

RICETTARIO
PASTA DE LUCA

VERMICELLONI ALLO SCOGLIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g vermicelli De Luca
500 g cozze e vongole
200 g polpa d'aragosta fresca
5 scampi piccoli
5 gamberoni
500 g pomodori sodi maturi
1 cipolla piccola
1 manciata di basilico
1/2 bicchiere di vino bianco secco
Alcuni cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
Sale
Peperoncino

PREPARAZIONE

Sciacquare le conchiglie e lasciarle a bagno in acqua salata; sciacquare i crostacei e non sgusciarli. Fare schiudere cozze e vongole mettendole al fuoco con il vino bianco; a fine operazione filtrare e tener da parte il liquido rimasto sul fondo della padella. In un tegame fare ammorbidire un trito fine di cipolla in qualche cucchiaino di olio; unire poi i pomodori pelati, privati dei semi e tritati grossolanamente. Mettere a cottura nel sugo gli scampi e i gamberoni e, dopo qualche minuto, aggiungere anche la polpa dell'aragosta tagliata a fettine. Bagnare con il liquido di cottura di vongole e cozze, regolare di sale e insaporire con il peperoncino. Dopo 10 minuti, unire al sugo anche i molluschi e lasciare insaporire prima di spegnere. Intanto lessare i vermicelli; scolarli bene al dente e spadellarli amalgamandoli con cura al sugo insieme con una spolverata di basilico tritato.

TAGLIATELLE CON CARCIOFI E PROSCIUTTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Tagliatelle De Luca
100 g di prosciutto cotto
3 carciofi
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
4 cucchiaini di olio d'oliva
50 g di burro
30 g di parmigiano grattugiato
1 limone
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Cuocere i carciofi a spicchi nell'olio a fuoco lento con un trito di aglio e prezzemolo, sale e pepe.
Saltare in padella il prosciutto a dadini con 30 g di burro.
Lessare le tagliatelle, scolarle al dente e condirle con il burro, i carciofi, il prosciutto e il parmigiano.

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI CON NOCI E GORGONZOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g tagliatelle ai funghi porcini De Luca

80 g gherigli di noci

100 ml panna da cucina

120 g gorgonzola

4 cucchiaini parmigiano

sale e pepe

PREPARAZIONE

Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata. Fare fondere in una padella a fuoco basso il gorgonzola nella panna. Scolare le tagliatelle al dente, unirle nella padella con il gorgonzola e la panna e amalgamare bene il tutto; aggiustare di sale e pepe e unire il parmigiano grattugiato. Mescolare bene e servire subito spolverando con le noci tritate grossolanamente.

SPAGHETTI AL CURRY

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Spaghettoni De Luca
70 g burro
1 cucchiaino curry in polvere
20 cl di panna liquida
1 pizzico di pepe
Sale
1 spolverata di parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

Sbattere delicatamente la panna con il curry e un pizzico di pepe. Fondere a fuoco bassissimo il burro senza farlo scurire o friggere. Lessare gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolarli e versarli in una zuppiera. Condirli subito con il burro fuso, la panna al curry e una spolverata di parmigiano grattugiato.

SPAGHETTI AL PEPERONCINO ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g spaghetti al peperoncino De Luca
250 g pomodori tondi maturi
4 acciughe sotto sale
100 g di olive nere
2 spicchi di aglio
1 peperoncino piccante essiccato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
10 g di capperi sotto sale
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Diliscare le acciughe, lavarle e tritarle. Dissalare i capperi e snocciolare le olive.

Immergere i pomodori in acqua bollente per 2 minuti, pelarli e tagliarli a filetti. Scaldare l'olio in una casseruola, unire l'aglio, il peperoncino a pezzetti, le acciughe e lasciarlo rosolare per 2 minuti. Quindi aggiungere i capperi, le olive snocciolate e i pomodori. Fare cuocere la salsa per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua poco salata, dato il gusto saporito del condimento.

