

PASTA CON SUGHI DI CARNE E PESCE



CREA IL TUO
MENU CON
UN CLICK 

5

edimedia 



PASTA CON SUGHI DI CARNE E PESCE

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas
via Orcagna 66, 50121 Firenze
www.edimediafirenze.it
info@edimediafirenze.it
ISBN: 97888-6758-074-3

edimedia



24
LIBRI
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A
SPADELLANDIA.IT



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



1 Spaghetti alle vongole veraci

🕒 10 min. 🍳 15 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 1 kg di vongole
- ▶ 60 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore.
- Sistemate le vongole in una padella con un cucchiaio d'olio e fatele schiudere a fuoco vivo e con il coperchio (ci vorranno 5-6 minuti), conservando l'acqua di cottura.
- In un'altra padella con poco olio fate rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato e la passata di pomodoro. Eliminate l'aglio e versate le vongole con 2 cucchiai della loro acqua di cottura.
- Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli nella padella. Completate con il prezzemolo tritato.



Pasta con sughi di carne e pesce



2 Pasta al nero di seppia con cozze e gamberi

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 320 g di spaghetti
- 200 g di seppie
- 200 g di cozze
- 200 g di gamberi
- 1 dl di vino bianco secco
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Pulite le seppie, avendo cura di mettere da parte le sacche di inchiostro senza romperle, e tagliatele a pezzetti. Pulite anche le cozze e mettetele in una padella a fuoco basso finché non si saranno aperte.

● Sbucciate l'aglio e fatelo soffriggere in una padella con un po' d'olio. Aggiungete le seppie e i gamberi sguosciati e fate cuocere qualche minuto a fuoco alto. Abbassate la fiamma, versate il vino bianco e fatelo sfumare, quindi unite le cozze e cuocete per 20 minuti,aggiustando di sale e pepe.

● Quando sarete a fine cottura rompete le vesciche di inchiostro e versate il nero di seppia nella padella, cuocendo per un minuto a fuoco vivo.

● Nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, amalgamateli in padella con il sugo e servite con foglie di prezzemolo fresco.



Pasta con sughi di carne e pesce



3 Spaghetti al nero di seppia con branzino e bottarga

🕒 15 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 320 g di spaghetti al nero di seppia
- 1 branzino da circa 800 g
- 40 g di bottarga
- 120 g di pomodorini
- 2 spicchi d'aglio
- peperoncino
- salvia
- rosmarino
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale

- Eviscerate e squamate il branzino, sciacquatelo, salatelo all'interno e inserite nella cavità qualche foglia di salvia e di rosmarino. Fate cuocere in forno, in una teglia foderata di alluminio, per 20 minuti senza condimento.

- Trascorso questo tempo spellate il pesce e ricavatene dei filetti, che taglierete a pezzetti controllando che non rimangano piccole lisce.

- Rosolate nell'olio l'aglio e il peperoncino, quindi eliminateli e aggiungete il branzino e i pomodorini lavati e tagliati a metà. Regolate di sale e cuocete a fuoco basso per qualche minuto.

- Nel frattempo lessate al dente gli spaghetti e conditeli con il sugo; aggiungete la bottarga grattugiata e servite guardando con qualche foglia di basilico.



Pasta con sughi di carne e pesce



4 Tagliatelle paglia e fieno con tonno e pomodorini

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di tagliatelle paglia e fieno
- 60 g di funghi secchi
- 200 g di tonno sottolio
- 120 g di passata di pomodoro
- 160 g di pomodorini
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mettete i funghi secchi a bagno in acqua tiepida per farli rinvenire, poi scolateli.

● In un tegame scaldate un po' d'olio, aggiungete l'aglio tritato e lasciare imbiondire. Unite i funghi, il tonno e la passata di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe, insaporite con peperoncino e lasciate cuocere per circa 20 minuti, facendo restringere bene il sugo.

● Nel frattempo lessate le tagliatelle. A fine cottura aggiungete al sugo i pomodorini tagliati a metà e il prezzemolo tritato, quindi condite le tagliatelle e servite subito.





5 Bucatini alle sarde con pinoli e uvetta

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- 360 g di bucatini
- 360 g di sarde
- 4 filetti di acciuga sottolio
- 1 cipolla
- 40 g di uvetta
- 40 g di pinoli
- 1 bustina di zafferano
- finocchietto selvatico
- olio extravergine d'oliva
- sale

- Lasciate l'uvetta in ammollo in acqua fredda per 10 minuti, quindi scolatela.
- Nel frattempo pulite le sarde, togliendo la testa e la lisca. Mondate e tritate la cipolla e mettetela a rosolare in un tegame a fuoco basso con un po' d'olio.
- Quando la cipolla sarà dorata aggiungete le sarde, le acciughe, i pinoli, l'uvetta e lo zafferano. Amalgamate il tutto, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti.
- Mentre il sugo cuoce lessate i bucatini; scolateli al dente e passateli nel tegame con il sugo, mescolando bene. Insaporite con del finocchietto selvatico e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



6 Spaghetti del pescatore con pomodorini

🕒 15 min. 🍳 15 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 400 g di cozze
- ▶ 400 g di vongole
- ▶ 400 g di fasolari
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore.
- In una padella versate un filo d'olio e fate soffriggere l'aglio. Aggiungete le cozze, le vongole e i fasolari e aspettate che si aprano.
- Quando si saranno aperti unite i pomodorini lavati e tagliati a spicchi e il prezzemolo tritato e aggiustate di sale e pepe.
- Nel frattempo lessate gli spaghetti, scolateli al dente, saltateli in padella con il sugo e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



7 Pasta ghiotta al sugo di cernia

🕒 15 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- 320 g di penne rigate
- 280 g di cernia
- 200 g di pomodori
- 80 g di passata di pomodoro
- 1 dl di vino bianco secco
- 2 spicchi d'aglio
- peperoncino
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Pulite la cernia da pelle e scarti e tagliatela a cubetti. Lavate i pomodori e riduceteli a dadini.

● In una padella scaldate un po' d'olio e rosolatevi l'aglio a pezzetti, quindi aggiungete il pesce, versate il vino bianco e lasciate evaporare. Unite i pomodori e la passata, mescolate e aggiustate di sale e di peperoncino.

● Nel frattempo lessate le penne in acqua salata e scolatele al dente. Trasferitele in padella con il sugo, fatele saltare mescolando bene e servitele, completando con qualche foglia di basilico.



Pasta con sughi di carne e pesce



8 Linguine con pesce e verdure alle olive



Ingredienti

- 320 g di linguine
- 100 g di calamari
- 100 g di gamberi
- 100 g di polpo
- 100 g di cozze
- 100 g di vongole
- 100 g di tonno sottolio
- 160 g di pomodorini
- 1/2 peperone giallo
- 1/2 peperone rosso
- 60 g di olive nere denocciolate
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 30 min. 🍳 40 min. + 2 h



● Iniziate preparando gli ingredienti: fate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore; lessate il polpo per circa 20 minuti e, una volta pronto, tagliatelo a pezzetti; raschiate le cozze; tagliate a fettine i calamari; mondate i peperoni e tagliateli a cubetti; affettate le olive; lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

● Rosolate l'aglio in un tegame con olio e peperoncino, unite le vongole e le cozze e irrorate con il vino. Quando le vongole e le cozze inizieranno ad aprirsi, unite i calamari, i gamberi e il polpo.

● Aggiungete i pomodorini e i peperoni e mescolate bene, aggiustando di sale e di pepe. Cuocete per circa 15 minuti, quindi unite il tonno e le olive e insaporite con l'erba cipollina e il prezzemolo tritati. Amalgamate il tutto mescolando qualche minuto.

● Lessate le linguine, scolatele al dente, saltatele in padella con il sugo e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





9 Ravioli di pesce con gamberi e cipolle

🕒 10 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- 500 g di ravioli di pesce
- 16 code di gamberi
- 1 cipolla rossa
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 rametto di timo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Pulite la cipolla, tagliatela a fettine e fatela soffriggere in una padella con qualche cucchiaino d'olio.

- Unite le code di gamberi e sfumate con il vino. Aggiustate di sale e pepe e fate saltare qualche minuto.

- Lessate i ravioli di pesce, scolateli bene e passateli in padella con il sugo. Unite il timo tritato e, quando i ravioli saranno ben conditi, serviteli.





