

SPAGHETTI ALLE COZZE

Ingredienti

500 g di spaghetti, 600 g di cozze, 500 g di pomodori, aglio, prezzemolo, olio d'oliva, sale.

Preparazione

Tritare una manciata di prezzemolo con uno spicchio d'aglio. Aprite le cozze e scolatele dalla loro acqua, staccate infine il mollusco e lasciate riposare a parte.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, intanto, in un recipiente a parte rosolate l'aglio e il prezzemolo nell'olio, unite i pomodori tagliati a pezzetti e, dopo qualche minuto le cozze.

Lasciate cuocere a fiamma alta mescolando di tanto in tanto e fate amalgamare bene il fondo di cottura, quindi aggiustate di sale.

Quando gli spaghetti saranno cotti, scolateli e conditeli con il sugo preparato in precedenza.

ORECCHIETTE CON POMODORI E CACIORICOTTA

Ingredienti

500 g di orecchiette, 400 g di pomodori maturi, 4 cucchiaini di cacioricotta, sale.

Preparazione

In un tegame mettete in olio i pomodori spezzettati e fateli cuocere per una decina di minuti.

Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata, quindi colatele e conditele con il cacioricotta e il sugo di pomodoro preparato in precedenza.

Mescolate bene la pasta e servitela subito ben calda.

FAVE E CICORIA

Ingredienti:

1 cipolla - 1 spicchio di aglio - q.b. di sale - 500 grammi di fave secche - 700 grammi di cicoria - peperoncino - q.b. di pepe.

Preparazione:

Tenere in ammollo in acqua le fave secche per almeno 12 ore.

Passato questo tempo, scolarle e lessarle (meglio se utilizzate un tegame di coccio) in abbondante acqua salata con una grande cipolla intera, sulla quale avrete praticato un taglio a croce.

Quando la cipolla si sarà sfaldata, spegnere la fiamma.

Togliere un po' di acqua di cottura e metterla da parte.

Frullare il tutto e mantecare a fuoco basso con un paio di cucchiai di olio extravergine d'oliva, regolare di sale e di pepe.

Quando necessario aggiungere l'acqua di cottura per rendere la crema più morbida.

Dopo aver mondato e lavato la cicoria, lessarla.

Quindi ripassarla in padella con olio, aglio e peperoncino.

Regolare di sale.

Servire la purea di fave nei piatti dei commensali ponendo in superficie un rotolino di cicoria e un giro di olio extravergine d'oliva.

A vostro gusto accompagnare con fette di pane tostato.

COZZE GRATINATE

Ingredienti:

cozze - pangrattato - olio d'oliva – origano - parmigiano - acqua delle cozze
- uova - prezzemolo

Preparazione:

In un tegamino aprite le cozze almeno 7, con la stessa acqua metteteli al forno per circa 3 o 4 minuti. Quindi sopra le cozze mettete il pangrattato, il parmigiano, l'origano, olio e alla fine fate cadere sopra le uova sbattute, mettetevi al forno e, quando sopra sarà tutto dorato, servite. Come avete ben notato non ho messo il sale.

SPAGHETTI CON LE VONGOLE A MARE

Ingredienti

400 gr di spaghetti - 1 spicchio di aglio - 3 cucchiaini di olio e.v.o. - 80 gr di burro buono (tedesco o danese o di malga italiano) - 400 gr di passata di pomodoro - 6-8 acciughe sotto sale - prezzemolo fresco tritato - sale e pepe.

Preparazione:

Mentre lessate gli spaghetti in acqua salata soffriggete in olio lo spicchio d'aglio schiacciato sul tagliere con la lama del coltello grande, sbucciato e tritato. Mentre rosola l'aglio preparate un burro maneggiato con le acciughe schiacciate con la forchetta ed il prezzemolo tritato. Mettete nella padella col soffritto la passata di pomodoro poi, a cottura ultimata (5-8 minuti) del pomodoro mettere in padella gli spaghetti, bene al dente, e saltarli un po' a fiamma vivace. Da ultimo aggiungere il burro maneggiato e girare per 1-2 minuti gli spaghetti. Spolverare poi con prezzemolo tritato a crudo e servire. a chi piace peperoncino fresco tritato.