Scolare la pasta al dente, trasferirla in una zuppiera, condirla con la salsa e il prezzemolo tritato, mescolare con cura e servire

LINGUINE CON BOTTARGA E CARCIOFI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g spaghetti De Luca

4 carciofi

bottarga di muggine (cefalo) grattugiata

un bicchiere di vino bianco

aglio

prezzemolo

olio

sale

peperoncino tritato

PREPARAZIONE

Pulire i carciofi dalle foglie cercando di conservare la parte tenera vicino al cuore, pulire anche i gambi e poi tagliare il tutto finemente, preparare in una padella larga il soffritto con l'aglio e il prezzemolo finemente tritati, appena l'aglio si colora d'oro unire i carciofi e lasciare cuocere per cinque minuti a fuoco lento. Aggiungere ora cinque cucchiaini di bottarga amalgamare il tutto, aggiungere un pizzico di peperoncino tritato, spruzzare abbondantemente con il vino bianco avendo cura di lasciarlo evaporare completamente.

Ora se gli spaghetti sono cotti versarli sulla padella e farli saltare con tutto il condimento.

Spruzzare con il prezzemolo fresco tritato.

SCHIAFFONI CON MAZZANCOLLE E FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g schiaffoni De Luca
800 g pomodori vesuviano
olio extravergine d'oliva qb
1 spicchio aglio pulito
2 foglie basilico
400 g mazzancolle pulite
120 g funghi porcini
olio extra vergine d'oliva qb
80 g vino bianco secco
sale fino qb

PREPARAZIONE

Rosolare in una casseruola l'aglio schiacciato con l'olio extravergine d'oliva. Togliere e versarvi i pomodori privati di semi e buccia. Cuocere a fuoco medio aggiungendo anche il basilico e il sale. A parte tagliare a pezzetti le code delle mazzancolle pulite per intero, avendo cura di privarle del filamento dorsale. Metterle in una casseruola larga o padella con dell'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, facendo rosolare a fuoco vivace. Aggiungere i funghi mondati e tagliati a pezzetti e terminare bagnando con vino bianco, lasciare evaporare e salare. Lessare la pasta al dente condirla con la salsa unita solo alla fine per meglio differenziare i sapori degli ingredienti usati. Sistemare in piatti di portata decorando con alcune teste e lamelle di fungo porcino cotto; completare con basilico e pomodorino appassito al forno.

RIGATONI GRATINATI CON ZUCCHINE SPECK E SCAMORZA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g rigatoni De Luca
2 zucchine
50 g speck a fettine
150 g scamorza fresca
cipolla
olio d'oliva extravergine
sale e pepe

PREPARAZIONE

Far soffriggere in una padella la cipolla con l'olio. Tagliare le zucchine a rondelle e lo speck a striscioline e aggiungere alla cipolla. Far cuocere per qualche minuto. Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e versatela in una pirofila con le zucchine e la scamorza tagliata a dadini. Condire con l'olio, aggiustare di sale e pepe e mescolare bene. Cuocere in forno per $\frac{3}{4}$ minuti e far gratinare.

RICCIARELLE AL PESTO E RICOTTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g ricciarelle De Luca
250 g pomodorini ciliegia
200 g di ricotta
80 g di pesto alla genovese
4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
1 spicchio di aglio
basilico
sale e pepe

PREPARAZIONE

Lavare i pomodorini e tagliateli in 4 parti. Tritare finemente lo spicchio d'aglio e farlo appassire in una padella con l'olio d'oliva. Unire i pomodorini, spolverizzare con sale e pepe e fare cuocere a fuoco dolce per 5 minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolarla al dente (conservando qualche cucchiaio di acqua di cottura, se il sugo risulta troppo asciutto). Amalgamare la pasta ai pomodorini, alla ricotta e al pesto. Saltare velocemente a fuoco vivace per amalgamare bene e servire il tutto ben caldo con qualche foglia di basilico.