10 Spaghetti asparagi e moscardini

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 200 g di asparagi
- ▶ 300 g di moscardini
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 400 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 dado vegetale
- ▶ alloro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Fate lessare in acqua bollente i moscardini sciacquati e puliti per 5 minuti, con 1 foglia di alloro e il vino, quindi scolateli e metteteli da parte. Mondate gli asparagi, eliminando la parte dura dei gambi, sbollentateli e scolateli.

● Scaldate un po' d'olio in una padella, unite le punte di asparagi, mescolate e fatele saltare per 2 minuti; copritele con acqua, aggiungete il dado e cuocete fino a quando si saranno intenerite. Scolate quindi gli asparagi e teneteli da parte.

● In una casseruola fate appassire in un cucchiaino d'olio lo scalogno tritato. Unite i moscardini, aggiungete le punte di asparagi e la passata di pomodoro, aggiustate di sale e pepe e cuocete per 5 minuti.

● Lessate gli spaghetti, scolateli al dente e passateli nella casseruola con il sugo per un paio di minuti, quindi trasferiteli su un piatto da portata e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





11 Vermicelli con pesce San Pietro

🕒 10 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 360 g di vermicelli
- 400 g di filetti di pesce San Pietro
- 200 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- alloro
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

● In una padella antiaderente versate dell'olio e rosolatevi la cipolla affettata, quindi unite i pomodori spezzettati assieme a 1 foglia di alloro, allo spicchio d'aglio schiacciato e a un po' di peperoncino.

● Lasciate cuocere a fiamma moderata per 5 minuti, poi unite i filetti di pesce; bagnate con qualche cucchiaino d'acqua, coprite e lasciate cuocere per 15 minuti, aggiungendo, se necessario altra acqua.

● Nel frattempo portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi i vermicelli.

● Non appena il pesce sarà cotto eliminate l'alloro e l'aglio, poi spezzettate la polpa del pesce aiutandovi con una palette.

● Scolate la pasta, mescolatela con il sugo, spolverate con il prezzemolo tritato e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



12 Linguine con mandorle e pesce spada

🕒 10 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- 320 g di linguine
- 300 g di pesce spada
- 200 g di pesto alla genovese
- 40 g di mandorle pelate
- 1 spicchio d'aglio
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe in grani

● Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e lessatevi le linguine.

● Nel frattempo in una padella fate rosolare lo spicchio d'aglio con un po' di olio, aggiungete il pesce spada pulito e spezzettato e aggiustate di sale e di pepe.

● Cuocete per qualche minuto, a fiamma bassa, sminuzzando il pesce con l'aiuto di una paletta di legno.

● A fine cottura unite e amalgamate il pesto, sminuzzate le mandorle nel sugo e conditevi la pasta.

● Servite nei piatti e completate con una macinata di pepe fresco e basilico sminuzzato.





13 Linguine con tonno e pomodoro

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di linguine
- ▶ 200 g di tonno sottolio
- ▶ 100 g di polpa di pomodoro
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete a scaldare l'acqua per la pasta e salatela.

● Nel frattempo in una casseruola fate imbiondire gli spicchi d'aglio con un po' d'olio, aggiungete il tonno sgocciolato e, con l'aiuto di una forchetta, smiuzzatelo.

● Bagnate il sugo con il vino e fate sfumare, quindi unite la polpa di pomodoro; salate, pepate e cuocete per 10 minuti.

● Lessate le linguine, scolatele e unitele al sugo mescolando bene. Completate con una spolverata di prezzemolo tritato e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



14 Spaghetti con calamari e verdure

🕒 15 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 500 g di calamari
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 4 zucchine
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Fate dorare gli spicchi d'aglio tritati in una padella con l'olio e qualche pezzetto di peperoncino.

- Pulite i calamari e affettateli, separando gli anelli dai tentacoli. Versate i calamari nella padella con l'aglio; salate e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

- Togliete gli anelli dopo un paio di minuti, per evitare che diventino troppo duri, e continuate la cottura dei tentacoli, unendo le zucchine a rondelle e i pomodorini tagliati a spicchi; regolate di sale.

- Nel frattempo lessate in acqua salata gli spaghetti, scolateli al dente e terminate la cottura nel sugo.

- Qualche istante prima del termine della cottura rimettete nella padella gli anelli di calamaro messi da parte; spolverizzate con abbondante prezzemolo, mescolate bene e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



15 Linguine carciofi e vongole veraci



Ingredienti

- 360 g di linguine
- 800 g di vongole veraci
- 4 carciofi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 limone
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 10 min. 🍳 15 min. + 2 h



● Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore.

● Mondate i carciofi eliminando le foglie più dure e le punte, tagliateli a fette sottili e passateli in acqua acidulata con il succo di limone per evitare che anneriscano. In un tegame capiente scaldate qualche cucchiaio d'olio, doratevi l'aglio e versatevi i carciofi, facendoli rosolare per qualche minuto; eliminate l'aglio, sfumate con il vino, salate leggermente e cuocete a fiamma dolce.

● In un altro tegame fate aprire le vongole e filtrate il liquido di cottura; sgusciate la metà delle vongole, aggiungetele ai carciofi e fate insaporire per 2-3 minuti, poi togliete dal fuoco.

● Lessate le linguine in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nel tegame con il condimento. Unite le vongole intere e fate saltare la pasta nel sugo per qualche minuto; spolverate con prezzemolo tritato e pepe e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





16 Bavette deliziose alla spigola



Ingredienti

- 360 g di bavette
- 1 spigola da circa 400 g
- 100 g di pomodorini
- 4 filetti di acciughe
- peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 15 min. 🍳 20 min.



● Private la spigola delle interiora, squamatela, mettetela in un tegame, copritela a filo con l'acqua e fatela cuocere calcolando circa 5 minuti dall'inizio dell'ebollizione. A cottura ultimata scolate il pesce, filtrando il liquido di cottura, e pulitelo in modo da ricavarne la polpa.

● Rimettete sul fuoco il brodo filtrato, fatelo restringere un poco e unite le alici spezzettate, la polpa della spigola e i pomodorini tagliati a spicchi; lasciate cuocere per 5 minuti, regolando di sale e di pepe e insaporendo con peperoncino.

● Nel frattempo lessate le bavette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella padella con il condimento preparato. Fate saltare per pochi istanti, cospargete con prezzemolo tritato e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



17 Caserecce melanzane e pesce spada

🕒 10 min. 🍳 15 min + 1 h



Ingredienti

- 360 g di caserecce
- 280 g di pesce spada
- 280 g di pomodorini
- 1 melanzana
- 2 spicchi d'aglio
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Mondate la melanzana e tagliatela a cubetti. Mettete i cubetti in un setaccio, cospargeteli con sale e lasciateli scolare per un'ora, quindi sciacquateli, scolateli e fateli asciugare su un canovaccio pulito. Tuffateli in abbondante olio caldo e frigeteli, poi sistemateli su un piatto con carta assorbente.

- Tagliate i pomodori a metà e fateli soffriggere in padella con olio e aglio per 5 minuti.

- Mondate il pesce spada eliminando la pelle laterale, tagliatelo a tocchetti e versatelo nella padella con i pomodorini; salate e fate cuocere bene il tutto. A fiamma spenta unite le melanzane.

- Cuocete la pasta, scolatela e conditela con il sugo, guarnendo il piatto con qualche fogliolina di basilico fresco.



Pasta con sughi di carne e pesce



18 Fusilli al limone, sardine ed erbe aromatiche

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- 320 g di fusilli
- 6 sardine
- 1 cipolla
- 20 g di erbe aromatiche (erba cipollina, timo, maggiorana)
- 1 limone
- 120 g di yogurt bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe bianco

- Pulite le sardine, eliminando la testa e la lisca centrale; lavate il limone e tagliate la scorza a julienne sottile; mondate e tritate la cipolla; pulite e tritate le erbe aromatiche, lasciando da parte qualche filo di erba cipollina.

- In una padella con un po' d'olio fate appassire la cipolla e la buccia di limone, quindi aggiungete le sardine e le erbe.

- Nel frattempo avrete lessato i fusilli in abbondante acqua salata.

- Una volta scolati, metteteli nella padella con il sugo e amalgamate il tutto. Regolate di sale e di pepe e guarnite con i fili d'erba cipollina messi da parte e qualche cucchiata di yogurt.



Pasta con sughi di carne e pesce



19 Tagliatelle all'uovo con triglia e porri

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di tagliatelle
- 4 triglie
- 1 porro
- 1 dl di panna da cucina
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Per prima cosa squamate e diliscate le triglie, togliete la coda e la testa e cominciate a sfilettarle, mettendo i filetti in un piatto.