UOVA STRAPAZZATE CON COZZE E VONGOLE

Ingredienti:

3 cucchiaini di olio q.b.- sale – pepe - 100 grammi di panna6 – uova - 100 grammi di cozze - 100 grammi di vongole.

Preparazione:

In una padella, scaldare l'olio e versarvi le uova strapazzate con la panna. Aggiungere le cozze, le vongole, precedentemente cotte e sgusciate. Regolare di sale e di pepe e servire ben calde.

PETTOLE

Ingredienti:

125 g. farina - 1 lievito di birra - 350 g. farina - olio - sale - zucchero.

Preparazione:

Impastate 125 g. di farina con un dado di lievito di birra sciolto in acqua tiepida, quindi fate lievitare l'impasto per una quindicina di minuti in luogo tiepido.

Fate una fontana su un piano di marmo con 350 g. di farina e porvi in mezzo l'impasto lievitato, poco olio, un pizzico di sale, una presa di zucchero e 3 dl (=300 gr). di acqua tiepida; lavorate il tutto sino a far risultare una pasta compatta.

Avvolgerla in un panno e metterla a riposare per un'ora in ambiente fresco sino a quando sulla superficie cominciano a formarsi delle bollicine.

Far cadere delle grasse gocce di impasto con un cucchiaino nell'olio fumante, fare dorare le pettole, sgocciolarle, servirle e cospargerle di zucchero o miele raffinato fatto sciogliere.

RISO PATATE E COZZE

Ingredienti:

2 chili di cozze nere - 150 gr di riso - 8 patate - cipolla qb - formaggio grana qb. - pepe nero - 1 spicchio d'aglio – prezzemolo - 6 pomodorini oppure un po' di salsa - olio qb - sale qb

Preparazione:

Lavare le cozze dopo vengono aperte in due buttare il guscio vuoto e tenere quello pieno, quando aprite le cozze mettete un piatto così l'acqua che esce la metterete nella teglia delle cozze, allora prendete la teglia e fate il primo stato di patate tagliate a fette spesse 3cm, dopo ci mettete le cozze sgusciate, sulle cozze spolverate un po' di riso che copre le cozze ma non molto il giusto per coprire le cozze, poi fare l'ultimo strato di patate così il riso ci rimane dentro, poi mettere la cipolla prezzemolo tritato, io aggiungo anche un dato l'acqua delle cozze formaggio pomodori o salsa giusto per dare il colore, il pepe, l'aglio, coprire d'acqua la teglia fino le patate, e farla cucinare sul fuoco per 15 minuti dopo di che la passiamo al forno che avete acceso un po' prima almeno altri 35 minuti, poi si sa dipende da come funziona il nostro forno.

TUBETTINI CON LE COZZE

Ingredienti:

350 gr. di pasta tipo tubettini - 400 gr. di cozze già pulite - 400 gr. di polpa di pomodoro - 1 spicchio di aglio - 2 foglie di basilico – 2 cucchiaini di olio – peperoncino - sale q.b.

Preparazione:

Mettere in una pentola l'acqua per la cottura della pasta a bollire, intanto mettere in un altro tegame l'olio, l'aglio ed il peperoncino e fateli soffriggere senza annerirli, aggiungere la polpa di pomodoro e il basilico, abbassare la fiamma e coprire il tegame e far cuocere la polpa per 15 minuti senza farla diventare densa (se occorre aggiungere un pò d'acqua tenendo conto che la pietanza deve essere un po' brodosa), aggiungere le cozze e se avete l'acqua filtrata delle stesse aggiungerla altrimenti un bicchiere di acqua, farle cuocere per altri 15 minuti e spegnere.

Cuocere la pasta mettendo poco sale (considerate che le cozze sono salate), a cottura ultimata della pasta, scolatela ed aggiungetela alle cozze mescolando bene e servite.