PENNONI ACCIUGHE E MOZZARELLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di pennoni De Luca
1 mozzarella di bufala di 250 g (meglio se di almeno 4-5 giorni)
4 acciughe sotto sale
2 uova
30 g di capperi
origano
3 cucchiaini di pane grattugiato
3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
una noce di burro
sale

PREPARAZIONE

Cuocere i pennoni in abbondante acqua salata e scolare molto al dente. Condirli con le due uova intere sbattute, i capperi, le acciughe sminuzzate, la mozzarella tagliata a dadini, l'origano e l'olio. Ungere il fondo di una teglia con un po' di burro, passarvi il pane grattugiato per evitare che si attacchi. Versare i pennoni, cospargerli con il pane grattugiato tostato e qualche ricciolo di burro. Mettete in forno caldo per 15-20 minuti a gratinare.

PENNE ALL'ARRABBIATA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g penne rigate De Luca
1 peperoncino piccante essiccato
100 g pancetta magra
50 g parmigiano
2 spicchi di aglio
300 g porcini freschi o 30 g di secchi
400 g pomodori pelati
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale
30 g di pecorino
6-7 foglie di basilico

PREPARAZIONE

Tagliare la pancetta a dadini e tritare l'aglio. Spezzettare i pelati con l'aiuto di una forchetta. Pulire i funghi con un panno umido, eliminare le parti rovinate, raschiare i gambi con un coltellino, quindi tagliarli a fettine sottili. Scaldare l'olio in una padella, unire la pancetta, l'aglio e il peperoncino tagliato a pezzetti. Fare rosolare 2-3 minuti, quindi versare la polpa di pomodoro. Aggiustare di sale, coprire e cuocere x 20 minuti. Unire i funghi e proseguire la cottura per 10 minuti. Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Scolare le penne al dente, versarle nella padella con il sugo all'arrabbiata, mescolare e lasciare insaporire per 2 minuti. Trasferire la pasta condita in un piatto di portata, unire i formaggi grattugiati e il basilico spezzettato, rimestare accuratamente, quindi servire.

PAPPARDELLE AL TARTUFO CON FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di Pappardelle al tartufo De Luca

350 g di funghi porcini

1 cipolla

aglio

prezzemolo tritato

peperoncino

parmigiano grattugiato

besciamella (100 g)

olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Pulire accuratamente i funghi e tagliarli a pezzetti. Intanto affettare una cipolla e metterla in un tegame con 8 cucchiari di olio extravergine, un piccolo peperoncino non spezzato ed un aglio intero non sbucciato. Far dorare gli ingredienti, eliminare l'aglio ed il peperoncino e versare nel tegame i funghi porcini. Far rosolare a fuoco vivo per pochi minuti, quindi salare e lasciar cuocere per circa 15 minuti, badando che il sugo non asciughi completamente. Trascorso questo tempo, unire al sugo 100 grammi di besciamella. Nel frattempo, lessare le pappardelle e scolarle. Versarle nel tegame del sugo e insaporirle con abbondante prezzemolo. Far saltare e servire con parmigiano grattugiato a parte.

PACCHERI CON LA PESCATRICE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g Paccheri De Luca

200 g rana pescatrice fresca

200 g pomodorino ciliegino o pomodorini in barattolo (secondo la stagione)

uno spicchio d'aglio

prezzemolo tritato

un bicchiere di vino bianco

olio, peperoncino e sale quanto basta

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione in una pentola alta e ampia l'acqua salata, intanto lavare accuratamente la pescatrice. Immergerla nell'acqua e lasciare cuocere per 15/20 minuti a fuoco medio. A fine cottura lasciarla raffreddare e tagliuzzarla in tanti piccoli pezzetti. Preparare in una casseruola larga e bassa un soffritto con olio aglio e peperoncino versarvi i pomodorini tagliati a metà e il bicchiere di vino bianco. Lasciare evaporare, un pizzico di sale e lasciare cuocere a fuoco medio per 10 minuti, dopo aggiungere la pescatrice e il prezzemolo tritato, lasciare cuocere per una ventina di minuti a fuoco molto basso. A fine cottura in una pentola alta e capiente fare bollire acqua salata, a ebollizione avvenuta calare i Paccheri e lasciarli cuocere per circa 13 minuti. A fine cottura calarli e metterli in una zuppiera grande, versarvi il sugo caldo e mescolare aggiungendo altro prezzemolo tritato, servire caldo.