- In una padella versate dell'olio e fatevi soffriggere l'aglio. Unite i filetti di triglia e fateli dorare, rigirandoli da entrambe le parti; salate e pepate.

- In un'altra padella fate sciogliere 40 g di burro e unite il porro pulito e tagliato a julienne. Aggiustate di sale e cuocete per 5 minuti, quindi aggiungete la panna e mescolate, amalgamando bene.

- Nel frattempo mettete l'acqua sul fuoco e lessate le tagliatelle. Scolatele al dente e finite la cottura nella padella con i porri.

- Servite le tagliatelle nel piatto di portata, dopo avervi sistemato sopra i filetti di triglia e il prezzemolo sminuzzato.





20 Caserecce con fasolari, olive e peperoni



Ingredienti

- 320 g di caserecce
- 1 kg di fasolari
- 1 peperone rosso
- 60 g di passata di pomodoro
- 160 g di olive nere denocciolate
- 20 g di capperi sotto sale
- 1 spicchio d'aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 15 min. 🍳 15 min.



- Bollite poca acqua in una pentola e mettetevi i fasolari, affinché le conchiglie si aprano. Una volta aperte staccate il mollusco, eliminando il budello nero, e tagliatelo a fettine.

- In un tegame versate l'olio e rosolate l'aglio, aggiungendo un pizzico di peperoncino, la passata di pomodoro e i peperoni, puliti e tagliati a strisciole.

- Dopo 5 minuti unite i fasolari, aggiungete di sale e di pepe e fate cuocere per altri 10 minuti. A fine cottura completate con le olive, i capperi dissalati e tritati e il prezzemolo sminuzzato.

- Nel frattempo lessate le caserecce, scolatele e fatele saltare in padella. Amalgamate bene con il sugo e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



21 Bucatini con triglie e olive nere

🕒 20 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- 360 g di bucatini
- 400 g di triglie
- 100 g di olive nere denocciolate
- 2 scalogni
- 1 dl di vino bianco secco
- aneto
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Private le triglie delle interiora, della testa e delle squame, apritele a libro, eliminate la lisca e lavatele sotto l'acqua corrente, togliendo eventuali spine rimaste; infine tagliatele a pezzetti.

● Tagliate a rondelle le olive e fatele rosolare in una padella con un filo d'olio insieme agli scalogni finemente tritati. Aggiungete i pezzetti di triglia e lasciate cuocere per alcuni minuti, poi unite l'aneto spezzettato, un pizzico di sale e il vino; fate evaporare il liquido a fiamma vivace, quindi continuate la cottura per altri 4-5 minuti.

● Lessate la pasta in abbondante acqua salata, prelevate un mestolo di acqua di cottura e versatelo nella padella con le triglie.

● Scolate la pasta, versatela nella padella con il condimento e fatela saltare a fiamma vivace per alcuni istanti. Conditela con un filo d'olio a crudo prima di servire.

Pasta con sughi di carne e pesce





22 Pasta al limone con tonno e bottarga

🕒 10 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- 320 g di pappardelle
- 80 g di bottarga di tonno
- 160 g di tonno
- 40 g di olive nere
- 2 spicchi d'aglio
- 1 limone
- aneto
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe in grani

● Soffriggete l'aglio in una padella con l'olio e, dopo qualche minuto, aggiungete il tonno tagliato a cubetti. A parte grattugiate la scorza del limone.

● Lessate le pappardelle, scolatele al dente, conservando un po' di acqua di cottura, e mettetele in padella.

● Unite la bottarga grattugiata e la scorza di limone, macinate il pepe e aggiungete l'aneto tritato; mescolate energicamente bagnando, se necessario, con un po' di acqua di cottura della pasta.

● Servite decorando con qualche oliva e spicchi di limone.



Pasta con sughi di carne e pesce



23 Spaghetti con capesante al profumo di agrumi

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di spaghetti
- ▶ 12 capesante
- ▶ 2 arance
- ▶ 2 limoni
- ▶ 100 g di pomodorini
- ▶ 40 g di capperi sotto sale
- ▶ 60 g di mandorle pelate
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Lavate accuratamente gli agrumi e sbucciateli con un pelapatate senza intaccare la parte bianca; mettetevi le scorze nel mixer insieme ai capperi sciacquati, le mandorle e un ciuffo di basilico, aggiungete l'olio e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

- Tuffate i pomodorini in poca acqua bollente, scolateli e lasciateli raffreddare per alcuni minuti, quindi sbucciateli, tagliateli in quarti e privateli dei semi.

- Aprite le capesante, prelevate i molluschi scartando la parte nera e metteteli in una padella con un filo d'olio caldo; rosolateli 3 minuti per lato, poi lasciateli da parte. Nella stessa padella versate i pomodorini, salateli e lasciateli cuocere per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto.

- Lessate la pasta in acqua salata; scolatela e versatela nella padella con i pomodorini, unite il pesto di agrumi e le capesante e fate saltare per 1 minuto.

Pasta con sughi di carne e pesce





24 Spaghetti con crudaiola di cozze piccante

🕒 10 min. 🍳 20 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 500 g di cozze
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ basilico
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Tritate finemente l'aglio, qualche foglia di basilico e il peperoncino e metteteli in una terrina con i pomodorini lavati e tagliati a spicchi. Insaporite con un pizzico di origano, condite con sale e olio e mescolate.

● Pulite e raschiate le cozze e fatele aprire in padella con un filo d'olio. Non appena si saranno aperte eliminate le conchiglie e mettete i molluschi assieme ai pomodorini.

● Lessate gli spaghetti, scolateli al dente e conditeli con la crudaiola, aggiungendo un filo d'olio.





25 Tagliatelle al salmone e pomodorini

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di tagliatelle
- ▶ 600 g di salmone
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Pulite il salmone, togliendo eventuali spine, e riducetelo a bocconcini, quindi fatelo rosolare in una padella antiaderente dove, in un fondo di olio, avrete fatto soffriggere lo scalogno tritato.

● Aggiustate di sale e di pepe, bagnate con il vino bianco e, non appena questo sarà sfumato, unite un trito di prezzemolo, continuando la cottura per altri 5 minuti.

● Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata. Nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

● Scolate le tagliatelle, conditele con i pomodorini e i bocconcini di salmone, aggiungete un filo d'olio a crudo e servite.





26 Farfalle con zucchine, gamberi e zafferano

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- 360 g di farfalle
- 320 g di code di gamberi
- 4 zucchine piccole
- 1 porro
- 1 bustina di zafferano
- 1 dl di vino bianco secco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mondate le zucchine, lavatele e tagliatele a rondelle spesse circa 1/2 cm. Sgusciate i gamberi, lavateli e asciugateli.

● Preparate un trito con il porro e fatelo dorare in una padella con un filo d'olio; unite le zucchine e lasciate rosolare per 5 minuti, quindi aggiungete lo zafferano sciolto in 2 cucchiaini d'acqua e continuate la cottura per altri 5 minuti.

● Unite i gamberi, irrorate con il vino, lasciatelo evaporare, poi salate, pepate e continuate a cuocere per altri 7-8 minuti.

● Nel frattempo lessate le farfalle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella padella con il condimento preparato. Fate saltare per pochi istanti, cospargete con prezzemolo tritato e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



27 Tagliatelle agli scampi ed erba cipollina

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di tagliatelle
- ▶ 12 scampi
- ▶ 2 dl di vino bianco secco
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ erba cipollina
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Pulite 8 scampi togliendo la testa e sgucciando il corpo (lasciatene 4 interi, che vi serviranno per decorare i singoli piatti). Mettete 4 teste in una pentola dove avrete fatto soffriggere gli spicchi d'aglio in un po' d'olio, con un pizzico di peperoncino tritato.

- Fate rosolare per qualche minuto, aggiungete il vino bianco, lasciatelo sfumare e versate 4 bicchieri di acqua; salate e portate a ebollizione. Filtrate con un colino per ottenere il brodo di scampi.

- Nel frattempo cuocete la pasta al dente, ponetela in padella con il brodo di scampi e fate un po' restringere il sugo. Aggiungete infine gli scampi sgucciati e l'erba cipollina sminuzzata e proseguite la cottura per un minuto.

- Servite decorando ogni porzione con uno scampo intero e qualche filo di erba cipollina.



