

Le ricette di pasta

§

Linguine con pomodorini secchi, mandorle, menta e origano

§

Per quattro persone

Ingredienti

§

*250 gr. linguine
10 pomodorini secchi sott'olio
100gr. di mandorle bianche
un mazzetto di menta
caciocavallo ragusano
succo di limone
origano
sale e pepe q.b.*

Procedimento

Mettere a bollire l'acqua per la pasta, tagliare a pezzetti il pomodoro secco, tritare la mandorla e la menta. Preparare una casseruola con dell'olio extravergine di oliva e aggiungete gli ingredienti precedentemente preparati e versare il succo di limone. Rigate con un cucchiaio di legno, facendo amalgamare ben bene tutti gli ingredienti. Dopo avere scolato la pasta, al dente, aggiungetele al condimento e mischiate il caciocavallo ragusano. Servite ben calda.

Pasta regina con capperi e pangrattato

§

Ingredienti per quattro persone

§

*250 gr. di pasta regina
100 gr. di capperi sotto sale
100 gr. di pistacchi sgusciati dolci
100 gr. di pinoli
pangrattato
scorretta di arancia e limone
100 gr. di uvetta
quattro acciughe
peperoncino q.b.*

Procedimento

Dopo avere messo l'acqua per la pasta sul fuoco, preparare una padella con un goccio di olio buono. Fate sciogliere nell'olio caldo le acciughe, e aggiungete i capperi dissalati, i pistacchi, i pinoli e l'uvetta. Prendete una scorza di arancia e di limone e tagliatela sottile. Quando il condimento sarà ben cotto, aggiungete le scorrette e spegnendo il fuoco, coprite la padella con un coperchio. Contemporaneamente, tostate il pangrattato in un padellino con dell'olio e rigirate con una forchetta di legno. Quando si sarà tostato, spegnete il fuoco. Colate la pasta al dente, tenendo una tazzolina di acqua da parte. Versare il condimento in un contenitore, aggiungete la pasta, l'acqua di cottura e il pangrattato. Servire ben calda.

Mezze maniche con tonno fresco, melanzane e pesto di agrumi

Ingredienti per quattro persone

*250 gr. di mezzemaniche
300 gr. di tonno fresco
1 melanzana
200 gr. di pomodoro pachino
olio extravergine di oliva
origano
pangrattato*

Per il pesto di agrumi

§

*una arancia
un limone
un mazzetto di basilico
50 gr. di capperi
100 gr. di mandorle pelate*

Procedimento

In un robot, mettere l'arancia e il limone private della buccia, aggiungete il basilico, i capperi, le mandorle e un po' di olio. A parte tagliate la polpa del tonno crudo a listarelle e con il pachino, le melanzane, precedentemente fritte e un po' di olio, mischiate dolcemente al pesto di agrumi. Colate la pasta al dente e amalgamate il tutto aggiungendo un po' di pangrattato.

Filippo La Mantia