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g Orecchiette De Luca
800 g Cime di rapa
80 g Pecorino grattugiato
3 acciughe sotto sale
2 spicchi di aglio
5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 peperoncino

PREPARAZIONE

Pulire la verdura, lasciando solo le cime e le foglie più tenere. Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e lessare la verdura per 15 minuti, quindi scolarla. Conservare l'acqua di cottura. Dissalare e diliscare le acciughe e spezzettarle. Scaldare l'olio in un tegame, rosolare l'aglio tagliato a fettine e il peperoncino a pezzetti. Quindi unire le cime di rapa, salare e continuare la cottura. Fare bollire l'acqua di cottura della verdura e cuocervi le orecchiette. Scolarle e metterle nel tegame con il condimento. Mescolare e fare insaporire per due minuti. Cospargere di pecorino prima di servire.

MEZZIRIGATONI CON SALSICCIA E CAVOLFIORE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g mezzirigatoni De Luca
400 g cavolfiore
4 salsicce
100 g parmigiano
2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
1 spicchio di aglio
sale

PREPARAZIONE

Fare bollire il cavolfiore in acqua salata e scolare al dente senza buttare l'acqua in cui si cuoceranno i mezzirigatoni e scolarli ancora al dente. Fare soffriggere in una padella l'aglio nell'olio d'oliva e unire la salsiccia privata del budello e sbriciolata. Dopo 5 minuti, aggiungere il cavolfiore tagliato e lasciare insaporire per qualche minuto. Scolare la pasta, unirla al soffritto e mescolare. Disporre in una pirofila leggermente unta, spolverizzare con il parmigiano grattugiato e fare gratinare in forno a 180 gradi per circa 10 minuti. Servire i mezzirigatoni ben caldi.

CONCHIGLIONI RIPIENI CON BUFALA E RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

280 g conchiglioni De Luca

1,5 kg pomodori perini oppure una confezione di passata di pomodoro da 700 g.

150 g mozzarella di bufala

150 g ricotta di pecora

50 g parmigiano

1/2 cipolla dorata

4 cucchiaini di olio extravergine oliva

basilico

sale e pepe

PREPARAZIONE

Per prima cosa preparare il sugo: lavare i pomodori, tagliarli a pezzi e porli in una casseruola con qualche foglia di basilico, fare appassire su fiamma media i pomodori mescolandoli in continuazione e dopo una decina di minuti passarli col passaverdure raccogliendo la polpa in una terrina. Tritare a coltello la cipolla e farla appassire nei quattro cucchiaini di olio e un paio di dita di acqua. Quando l'acqua si è consumata aggiungere la polpa di pomodoro, una decina di foglie di basilico spezzettate, salare e portare a cottura. Aggiungere qualche altra foglia di basilico. Intanto preparare il ripieno: in una terrina raccogliere la mozzarella, sgocciolata e tagliata a dadini, la ricotta, metà del parmigiano, qualche foglia di basilico spezzettata grossolanamente, il pepe grattugiato e lavorarla con un paio di mestoli di sugo, fino ad ottenere un composto morbido, ma non liquido. Lessare quindi la pasta, per 6 minuti in acqua bollente salata; raccogliere i conchiglioni in un colapasta e una volta intiepiditi farcirli con un paio di cucchiaini del composto; disporli in una teglia velata di sugo, ricoprirli col sugo rimasto e spolverizzarli con l'altra metà di parmigiano. Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