Pasta con sughi di carne e pesce



28 Linguine settembrine con cozze e porcini

🕒 30 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- 360 g di linguine
- 600 g di cozze
- 200 g di funghi porcini
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl di panna da cucina
- 1 dl di vino bianco secco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Lavate con cura le cozze, mettetele in un tegame e cuocetele a fuoco vivo fino a quando non si saranno aperte; toglietele dal fuoco e sgusciate i molluschi.

● Mondate i funghi eliminando la parte terrosa del gambo ed eventuali residui di terra, poi strofinateli con un panno umido, staccate le cappelle dai gambi e tagliateli a fettine.

● Preparate un battuto di aglio e prezzemolo e fatelo rosolare in padella con un filo d'olio. Unite i funghi affettati e lasciate cuocere per un paio di minuti, poi bagnate con il vino bianco e regolate di sale e di pepe; continuate la cottura a fuoco vivace per 8-10 minuti.

● Quando i funghi avranno quasi raggiunto la cottura unite le cozze e lasciate insaporire per 1-2 minuti. Aggiungete la panna e la pasta, che nel frattempo avrete lessato in abbondante acqua salata e scolato al dente; mantecate brevemente e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





29 Bavette estive ai frutti di mare



Ingredienti

- ▶ 320 g di bavette
- ▶ 400 g di calamari
- ▶ 600 g di cozze
- ▶ 100 g di gamberi
- ▶ 100 g di gamberetti
- ▶ 100 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe in grani

🕒 20 min. 🍳 30 min.



● Lavate e pulite le cozze, i calamari, i gamberi e i gamberetti. Tagliate i calamari ad anelli; mettete le cozze in un tegame con l'olio e un trito di peperoncino, prezzemolo e aglio. Coprite la pentola e fate dischiudere le cozze a fiamma vivace, quindi eliminate i gusci e filtrate il fondo di cottura con un colino.

● In una padella scaldate un po' d'olio con l'aglio rimasto; fate rosolare i calamari per almeno 5 minuti, bagnateli con il vino e lasciate sfumare.

● Unite la passata di pomodoro, aggiungete di sale, coprite e fate cuocere per circa 10 minuti a fiamma bassa. Aggiungete anche i gamberi, i gamberetti e le cozze e cuocete il sugo altri 10 minuti, allungando, se necessario, con il fondo di cottura delle cozze messo da parte.

● Lessate le bavette, scolatele al dente e saltatele in padella insieme al sugo. Guarnite con foglie di basilico e pepe macinato al momento e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





30 Pasta allo zafferano moscardini e gamberetti

🕒 15 min. 🍳 20 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 320 g di sedani
- ▶ 500 g di moscardini
- ▶ 500 g di gamberetti
- ▶ 1 bustina di zafferano
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 limone
- ▶ prezzemolo
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Lavate e pulite i moscardini e i gamberetti; tritate il prezzemolo e grattugiate la scorza di limone.

● In una padella rosolate l'aglio con abbondante olio, quindi unite i moscardini e i gamberetti e saltateli a fiamma alta. Dopo un paio di minuti versate il vino e lasciate sfumare.

● Aggiungete anche la scorza di limone, una manciata di prezzemolo e peperoncino; salate e mescolate, tenendo la fiamma bassa.

● Nel frattempo lessate la pasta e, a cottura quasi ultimata, aggiungete lo zafferano al sugo e mescolate.

● Scolate la pasta al dente e mettetela nella padella, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura. Mescolate amalgamando bene il sugo e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



31 Spaghetti al pomodoro e frutti di mare

🕒 10 min. 🍳 15 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 240 g di vongole
- ▶ 240 g di cozze
- ▶ 400 g di gamberi
- ▶ 10 pomodorini
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore.
- Pulite bene le cozze e le vongole e versatele in padella, a fuoco moderato, facendole aprire.
- In un tegame versate abbondante olio e soffriggete l'aglio e il peperoncino tagliati a pezzetti. Quando l'aglio sarà dorato aggiungete i gamberi, saltateli e versate il vino bianco, facendolo sfumare.
- Unite anche le cozze e le vongole e fate cuocere per qualche minuto, quindi aggiungete i pomodorini, regolate di sale e proseguite la cottura con il coperchio per qualche altro minuto.
- Nel frattempo lessate gli spaghetti, scolateli al dente e fateli saltare nel sugo con i frutti di mare. Servite con abbondante prezzemolo tritato.



Pasta con sughi di carne e pesce



32 Spaghetti alle cozze e nero di seppia

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 320 g di spaghetti
- 240 g di seppie
- 240 g di cozze
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Pulite le seppie (avendo cura di mettere da parte le sacche di inchiostro senza romperle) e tagliatele a pezzetti. Pulite anche le cozze e mettetele in una padella a fuoco basso finché non si saranno aperte.

- Preparate un trito con lo scalogno, il peperoncino, il prezzemolo e l'aglio; mettetelo a soffriggere in una padella con un po' d'olio.

- Dopo qualche minuto unite le seppie e fatele cuocere un poco a fuoco alto. Abbassate la fiamma, versate il vino bianco e fatelo sfumare, quindi aggiungete le cozze. Cuocete per 20 minuti, aggiustando di sale e di pepe.

- A fine cottura rompete le vesciche di inchiostro e versate il nero di seppia nella padella, cuocendo per un minuto a fuoco vivo.

- Amalgamate gli spaghetti, che nel frattempo avrete lessato al dente, in padella con il sugo e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





33 Sedani raffinati al sugo di aragosta

🕒 20 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di sedani
- 500 g di aragosta
- 1 dl di panna da cucina
- 2 pomodori
- 1/2 cipolla
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mettete sul fuoco una pentola capiente riempita d'acqua e portatela a bollore. Immergetevi l'aragosta e fatela lessare per 8 minuti, quindi scolatela e lasciatela raffreddare.

● Lavate i pomodori e riduceteli a pezzetti. Tagliate l'aragosta a metà per il lungo, estraete la polpa dal carapace e tagliatela a pezzetti.

● In una padella con un fondo di olio fate rosolare la cipolla tritata finemente; aggiungete i pomodori e la panna, regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma moderata. Trascorsi 5 minuti unite la polpa di aragosta e cuocete per altri 3 minuti.

● Lessate i sedani, scolateli al dente e versateli nella padella con il sughetto preparato; bagnate con 2 cucchiaini di olio e lasciate insaporire per un paio di minuti, mescolando. Insaporite con una spolverata di pepe e con qualche foglia di basilico prima di servire.

Pasta con sughi di carne e pesce





34 Linguine con cozze, vongole e mazzancolle

🕒 10 min. 🍳 20 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 320 g di linguine
- ▶ 12 cozze
- ▶ 12 vongole veraci
- ▶ 12 mazzancolle
- ▶ 0,8 dl di brandy
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore.

● In una padella fate soffriggere in un po' d'olio gli spicchi d'aglio e il peperoncino.

● Quando l'aglio sarà imbiandito unite le cozze, le vongole veraci e le mazzancolle. Fatele rosolare, lasciando aprire le vongole e le cozze, versate il brandy e lasciate sfumare. Aggiustate di sale e pepe.

● Nel frattempo lessate le linguine, scolatele al dente e saltatele in padella con il sugo. Guarnite con foglioline di prezzemolo e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



35 "Fideuà", ovvero paella catalana con la pasta

🕒 20 min. 🍳 30 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 12 gamberi
- ▶ 1 calamaro
- ▶ 100 g di vongole
- ▶ 100 g di cozze
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 1 dado di pesce (per 5 dl di brodo)
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 1 bustina di zafferano
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Fate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore. Tagliate il calamaro ad anelli e sbucciate i gamberi lasciando alcuni intatti per la decorazione. In una padella fate aprire cozze e vongole a fuoco vivace ed eliminate i gusci.

● In una paellera (può andar bene anche un wok) fate soffriggere i gamberi con 3 cucchiaini di olio. Una volta cotti toglieteli dalla padella e metteteli da parte.

● Sempre nella paellera fate cuocere il calamaro con gli spicchi d'aglio, sbriciolate il peperoncino e mescolate. Aggiungete i pomodori a pezzetti e, dopo qualche minuto, il brodo di pesce.

● Spezzettate gli spaghetti (i "fideus" sono molto difficili da trovare), quindi metteteli nella paellera insieme allo zafferano e ai gamberi e continuate la cottura fino a completo assorbimento del liquido. Infine aggiungete il prezzemolo tritato e i molluschi e decorate con i gamberi interi.