TIELLA RISO ZUCCHINE E COZZE**Ingredienti:**

pangrattato - 300 grammi di riso - 800 grammi di patate - 3 cipolle - 400 grammi di pomodori - 100 grammi di zucchine - pecorino - olio extra vergine d'oliva - q.b. di sale - 2 spicchi di aglio - pepe - prezzemolo

Preparazione:

Lavare e tagliare a fette le zucchine, le cipolle e le patate che condirete con olio, sale e pepe. Far cuocere il riso in acqua salata per metà della cottura indicata.

Pulire benissimo le cozze, toglierne il bisso e raschiarne il guscio con molta cura, passandole ripetutamente sotto un getto di acqua.

Farle saltare per un minuto in padella con poco olio, poca acqua, uno spicchio di aglio ed un ciuffo di prezzemolo, in modo da farle lievemente aprire.

Conservare il liquido di cottura delle cozze, che filtrerete con una garza ed utilizzerete al termine della preparazione.

Eliminare la metà del guscio delle cozze nella quale non sarà rimasto attaccato al mitile.

Ungere una pirofila con un filo di olio e fare degli strati, iniziando con le cipolle, le patate, le zucchine, le cozze riempite con il riso che, dopo aver fatto scottare, avrete amalgamato ad un filo di olio e la polpa di pomodori schiacciati con la forchetta, coprire il tutto con il pecorino grattugiato unito al pepe.

Quindi fare un nuovo strato come per il primo livello che coprirete sempre con il pecorino mischiato al pepe e, per finire, spolverare di pangrattato.

Coprire con l'acqua delle cozze ed un filo di olio, fatto prima insaporire con uno spicchio di aglio.

Cuocere in forno per circa 50/60 minuti a 160°C.

Prima di servire far riposare per almeno cinque minuti.

TIELLA RISO PATATE E COZZE

Ingredienti:

400 gr. di patate - 500 gr. di cozze - 300 gr. di riso - 300 gr. di pomodorini - 2 spicchi aglio - 1 cipolla - 1 manciata di pecorino grattugiato - prezzemolo - olio evo - sale - acqua.

Preparazione:

Sbucciare e affettare a rondelle le patate, sminuzzare i pomodorini, tritare il prezzemolo e l'aglio, affettare la cipolla. In un tegame da forno (la tiella, preferibilmente di coccio) fare uno strato con la cipolla affettata, spargere il trito di prezzemolo e aglio, il sale e un giro di olio.

Unire le patate tagliate a rondelle e ancora il trito di prezzemolo e aglio.

Unire le cozze che avrete precedentemente pulito per bene, aperte e alle quali avrete tolto una delle due valve. (se ve le fate pulire dal pescivendolo il lavoro sarà semplicissimo).

Altrimenti apritele con il classico metodo).

Spolverizzare con il pecorino e unire ancora un giro di olio.

Unire il riso e da ultimo per terminare un ulteriore strato di patate che fungerà da copertura.

Coprite con acqua e infornate in forno già caldo finchè l'acqua non si sarà assorbita (il riso e le patate dovranno cuocere per bene).

MELANZANE RIPIENE

Ingredienti:

2 melanzane (possibilmente grosse e lunghe) – capperi - formaggio grana - pecorino – sale - sugo di pomodoro - 2 uova - pane grattugiato

Preparazione:

Svuotare dell'interno le melanzane, tagliarlo a pezzettini piccoli e metterli in una padella con un po' di acqua (non tanta) un po' di sale e farli cuocere a fuoco lento fino a quando non diventa quasi una pappina. Nel frattempo per far ammorbidire la buccia le mettiamo nella pentola sotto sopra (ovvero l'interno verso il basso) in modo da ammorbidirsi con il vapore della cottura, lasciarle dentro per qualche minuto e poi toglierle. Fare questo con tutte le scorze delle melanzane. Una volta il dentro della melanzana e' cotto metterlo in una terrina, aggiungere le uova, meta' grana (o parmiggiano) e meta' pecorino, sale, capperi, un po' di sugo (non tanto giusto per colorarlo di rosa) ed il pane grattugiato. Il composto deve risultare molto denso, se non e' cosi' aggiungerci altro formaggio. Una volta preparato il composto inserirlo dentro alla melanzana ed adagiarle in una pirofila. Spruzzarli con del pane grattugiato (in modo da far venire una crosticina), e riempire la pirofila di sugo (diluito con acqua) fino ad arrivare oltre meta' delle melanzane. Cuocerle in forno per 40 minuti a 180°. E buon appetito. (p. s. Non servirle subito appena sfornate perche' rimangono un po' molli, aspettare qualche minuto, rimangono molto piu' sode e gustose).

PEZZETTI DI CAVALLO AL SUGO

Ingredienti:

2 Kg. di muscolo di cavallo - 1kg di salsa di pomodoro - pepe intero – peperoncino - foglie di alloro – rosmarino – salvia – prezzemolo - olio (q.b.) - vino rosso

Preparazione:

Tagliare la carne a pezzetti e cucinarla, preferibilmente, in una pentola di creta (da noi chiamata Pignata) con tutti gli aromi, la salsa e l'olio. Aggiungere il sale e il peperoncino e far bollire lentamente per circa 2 ore, finché il sugo si restringe e la carne è ben cotta.

RAGÙ DI CARNE DI CAVALLO

Ingredienti:

500 gr orecchiette, 80 gr carne equina tritata, 20 gr carne suina tritata, 400 gr passata di pomodoro, foglie di alloro, un bicchierino vino rosso, 1 cucchiaio trito carota, sedano e 1/2 cipolla, 3 cucchiari olio extravergine pugliese, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritare la cipolla e metterla in un pentolino insieme all'olio extravergine pugliese, il trito e le foglie d'alloro.

Soffriggere a fuoco moderato.

Alzare la fiamma ed aggiungere il trito di carne, far rosolare velocemente e sfumare con il vino rosso.

Aggiungere la passata di pomodoro, il sale q.b. ed abbassare la fiamma.

Far cuocere a fiamma bassa per almeno un'ora.

In una pentola piena d'acqua bollente far cuocere le orecchiette, scolarle e condirle col ragù.

Completare il piatto con una spolverata di pepe.

RAGÙ ALLA PUGLIESE

Ingredienti:

un litro di passata di pomodoro, 100 gr di concentrato di pomodoro, mezzo pollo, quattro pezzi di salsiccia, 250 gr di carne di manzo, 250 gr di ventresca (pancetta) di maiale alquanto grassa, 250 gr di carne di agnello, una cipolla, due spicchi di aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino, un bicchiere di vino bianco, sale.

Preparazione:

Tagliare a piccoli pezzi la ventresca ed a cubetti (3-4 cm) le altre carni; affettare finemente la cipolla e, con aglio, metterla in padella coperta e cuocere molto lentamente con un bicchiere di acqua e mezzo di olio.

girarla frequentemente evitando che si attacchi al fondo della padella.

quando la cipolla è ben cotta, aggiungere la carne di maiale e rialzare il fuoco in modo da soffriggere il tutto;

a tal punto versare mezzo bicchiere di vino e continuare a cuocere per mezz'ora, con coperchio e a fuoco bassissimo, affinché non si attacchi al fondo.

aggiungere le altre carni tagliate e l'altro mezzo bicchiere di vino, la passata di pomodoro, il concentrato, il peperoncino e sale.

far continuare la cottura molto lentamente, sempre con coperchio, per tre ore circa, finché le carni non siano ben cotte e il grasso del maiale sciolto nella salsa di pomodoro. durante gli ultimi 45 minuti di cottura aggiungere la carne di pollo e la salsiccia.

con questo sugo condire la pasta asciutta (molto adatte le orecchiette) aggiungendovi i pezzi di carne non disfatti durante la lunga cottura e del buon formaggio pecorino grattugiato.