480 g linguine De Luca
80 g speck affettato
100 g pistacchi
pinoli
20 g grana padano
un pizzico di noce moscata
1 spicchio d'aglio
1 cipolla piccola
sale
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Sminuzzare il più possibile i pistacchi con una grattugia o con un batticarne, passarli al setaccio per eliminare eventuali residui di guscio. Mettere l'olio di oliva in un mixer e aggiungere a poco a poco il pistacchio polverizzato (lasciare quello più grossolano, non passato al setaccio, per la decorazione del piatto), aggiungere lo spicchio d'aglio, i pinoli, e la noce moscata. Frullarlo fino ad ottenere una salsa densa, aggiungere il grana e frullare per amalgamare il tutto. Portare l'acqua salata in ebollizione e aggiungere la pasta.

Nel frattempo mettere una padella sul fuoco, fare rosolare la cipolla in poco olio, quando la cipolla è appassita aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta. Scolare la pasta al dente, avendo cura di lasciare un po' di acqua di cottura, e metterla nella padella con la cipolla, saltare ed abbassare la fiamma. Aggiungere il pesto di pistacchio e lo speck tagliato a quadretti, aggiungere l'acqua di cottura se la pasta è asciutta. Mettere la pasta nel piatto e decorare col pistacchio rimasto.

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DI MARE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g linguine al nero di seppia

100 g cozze sgusciate

100 g vongole sgusciate

1/2 bicchiere di vino bianco

aglio, prezzemolo

sale, pepe e olio q.b.

PREPARAZIONE

Far soffriggere in abbondante olio d'oliva uno spicchio d'aglio. Appena l'aglio inizia ad imbiondirsi, aggiungere le cozze e le vongole già sgusciate insieme alla loro acqua di cottura. Far cuocere a fuoco medio per qualche minuto, poi sfumare con il vino bianco, salare, pepare e aggiungere il prezzemolo tritato. Far cuocere le linguine al nero di seppia in abbondante acqua salata. Scolarle ancora al dente. Far saltare le linguine nel sugo ai frutti di mare per un paio di minuti, aggiungere altro prezzemolo e pepe e servire.

LASAGNA DOPPIA RICCIA AL FORNO

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE

500 g lasagna doppia riccia De Luca
mozzarella
formaggio grana

Per il ragù

1/2 kg carne macinata di manzo
1/2 bottiglia di salsa
una cipolla
carote
vino secco
mazzetto di salvia e rosmarino
sale pepe
olio
500 ml di besciamella

PREPARAZIONE

Far soffriggere la cipolla e le carote con l'olio, quindi aggiungere la carne macinata e farla rosolare e sfumare con un po' di vino secco. Aggiungere la salsa ed insaporire con salvia e rosmarino. Salare, aggiungere un po' di acqua e far cuocere per circa un'ora. Lessare le lasagne poche per volta, poi farle asciugare. Ungere una pirofila, iniziare a fare gli strati: uno strato di lasagne con un po' di ragù e di besciamella e una spolveratina di grana. Dopo l'ultimo strato con la besciamella e il formaggio grana mettere le fette di mozzarella. Infornare le lasagne a 250° per circa 30 minuti e grillare.

LASAGNA BIANCA CON VERDURE

INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE

500 g lasagna doppia riccia De Luca
400 g carne macinata (mista: maiale, manzo)
4 carciofi
2 zucchine
200 g di funghi misti
500 ml besciamella

PREPARAZIONE

Cucinare la carne macinata preparando un soffritto di cipolla e dopo aver fatto insaporire un po' la carne aggiungere una carota macinata, sale e pepe. Bagnare la carne con mezzo bicchiere di vino bianco, farlo evaporare e completare la cottura della carne a fiamma bassa. Tagliare finemente i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, metterli in una padella con un filo d'olio d'oliva extrav. un aglio e un rametto di rosmarino. Aggiungere un pizzico di sale e allungare con dell'acqua fino a sommergere i carciofi. Lasciar cucinare lentamente a fiamma bassa fino a quando non saranno diventati tenerissimi. Le zucchine invece vanno tagliate a rondelle e fritte in pochissimo olio extrav di oliva. Usare magari una padella antiaderente e coprirle con un coperchio.