Pasta con sughi di carne e pesce





36 Pasta con caviale rosso, panna e salmone

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di penne
- 160 g di salmone in trancio
- 40 g di caviale rosso
- 1 cipolla
- 2,8 dl di panna da cucina
- 1 dl di vino bianco secco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe bianco

- Pulite il trancio di salmone privandolo della pelle e delle lisce centrali, quindi tagliatelo a cubetti. Mettete la pasta a lessare in abbondante acqua salata.

- In una padella con un fondo di olio fate rosolare la cipolla tritata e scottatevi il salmone, sfumandolo con il vino.

- A fine cottura aggiungete la panna, regolate di sale e mescolate, quindi spegnete il fuoco e spolverizzate con pepe bianco macinato fresco.

- Scolate la pasta al dente e saltatela nella padella con il salmone; insaporite con il caviale, guarnite con il prezzemolo tritato finemente e servite.





37 Gnocchi con vongole, zucchini e pomodori

🕒 15 min. 🍳 15 min. + 2 h



Ingredienti

- 500 g di gnocchi di patate
- 500 g di vongole
- 4 zucchine
- 8 pomodorini
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

- Lasciate spurgare le vongole in acqua salata per almeno 2 ore.
- In una padella fate aprire le vongole e mettetele da parte, filtrando la loro acqua di cottura.
- Pulite le zucchine e tagliatele a julienne, quindi in un'altra padella fatele cuocere per qualche minuto con un po' d'olio, l'aglio, il pepe e il sale.
- Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e le vongole aperte e fate cuocere ancora per un paio di minuti.
- Nel frattempo lessate gli gnocchi, scolateli e versateli nella padella, allungando con un po' dell'acqua delle vongole tenuta da parte.
- Saltate velocemente e servite con una generosa manciata di prezzemolo sminuzzato.



Pasta con sughi di carne e pesce



38 Tagliatelle ai gamberoni e peperoni verdi

🕒 15 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 320 g di tagliatelle
- 400 g di gamberoni
- 1/2 peperone verde
- 4 pomodori
- 2 spicchi d'aglio
- 0,4 dl di Marsala
- peperoncino
- 1 mazzetto di aneto
- olio extravergine d'oliva
- sale

● In una padella capiente fate scaldare l'olio e l'aglio tritato, aggiungete metà dei gamberoni e fateli insaporire per qualche minuto, poi sfumate con il Marsala. Togliete i gamberoni dal fuoco e metteteli da parte: serviranno per la decorazione finale dei piatti.

● Mondate il mezzo peperone e i pomodori e tagliateli a cubetti. Metteteli nella padella dove avete cotto i gamberoni e lasciateli cuocere nel fondo di cottura dei gamberoni una decina di minuti a fuoco dolce, aggiustando di sale.

● Pulite i gamberoni rimasti e aggiungeteli in padella insieme alle verdure. Lasciate cuocere ancora 10 minuti.

● Nel frattempo lessate le tagliatelle, scolatele al dente e versatele nella padella con peperoni e i gamberoni.

● Completate con l'aneto e con il peperoncino e servite guarnendo con i gamberoni messi da parte.



Pasta con sughi di carne e pesce



39 Penne con gamberetti, peperoni e asparagi

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di penne
- 320 g di asparagi
- 200 g di gamberetti
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 peperone giallo
- 2 dl di panna da cucina
- 1 cipolla
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 rametto di timo
- burro
- sale, pepe

- Pulite gli asparagi eliminando la parte dura dei gambi e metteteli a lessare in un tegame alto e stretto, tenendo le punte fuori dall'acqua.

- Nel frattempo, sciogliete una noce di burro in una padella antiaderente e rosolatevi la cipolla tritata; aggiungete i gamberetti sgusciati, bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare.

- Quando gli asparagi saranno pronti scolateli, tagliateli a tocchetti e versateli in padella insieme ai gamberetti.

- Unite anche i peperoni puliti e tagliati a pezzetti, versate la panna e fate cuocere per una decina di minuti; salate e pepate.

- Nel frattempo lessate le penne, scolatele e unitele al sugo, facendole saltare brevemente e bagnando, se necessario, con un po' dell'acqua di cottura della pasta. Servite guarnendo con qualche fogliolina di timo.



Pasta con sughi di carne e pesce



40 Spaghetti al granchio e pomodorini

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 320 g di spaghetti
- 2 granchi
- 200 g di pomodorini
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● In una padella antiaderente rosolate lo scalogno e lo spicchio d'aglio tritati senza dorarli, poi aggiungete i pomodorini, lavati e tagliati in quarti.

● Abbassate la fiamma e cuocete per 5 minuti, regolando di sale e di pepe e unendo una manciata di prezzemolo sminuzzato. Mescolate e portate la fiamma al minimo.

● Sciacquate i granchi, tagliateli in 4 parti e metteteli nel sugo di pomodorini, quindi cuocete per 10 minuti sfumando con il vino bianco.

● Quando il condimento sarà pronto unite gli spaghetti, che nel frattempo avrete lessato al dente; saltate la pasta in padella per 3-4 minuti e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



41 Spaghetti con cozze e fiori di zucca

🕒 15 min. 🍳 25 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 1 kg di cozze
- ▶ 12 fiori di zucca
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- In una padella, a fuoco moderato, disponete le cozze ben pulite e fatele aprire. Una volta aperte, spegnete il fuoco e fate raffreddare, quindi sgusciate le cozze e mettetele da parte insieme all'acqua che avranno formato sul fondo della padella, ben filtrata.

- Scaldate l'olio in una padella antiaderente e aggiungete l'aglio tritato e i pomodori lavati, sbucciati e tagliati a pezzetti; lasciate cuocere per qualche minuto, quindi unite le cozze con la loro acqua e i fiori di zucca mondati.

- Proseguite la cottura per circa 10 minuti, aggiustando di sale e insaporendo con peperoncino e basilico.

- Nel frattempo lessate gli spaghetti in acqua bollente salata e, quando saranno cotti, conditeli con il sugo e guarnite con foglioline di basilico fresco.



Pasta con sughi di carne e pesce



42 Linguine profumate mare e monti

🕒 20 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 320 g di linguine
- ▶ 200 g di funghi champignon
- ▶ 200 g di pomodori
- ▶ 200 g di spinaci
- ▶ 120 g di tonno sottolio
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Pulite accuratamente i funghi, sciacquateli e tagliateli a fettine, quindi metteteli in una padella dove avrete fatto soffriggere l'aglio in un fondo di olio.

- Lavate e tagliate i pomodori a tocchetti, pulite gli spinaci e sminuzzateli, scolate il tonno dall'olio e aggiungete il tutto al soffritto. Bagnate con il vino e lasciatelo evaporare, regolate di sale e di pepe e cuocete per qualche minuto.

- Nel frattempo avrete lessato le linguine, scolandole al dente. Aggiungetele al sugo, mescolate per amalgamare e servite.





43 Pasta ai broccoli e gamberetti

🕒 10 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- 320 g di penne
- 600 g di broccoli
- 300 g di gamberetti
- 1 dl di panna da cucina
- 2 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Pulite i gamberetti e fateli saltare in una padella dove in un fondo di olio avrete fatto soffriggere gli spicchi d'aglio.

● Mondate i broccoli, tagliateli a cimette e scottateli per qualche minuto in acqua bollente salata; una volta scolati aggiungeteli ai gamberetti. Cuocete ancora per qualche minuto, quindi unite la panna e aggiustate di sale.

● Lessate le penne e, una volta scolate al dente, versatele nella padella con il sugo, girando bene per amalgamare il tutto. Insaporite con foglioline di prezzemolo tritate e servite.





44 Pasta al cartoccio ai frutti di mare

🕒 15 min. 🍳 35 min.



Ingredienti

- 320 g di spaghetti
- 400 g di cozze
- 100 g di gamberi
- 160 g di calamari
- 200 g di pomodorini
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl di vino bianco secco
- 1 limone
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Raschiate bene le cozze, lavate i gamberi e i calamari e tagliate questi ultimi a striscioline.

● Mettete l'aglio a soffriggere in una padella con un fondo d'olio, poi unite le cozze. Fate cuocere a fiamma viva fino a quando inizieranno ad aprirsi, quindi eliminate i gusci.

