- pangrattato- pepe.

Preparate una besciamella abbastanza liquida cui aggiungerete la groviera, la noce moscata e se vi piace una cucchiaiata di panna.

Cuocete la pasta in abbondante acqua lasciandola al dente, scolatela e dategli una breve sfreddata, poi mettetela in pirofila da forno.

Intanto avete rosolato i porri tritati insieme alla pancetta con poco olio, conditeci la pasta, dopo aver scolato l'unto.

Aggiungete la besciamella preparata come sopra e cospargete con un misto di pangrattato, grana grattugiato e pepe, poi un 40 minuti di forno a180°