In una padella sfumare i funghi con il vino bianco. Quando tutta il liquido evapora. Aggiungere l'olio, il burro, l'aglio e il prezzemolo tritati facendoli rosolare insieme ai funghi salare e pepare. Spegner il fuoco e unire la besciamella.

Finalmente abbiamo tutti gli ingredienti per il timballo.

Ungere con del burro una teglia da forno e foderarla con le lasagne. Fare quindi degli strati con un po' di carne macinata, di carciofi, di zucchine e besciamella, ricoprire poi con le lasagne e così via finché non saranno terminati gli ingredienti. Mettere sopra una noce di burro e cospargere con grana e/o pecorino e infornare a 180° per circa un'ora.

FUSILLI TRICOLOR ZUCCHINE E ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g fusilli tricolor De Luca
400 g zucchine
200 g peperone rosso
1 mazzetto di basilico
1 bustina di zafferano in polvere
sale
4 cucchiaini di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Lavare le zucchine e tagliarle a fettine sottili. Farle cuocere per qualche minuto in acqua bollente salata, quindi scolarle. Ridurre il peperone a piccoli cubetti. Tritare il basilico e sciogliere lo zafferano nell'olio. Lessare i fusilli al dente, scolarli e versarli in un'insalatiera, aggiungere l'olio con lo zafferano e mescolare. Unire tutti gli altri ingredienti e servire.

FUSILLI MELANZANE E CAPPERI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fusilli De Luca
500 g pomodori freschi maturi
2 grosse melanzane
un cucchiaio di capperi
basilico
una manciata di olive nere
un peperoncino piccolo
olio extravergine di oliva
sale

PREPARAZIONE

Pelare i pomodori e tagliarli a piccoli dadini. Ridurre a dadini anche le melanzane. Soffriggere le melanzane per qualche minuto fino ad ammorbidirle. Aggiungere anche i pomodori, i capperi lavati dal sale, le olive denocciolate e tagliare a pezzi, il piccolo peperoncino spezzettato e lasciar cuocere il tutto per 15 minuti circa mescolando per non farlo attaccare. Nel frattempo, cuocere i fusilli, scolarli ben al dente ed aggiungerli nella pentola del sugo mescolando bene e lasciando insaporire a fiamma vivace per qualche istante.

FARFALLE TRICOLOR CON LE ACCIUGHE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di pasta tipo farfalle
100 g di acciughe sotto sale
200 g di mozzarella
Prezzemolo
1 spruzzata di vino bianco secco
5 cucchiaini di olio d'oliva
Origano
Sale

PREPARAZIONE

In un padellino scaldare 5 cucchiaini di olio; aggiungere le acciughe lavate, spinate e spezzettate e, mescolando, farle sciogliere nel condimento.

Diluire la salsa con 1 spruzzata di vino bianco e farla bollire per qualche istante.

Poi togliere dal fuoco e versare sulle farfalle cotte in abbondante acqua salata e ben scolate.

Unire la mozzarella a dadini, il prezzemolo lavato e tritato e l'origano; mescolare bene e servire subito.

FARFALLE TRICOLOR AI FICHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di pasta tipo farfalle

500 g di fichi maturi

40 g di burro

250 g di panna fresca

150 g di prosciutto cotto a dadini

1 bicchiere di vino bianco secco

40 g di formaggio parmigiano grattugiato

Sale

Pepe

PREPARAZIONE

In una casseruola mettete i fichi sbucciati con il vino; insaporiteli per 10 minuti poi passateli al passaverdura.

Portate a ebollizione abbondante acqua per la cottura della pasta.

In una larga padella scaldate il burro, unite il passato di fichi, il prosciutto, sale, pepe e cuocete per 5 minuti mescolando con un cucchiaio di legno.