● Aggiungete i calamari e i pomodorini, mondati e tagliati a metà, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per un quarto d'ora, poi bagnate con il vino e fate sfumare. Aggiustate di sale e di pepe e insaporite con il prezzemolo tritato; per ultimi unite i gamberi.

● Nel frattempo avrete lessato al dente gli spaghetti; conditeli con il sugo, aggiungete ancora un po' d'olio, la scorza di limone e una spolverata di pepe e distribuite la pasta su 4 fogli di carta da forno. Chiudete i cartocci e passateli in forno caldo a 220°C per circa 10 minuti.



Pasta con sughi di carne e pesce



45 Spaghetti siciliani ai ricci di mare

🕒 10 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 200 g di ricci di mare
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ peperoncino
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe in grani

- Prendete i ricci di mare e con le forbici tagliate la parte superiore; estraete con un cucchiaino il frutto e versatelo in una ciotola.

- In una padella con abbondante olio rosolate l'aglio, quindi aggiungete una cucchiata di polpa di riccio, regolate di sale e spegnete il fuoco.

- Nel frattempo avrete lessato al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata; scolateli e versateli nella padella, insieme al resto della polpa di ricci, mescolando bene per amalgamare il tutto.

- Completate profumando con qualche foglia di prezzemolo, spolverate con il peperoncino e una macinata di pepe e portate in tavola.



Pasta con sughi di carne e pesce



46 Spaghetti alla chitarra in umido

🕒 20 min. 🍳 40 min.



Ingredienti

- 320 g di spaghetti alla chitarra
- 400 g di calamari
- 280 g di pomodori pelati
- 1/2 peperone rosso
- 2 spicchi d'aglio
- peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Stucciate gli spicchi d'aglio e metteteli a soffriggere in una padella con l'olio e un pizzico di peperoncino. Unite i calamari puliti e tagliati a pezzetti e fateli rosolare per qualche istante.

● Aggiungete i pomodori pelati, spezzettati grossolanamente, e il peperone, mondato e tagliato a strisciole sottili. Salate, incoperchiate e cuocete a fuoco dolce per 40 minuti, bagnando di tanto in tanto, se necessario, con poca acqua calda.

● Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e fateli saltare nella padella con i calamari per pochi istanti. Trasferite la pasta nei piatti e profumatela con foglie di prezzemolo tritate.



Pasta con sughi di carne e pesce



47 Spaghetti al ragù di lepre e basilico

🕒 20 min. 🍳 2 h



Ingredienti

- ▶ 320 g di spaghetti
- ▶ 500 g di polpa di lepre
- ▶ 50 g di pancetta
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 2 dl di vino rosso
- ▶ 1 dado di carne (per 5 dl di brodo)
- ▶ 40 g di passata di pomodoro
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Preparate un trito con la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio e la pancetta e fatelo rosolare nell'olio per una decina di minuti.

● Tagliate la lepre a pezzi di circa 1/2 cm, unitela al soffritto e rosolate ancora per una decina di minuti.

● Sfumate con il vino, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere con il coperchio a fuoco medio per circa un'ora e mezzo, bagnando via via il ragù con il brodo caldo.

● Nel frattempo lessate gli spaghetti al dente, scolateli, conditeli con il sugo e completate guarnendo con basilico fresco.



Pasta con sughi di carne e pesce



48 Cavatappi al ragù d'anatra e parmigiano

🕒 20 min. 🍳 2 h



Ingredienti

- 320 g di cavatappi
- 2 cosce d'anatra
- 160 g di pancetta affumicata
- 1/2 carota
- 1/2 cipolla
- 2 scalogni
- 1 gambo di sedano
- 1 dado di carne (per 4 dl di brodo)
- 40 g di passata di pomodoro
- 2 dl di vino rosso
- 60 g di parmigiano
- timo
- maggiorana
- basilico
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

• Preparate un soffritto con la cipolla, gli scalogni, la carota e il sedano e rosolatelo in un tegame con 40 g di burro e un po' d'olio.

• Pulite le cosce d'anatra, tagliate la carne e passatela al tritacarne insieme alla pancetta. Pepate la carne trita e spezialatela con il timo e la maggiorana.

• Unite la carne al soffritto, bagnate con il brodo e fate cuocere per circa un'ora, quindi sfumate con il vino.

• Lasciate restringere un po' il sugo, unite la passata di pomodoro, regolate di sale e fate andare ancora per un'oretta a fuoco bassissimo con il coperchio (come per il ragù tradizionale); a cottura quasi ultimata profumate con qualche foglia di basilico.

• Nel frattempo lessate i cavatappi e conditeli con il ragù; spolverate con abbondante parmigiano a scaglie e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



49 Spaghetti al ragù di cervo e pomodoro



Ingredienti

- 320 g di spaghetti
- 240 g di macinato di cervo
- 1 cipolla media
- 1 spicchio d'aglio
- 400 g di polpa di pomodoro
- 1 dl di vino bianco secco
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 10 min. 🕒 1 h e 15 min.



- Tritate la cipolla e fatela soffriggere con un po' d'olio; quando sarà dorata unite l'aglio, poi la carne.
- Mescolate facendo rosolare bene, quindi bagnate con il vino e lasciatelo sfumare.
- Aggiungete la polpa di pomodoro, regolate di sale e di pepe e cuocete per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto.
- A cottura quasi ultimata lessate al dente gli spaghetti e saltateli in padella con il ragù. Completate con qualche fogliolina di prezzemolo e servite.





50 Rigatoni profumati con pollo e funghi



Ingredienti

- 360 g di rigatoni
- 240 g di petto di pollo
- 120 g di funghi champignon
- 1,6 dl di panna da cucina
- 1/2 porro
- 1 dl di Marsala
- 40 g di farina
- prezzemolo
- maggiorana
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

🕒 15 min. 🍳 15 min.



● Tagliate il petto di pollo a pezzetti e infarinatelo; mondate accuratamente i funghi e tagliateli a lamelle.

● Scaldate abbondante olio in una padella e fatevi soffriggere il porro tritato e un pizzico di maggiorana, poi unite la carne e i funghi e fateli rosolare per alcuni minuti. Bagnate con il Marsala, regolate di sale e di pepe e fate cuocere per 10-12 minuti circa.

● Pochi minuti prima che il pollo e i funghi siano cotti unite la panna, mescolate e lasciate insaporire.

● Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nella padella con il sugo; mescolate, lasciate insaporire a fuoco vivace per qualche istante e servite guardando con foglioline di prezzemolo.



Pasta con sughi di carne e pesce



51 Tortelloni al brasato di manzo e porcini

🕒 15 min. 🍳 2 h



Ingredienti

- ▶ 500 g di tortelloni di carne
- ▶ 400 g di polpa di manzo
- ▶ 60 g di funghi porcini secchi
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 2 pomodori
- ▶ 100 g di spinaci surgelati
- ▶ 2,4 dl di vino rosso
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Mettete i funghi secchi in ammollo in acqua tiepida. In una casseruola sciogliete una noce di burro e l'olio e unite il manzo, che farete rosolare su tutti i lati.

● Quando la carne sarà dorata bagnatela con il vino e lasciate sfumare l'alcol. Aggiustate di sale e di pepe e aggiungete un trito di cipolla, sedano e carota, gli spinaci e i pomodori tagliati a pezzetti.

● Fate cuocere per circa 2 ore a fuoco medio con il coperchio, aggiungendo acqua tiepida di tanto in tanto. Mezz'ora prima della fine della cottura unite anche i funghi.

● Lessate i tortelloni e conditeli con il brasato, che avrete tagliato a pezzetti, e tutto il suo sugo.





52 Farfalle al pomodoro con polpettine di carne

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di farfalle
- ▶ 400 g di pomodori pelati
- ▶ 1 cipolla bianca piccola
- ▶ basilico
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

Per le polpettine

- ▶ 200 g di macinato di manzo
- ▶ 60 g di pangrattato
- ▶ 2 uova
- ▶ 60 g di pecorino
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio per friggere
- ▶ sale

● Per prima cosa preparate le polpettine. Versate la carne macinata in una terrina e amalgamatela con il pangrattato, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale, un trito di aglio e prezzemolo e le uova. Impastate bene il tutto e formate delle polpettine, che friggerete in abbondante olio e sistemerete via via su carta assorbente.

● Passate alla preparazione del sugo. Pulite e tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con 2 cucchiaini d'olio. Aggiungete i pomodori pelati e spezzettati e fate cuocere a fuoco basso mescolando di tanto in tanto; aggiustate di sale e di pepe.

● Trascorsi circa 20 minuti unite qualche foglia di basilico e le polpettine; lasciate insaporire ancora qualche minuto, quindi fate saltare in padella la pasta, che nel frattempo avrete lessato al dente. Guarnite con foglioline di prezzemolo e di basilico e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



53 Bucatini con frattaglie di pollo e funghi

🕒 25 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- 360 g di bucatini
- 320 g di frattaglie di pollo
- 40 g di funghi porcini secchi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 dl di vino bianco secco
- 100 g di passata di pomodoro
- parmigiano grattugiato
- salvia
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Sciacquate i funghi e metteteli in una ciotolina con un po' di acqua tiepida per 20 minuti; poi scolateli, filtrate l'acqua di ammollo e tenetela da parte. Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano e fateli soffriggere in un tegame con 60 g di burro sciolto, un filo di olio e qualche fogliolina di salvia.

● Quando le verdure saranno morbide unite le frattaglie di pollo tagliate a tocchetti e rosolatele per 5 minuti; aggiungete i funghi spezzettati, sfumate con il vino e lasciatelo evaporare. Unite la passata di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere, a fiamma dolce e tegame coperto, per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un po' d'acqua dei funghi se il sugo si dovesse restringere eccessivamente.

● Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e versatela nel tegame con il condimento; fate insaporire per alcuni istanti, infine cospargete con il parmigiano e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





54 Reginette con maiale al profumo di menta

🕒 15 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di reginette
- ▶ 240 g di polpa di maiale
- ▶ 2 scalogni
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 8 foglie di menta
- ▶ burro
- ▶ sale, pepe

● Tagliate a pezzettini la polpa di maiale, infarinatela ed eliminate la farina in eccesso.

● In un tegame con 40 g di burro sciolto rosolate gli scalogni tritati, quindi aggiungete la polpa di maiale e fatela dorare per un paio di minuti.

● Irrorate con il vino, regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura a tegame coperto; via via, se necessario, bagnate con poca acqua di cottura della pasta, che nel frattempo avrete messo a lessare in abbondante acqua salata. Tritate finemente la menta e aggiungetela al condimento negli ultimi minuti.

● Scolate al dente le reginette e fatele saltare velocemente nel tegame con la salsa prima di servire.



Pasta con sughi di carne e pesce



55 Orecchiette piccanti broccoli e salsiccia

🕒 10 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di orecchiette
- ▶ 400 g di broccoli
- ▶ 2 salsicce
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 40 g di pecorino
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Mondate i broccoli, divideteli in cimette eliminando le parti più dure e lasciateli a bagno in acqua fredda in modo da eliminare completamente la terra.

- In un tegame capiente con un fondo di olio fate dorare lo spicchio d'aglio intero, aggiungete il peperoncino e le salsicce spellate e sbriciolate e lasciate rosolare per 5 minuti.

- Unite le cimette di broccoli, mescolate, aggiustate di sale e fate cuocere a tegame coperto; se necessario bagnate con poca acqua di cottura della pasta, che nel frattempo avrete messo a cuocere.

- Scolate la pasta al dente e versate-la nel tegame con il condimento; unite il pecorino grattugiato, mescolate e fate mantecare per qualche minuto. Infine togliete dal fuoco e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



56 Sedani saporiti allo stracotto



Ingredienti

- 360 g di sedani rigati
- 600 g di vitellone
- 500 g di pomodori
- 2 dl di vino rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di salvia
- bacche di ginepro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe in grani

🕒 15 min. 🕒 1 h



- Massaggiate la carne con una presa di sale, legatela con lo spago da cucina e fatela rosolare in una casseruola con qualche cucchiata di olio, la cipolla tritata, l'aglio intero e la salvia.

- Quando la carne sarà uniformemente rosolata, bagnatela con il vino e lasciatelo evaporare. Unite qualche bacca di ginepro, un paio di grani di pepe e i pomodori spezzettati e lasciate cuocere, a tegame coperto, per circa un'ora; se durante la cottura il sugo si dovesse restringere troppo aggiungete un po' d'acqua calda.

- Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e saltatela in padella con il sugo preparato. La carne può essere servita affettata come secondo piatto.



Pasta con sughi di carne e pesce



57 Mezze maniche al ragù di coniglio

🕒 20 min. 🍳 2 h



Ingredienti

- ▶ 360 g di mezze maniche
- ▶ 200 g di polpa di coniglio
- ▶ 120 g di passata di pomodoro
- ▶ 20 g di concentrato di pomodoro
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 1 foglia di alloro
- ▶ 2 foglie di salvia
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Preparate un battuto fine con cipolla e carota e soffriggetelo in un tegame con qualche cucchiaino d'olio; aggiungete l'alloro, la salvia e la polpa del coniglio che avrete tritato finemente.

● Salate, pepate e lasciate rosolare, mescolando di tanto in tanto, per una decina di minuti; sfumate con il vino e lasciate evaporare.

● Unite la passata e il concentrato di pomodoro, mescolate e diluite il sugo con un po' d'acqua. Cuocete, a tegame coperto, per circa 2 ore, rigirando di tanto in tanto per evitare che il ragù si attacchi.

● Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nel tegame con il ragù; fatela saltare per qualche minuto e servite subito.



Pasta con sughi di carne e pesce



58 Gnocchi con salsiccia, gorgonzola e noci

🕒 5 min. 🍳 10 min.



Ingredienti

- ▶ 500 g di gnocchi
- ▶ 4 salsicce
- ▶ 100 g di gorgonzola dolce
- ▶ 20 g di mascarpone
- ▶ 40 g di noci sguosciate
- ▶ 0,4 dl di latte
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ sale

● Spellate le salsicce, sbriciolatele e fatele rosolare in un tegame capiente insieme a una noce di burro e allo scalogno tritato.

● Quando la carne sarà ben dorata, abbassate la fiamma, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzi, il mascarpone e il latte e, mescolando, fate sciogliere il tutto; togliete dal fuoco e unite le noci grossolanamente tritate.

● Nel frattempo lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata; quando vengono a galla scolateli con una schiumarola e versateli nel tegame con il condimento. Cospargeteli con il parmigiano grattugiato, fateli mantecare per qualche istante e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



59 Tagliolini con ragù bianco dell'aia

🕒 15 min. 🍳 20 min.



Ingredienti

- ▶ 320 g di tagliolini
- ▶ 140 g di petto di tacchino
- ▶ 140 g di polpa di coniglio
- ▶ 40 g di lardo di Colonnata
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 2 dl di vino bianco secco
- ▶ 1 rametto di timo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● In una padella con un filo d'olio fate rosolare un battuto di cipolla, carota, sedano e lardo, fino a quando le verdure non si saranno ammorbidite.

● Tritate la carne di tacchino e coniglio al mixer e versatela nella padella con il soffritto, insieme a un po' di timo; salatela, pepatela e fatela rosolare a fiamma vivace.

● Irrorate con il vino bianco e lasciate cuocere per una ventina di minuti a fiamma moderata, coprendo la padella con un coperchio.

● Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela, versatela nella padella con il ragù, mescolate bene e fatela saltare per pochi minuti. Servite immediatamente.



Pasta con sughi di carne e pesce



60 Tagliatelle con agnello e carciofi

🕒 20 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di tagliatelle
- ▶ 300 g di polpa di agnello
- ▶ 2 carciofi
- ▶ 2 dl di vino rosso
- ▶ 1 dado vegetale (per 5 dl di brodo)
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 2 spicchi d'aglio
- ▶ 20 g di pecorino
- ▶ menta
- ▶ salvia
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Tagliate a pezzettini la polpa di agnello e fatela rosolare per 10-12 minuti in un tegame con un po' d'olio e un trito di carota, sedano, 1 spicchio d'aglio e salvia; quando l'agnello si è ben rosolato, irroratelo con il vino, salate, pepate e cuocete a fiamma moderata. Una volta che il vino sarà sfumato unite poco alla volta il brodo e portate a cottura la carne.

● Nel frattempo mondate i carciofi, spuntateli, tagliateli a spicchi e passateli in acqua acidulata con succo di limone, per evitare che anneriscano.

● In una padella riscaldate un filo d'olio, unitevi l'aglio rimasto e saltatevi i carciofi per 10 minuti; togliete dal fuoco e condite con menta e prezzemolo tritati. Quando mancano 10 minuti alla cottura della carne aggiungete i carciofi nel tegame e lasciateli insaporire.