Scolate la pasta al dente, fatela saltare nella padella con il sugo e la panna, pepate, cospargete con il parmigiano.

FARFALLE AL SALMONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di farfalle De Luca
mezza cipolla
100 g salmone affumicato
200 g panna
200 g passata di pomodoro
una noce di burro
olio
sale e pepe

PREPARAZIONE

Soffriggere in una padella con olio e burro mezza cipolla. Tagliare il salmone a pezzetti, aggiungerlo in padella e soffriggerlo molto velocemente. Aggiungere pomodori, sale, pepe e far cuocere per circa 10 minuti, quindi aggiungere la panna. Cuocere la pasta a parte, scolarla, versarla in padella e mescolare bene.

ELICOIDALI AI 4 FORMAGGI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g elicoidali De Luca
30 g fontina
30 g emmenthal
30 g gorgonzola
15 cl latte
1 noce di burro
parmigiano grattugiato
1 pizzico di noce moscata grattugiata
sale

PREPARAZIONE

In una padella fare sciogliere il burro, poi unire il latte e fare sobbollire poco, poi aggiungere un po' di noce moscata grattugiata, i formaggi tagliati a dadini piccolissimi e fare sciogliere bene, finché non ottenete una crema omogenea. Cuocere la pasta, scolarla e unirla al condimento. Spolverizzare con il parmigiano e servire ben caldo.

CONCHIGLIONI TRICOLORE RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g conchiglioni tricolore
100 g Parmigiano grattugiato
450 g spinaci lessati
1 uovo
1 spicchio di aglio
500 ml di besciamella
olio extravergine d'oliva
sale
parmigiano grattugiato
4 dischetti di burro
sale

PREPARAZIONE

Pulire e lavare e cuocete gli spinaci. Far bollire in acqua salata, scolare e conservare l'acqua di cottura in cui cuocere i conchiglioni molto al dente. Nel frattempo, unite gli spinaci con ricotta parmigiano grattugiato, l'uovo e regolate di sale e aggiungere una parte di besciamella. Oliare una pirofila ed appoggiarvi i conchiglioni ripiene. Ricoprirli con un velo di besciamella e spolverare con del parmigiano. Infornare a 180 gradi fino a doratura.

CONCHIGLIONI RIPIENI CON CAVOLFIORE E NOCI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g conchiglioni De Luca
1 cavolfiore medio
2 manciate di noci sgusciate
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
latte
parmigiano grattugiato
4 cucchiari di panna
besciamella morbida
sale

PREPARAZIONE

Pulire e ridurre a cimette il cavolfiore. Far bollire in acqua salata, scolare e conservare l'acqua di cottura in cui cuocere i conchiglioni molto al dente. Nel frattempo, ridurre a dadolata le sole infiorescenze del cavolfiore e frullare i gambi con le noci e 4 cucchiari di parmigiano, l'aglio, un po' di latte e un giro di olio. Salare. Amalgamare la cremina con la dadolata di cavolfiore, aggiungere la panna e riempire i conchiglioni. Oliare una pirofila ed appoggiarvi i conchiglioni. Ricoprirli con un velo di besciamella e spolverare con del parmigiano. Infornare a 180 gradi fino a doratura.

CHITARRA CON LE PALLOTTINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g chitarra De Luca
150 g carne di maiale
2 salsiccia
400 g di carne di vitello magra a tocchetti
300 g di carne di agnello a tocchetti
mezza cipolla
noce moscata
un bicchiere di vino bianco
un bicchiere d'acqua
2 bottiglie di salsa di pomodoro
Prezzemolo
Sale
2 chiodi di garofano
pepe o peperoncino a piacere

INGREDIENTI PALLOTTINE

parmigiano grattugiato
un rosso d'uovo
sale
pepe nero o bianco
noce moscata
200 g di carne di pollo macinata
200 g di carne di vitello macinata

PREPARAZIONE SUGO

In una pentola soffriggere olio, cipolla con i due chiodi di garofano, la carne e un pizzico di sale.