● Lessate la pasta, scolatela al dente e mescolatela al sugo; spolverizzate con il pecorino grattugiato e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





61 Pici con salsiccia e fiori di zucca

🕒 10 min. 🍳 15 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di pici
- ▶ 2 salsicce
- ▶ 8 fiori di zucca
- ▶ 1 scalogno
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 80 g di parmigiano grattugiato
- ▶ burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

- Spellate la salsiccia e sbriciolatela. Scaldate un po' d'olio e fatevi imbiondire lo scalogno tritato, quindi unite la salsiccia e rosolatela per 5 minuti; bagnate con il vino, lasciate evaporare e cuocete per altri 8-10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

- Pulite con delicatezza i fiori, eliminate il pistillo, tagliateli in quarti per il lato lungo e metteteli da parte.

- Fate lessare i pici in abbondante acqua salata, scolateli e versateli in una ciotola capiente nella quale avrete messo una noce di burro a fiocchetti e il parmigiano.

- Aggiungete la salsiccia ancora ben calda, mescolate e infine unite i fiori; spolverate con un pizzico di pepe e servite.





62 Sedani con salsiccia e radicchio rosso

🕒 15 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 360 g di sedani rigati
- ▶ 2 salsicce
- ▶ 1 cespo di radicchio rosso
- ▶ 2 scalogni
- ▶ 60 g di noci sgusciate
- ▶ 0,4 dl di panna da cucina
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Spellate la salsiccia, sbriciolatela e fatela rosolare in padella con un filo d'olio e gli scalogni tritati; lasciate cuocere per una decina di minuti.

● Mondate il radicchio, lavatelo e tagliatelo a listarelle sottili; unitelo alla salsiccia, regolate di sale e di pepe e lasciatelo appassire in padella.

● Nel frattempo cuocete la pasta in acqua salata, scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento.

● Unite le noci grossolanamente tritate e amalgamate con la panna e il parmigiano; fate saltare a fuoco vivace per 1-2 minuti e servite subito.





63 Gnocchi di patate al ragù di carne

🕒 15 min. 🍳 2 h e 15 min.



Ingredienti

- 500 g di gnocchi di patate
- 200 g di macinato di manzo
- 100 g di macinato di maiale
- 400 g di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 dl di vino rosso
- parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Preparate un battuto di cipolla, carota, sedano e prezzemolo e fatelo soffriggere in un tegame con l'olio.

● Dopo qualche minuto aggiungete la carne macinata, salate, pepate e profumate con qualche fogliolina di rosmarino. Mescolate bene affinché la carne si rosoli bene.

● Dopo circa 10 minuti versate il vino e lasciate evaporare, quindi unite la passata di pomodoro, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.

● Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il ragù e terminate con un'abbondante spolverata di parmigiano.





64 Tortelli rustici al sugo di capriolo

🕒 20 min. 🕒 1 h + 4 h



Ingredienti

- ▶ 500 g di tortelli di carne
- ▶ 400 g di polpa di capriolo
- ▶ 200 g di pomodori pelati
- ▶ 40 g di concentrato di pomodoro
- ▶ 2 dl di vino rosso
- ▶ 1 dado di carne (per 4 dl di brodo)
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 1 carota
- ▶ 1 gambo di sedano
- ▶ 2 foglie di alloro
- ▶ bacche di ginepro
- ▶ 2 chiodi di garofano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Tagliate a pezzetti la polpa di capriolo e mettetela in una ciotola con 1 dl di vino, 1 foglia di alloro, qualche chiodo di garofano e bacca di ginepro e un pizzico di sale; aggiungete l'acqua sufficiente per coprire la carne e lasciate marinare per almeno 4 ore.

● Trascorso questo tempo, tritate la cipolla, affettate l'aglio e tagliate la carota e il sedano; versate le verdure in una casseruola con un po' d'olio e rosolate.

● Quando le verdure saranno morbide unitevi la carne sgocciolata e tagliata a pezzetti e rosolate per una decina di minuti, poi sfumate con il vino rimasto e lasciate evaporare.

● Aggiungete l'alloro rimasto e qualche bacca di ginepro, unite i pomodori pelati, il concentrato e il brodo; mescolate, aggiustate di pepe e lasciate cuocere a tegame coperto per circa un'ora.

● Lessate i tortelli, scolateli, conditeli con il sugo preparato e servite.

Pasta con sughi di carne e pesce





65 Linguine gustose al ragù di maiale

🕒 10 min. 🍳 1 h e 30 min. ☆

Ingredienti

- 320 g di linguine
- 240 g di macinato di maiale
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 dado di carne
- 400 g di passata di pomodoro
- 40 g di concentrato di pomodoro
- 3,2 dl di vino rosso
- parmigiano grattugiato
- basilico
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mettete sul fuoco una pentola capiente con un filo d'olio e scioglietevi una noce di burro. Pulite e tritate la cipolla, il sedano e la carota e fateli rosolare.

● Aggiungete il macinato di maiale e cuocete bene girando con un cucchiaino di legno. Unite anche il dado e il concentrato di pomodoro e aggiustate di sale e di pepe, sempre mescolando.

● Appena il concentrato di pomodoro sarà stato assorbito dalla carne, bagnate con il vino rosso e lasciatelo evaporare a fuoco moderato.

● Versate la passata di pomodoro e cuocete a fuoco basso per circa un'ora, regolando di sale.

● Lessate le linguine al dente, scolatele e conditele con il ragù; completate con qualche foglia di basilico e il parmigiano e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



66 Pappardelle al ragù di cinghiale

🕒 30 min. 🍳 2 h + 24 h



Ingredienti

- 320 g di pappardelle
- 500 g di polpa di cinghiale
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 600 g di passata di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dado di carne
- 4 dl di Barolo
- peperoncino
- alloro
- rosmarino
- salvia
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Marinate la polpa di cinghiale ponendola per almeno 24 ore nel vino rosso con 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, 1 gambo di sedano e alloro.

● Tritate la cipolla e l'aglio rimanenti e fateli rosolare in un capiente tegame con l'olio, quindi aggiungete anche il sedano rimasto e le carote tagliati a dadini e le spezie tritate e cuocete per 5-10 minuti.

● Sgocciate e tagliate finemente la polpa di cinghiale, aggiungetela al soffritto e regolate di sale e di pepe, quindi unite il dado e metà della marinata filtrata.

● Quando il vino della marinata sarà completamente sfumato, aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere a fuoco dolce, girando di tanto in tanto, fino a che il ragù non sarà ben denso.

● A cottura ultimata lessate le pappardelle e conditele.



Pasta con sughi di carne e pesce



67 Pappardelle al ragù di montagna

🕒 30 min. 🍳 2 h e 40 min.



Ingredienti

- 320 g di pappardelle
- 400 g di macinato di manzo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 dl di vino bianco secco
- 400 g di pomodori pelati
- 40 g di funghi porcini secchi
- prezzemolo
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Mettete i funghi secchi in una ciotola di acqua tiepida per farli ammorbidire.

● Preparate un trito con la carota, il sedano e la cipolla e fatelo soffriggere in una padella con 30 g di burro e un po' d'olio.

● Dopo circa 20 minuti unite la carne e rosolate a fuoco vivace per altri 15 minuti. Bagnate con il vino bianco e fate sfumare, abbassate la fiamma e aggiungete i pomodori pelati; regolate di sale e di pepe.

● Cuocete il ragù a fuoco molto basso per circa 2 ore, mescolando spesso. Scolate e strizzate i funghi, tagliuzzateli e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti.

● Lessate le pappardelle, scolatele e conditele con il ragù. Spolverizzate con un cucchiaino di prezzemolo tritato e servite.



Pasta con sughi di carne e pesce



68 Conchiglie tricolori al ragù di carne e peperoni

🕒 10 min. 🕒 1 h e 30 min. ☆

Ingredienti

- 320 g di conchiglie tricolori
- 240 g di macinato di manzo
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Mondate la cipolla, la carota e il sedano, tritateli finemente e fateli rosolare in una pentola con poco olio, insieme alla carne macinata; regolate di sale e cuocete per 10 minuti circa.

● Nel frattempo mondate i peperoni e tagliateli a dadini, quindi versateli nella pentola insieme ai pomodori lavati e tagliati a dadini. Cuocete a fuoco basso per un'ora e 30 minuti circa.

● Lessate le conchiglie in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con il sugo di carne e peperoni.