Quando la carne si è colorita sfumarla col vino bianco e farla ritirare, poi aggiungere un bicchiere d'acqua e far ritirare anche questo. A questo punto aggiungere il pomodoro e la noce moscata.

Continuare la bollitura a fuoco molto basso per circa 2 ore.

PREPARAZIONE PALLOTTINE

Unire tutta la carne macinata con il rosso d'uovo, il sale, il pepe, il parmigiano, la noce moscata e comporre un impasto ben amalgamato.

Formare piccole polpette della grandezza di una nocciola e friggerle in olio bollente, facendo assorbire l'eccesso di olio dalla carta da cucina.

In un tegame versare le pallottine fritte e aggiungere un po' del sugo e far bollire per qualche minuto.

Cospargerle a decoro del piatto di chitarra precedentemente cotta al dente.

CANDELE AL FORNO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g candele De Luca
100 g salsa di pomodoro
cipolla
qualche foglietta di rosmarino
aglio
un'alice sott'olio
una manciata di capperi salati
basilico
scamorza affumicata
caciocavallo
pecorino romano grattugiato
parmigiano grattugiato
ricotta di pecora
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Preparare una salsa di pomodoro con cipolla, qualche foglietta di rosmarino, aglio, una alice sottolio, i capperi salati, basilico da mettere a fine cottura della salsa. La salsa dovrà essere abbastanza liquida e non meno di 500Gr. Far bollire per metà del tempo indicato sulla confezione le candele, scolarle ed in una pirofila unta con la salsa ed olio crudo fare un primo strato, cospargere di salsa un giro d'olio e adagiarvi la scamorza affumicata tagliata a fette sottili, rifare un altro strato di candele ricoprire con la salsa un giro d'olio e mettere il caciocavallo sempre tagliato a fettine sottili, cospargere quindi di pecorino romano grattugiato. Rifare un altro strato di candele, rimettere la salsa un giro d'olio e stendervi sopra la ricotta di pecora. Fare un ultimo strato di candele, mettere la salsa ancora un giro d'olio e cospargere abbondantemente col pecorino e parmigiano grattugiati in egual misura. Infornare a 200° sino a che in superficie il formaggio si sarà gratinato. Questa ricetta consente di recuperare formaggi "scordati" in frigo.

CALAMARATA CON PESCE SPADA E POMODORINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g Calamarata De Luca
250 g pesce spada
250 g pomodorini
1 bicchiere vino bianco
3 cucchiari finocchietto fresco
basilico fresco
buccia di limone
sale e pepe

PREPARAZIONE

In una padella scaldare due cucchiari d'olio e farci saltare il pesce spada tagliato a dadini, salare (poco) e pepare (abbondantemente). Tenere da parte. Scaldare 3 cucchiari d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e una punta di peperoncino, aggiungere poi i pomodorini tagliati a metà e cuocerli a fuoco medio. Sfumare con poco vino bianco e aggiustare sale e pepe. Cuocere la pasta al dente e farla saltare con i pomodorini, aggiungere infine il pesce spada e il finocchietto tritato. Mescolare. Decorare con poca buccia di limone grattugiata e un po' di basilico tritato.

BUCATINI ALLA AMATRICIANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g bucatini De Luca

200 g guanciale

1 bicchiere vino bianco secco

qualche pomodorino

pecorino grattugiato

peperoncino

sale

PREPARAZIONE

Tagliare il guanciale a fettine non troppo sottili e ricavare delle listarelle di 2 cm di larghezza. Metterle in una padella di ferro e soffriggerle a fuoco lento finché prendono colore. Versare un bicchiere di vino, fare evaporare e versare qualche pomodorino, spellato e tagliato a pezzetti, facendo cuocere per qualche minuto aggiungendo anche il peperoncino. In una pentola con abbondante acqua salata gettarvi i bucatini e cuocerli al dente; scolarli, versarli in una terrina e condirli con il sughetto e una bella manciata di pecorino.