

## PASTA AL TONNO IN BIANCO

oggi vi mostro un modo diverso per preparare la **pasta con il tonno**, ovvero senza il pomodoro, andiamo quindi a vedere la **ricetta** della **pasta al tonno in bianco**.

### Ingredienti:

Pasta 320 gr  
Tonno 300 gr  
Burro  
Aglio  
Limone  
Prezzemolo

### Preparazione Pasta al Tonno in Bianco:

Cuocete la pasta in acqua salata.

Prendete una padella e strofinate tutta la superficie con uno spicchio d'aglio.

Ora prendete il tonno sgocciolato del suo olio e versatelo nella padella, fate cuocere a fuoco basso ed unite subito il burro a fiocchetti, fate cuocere un paio di minuti, quindi aggiungete il succo di limone.

Scolate la pasta al dente, quindi versatela nella padella e mescolate amalgamando bene, quindi per finire spolverate abbondantemente con del prezzemolo tritato, la pasta al tonno in bianco è pronta!!!

## SPAGHETTI ALLE COZZE

vi propongo oggi la **ricetta** di un piatto velocissimo da preparare e molto gustoso, gli **spaghetti alle cozze** sono un primo piatto fresco, gustoso e facile da preparare; acquistate delle **cozze** di ottima qualità e seguite il nostro procedimento, vedrete che preparerete un piatto eccellente in pochi minuti, vediamo la **ricetta degli spaghetti alle cozze**:

### Ingredienti:

Cozze 1 kg  
Spaghetti 350 gr  
Vino bianco secco 1/2 bicchiere  
Aglio 2 spicchi  
Prezzemolo un ciuffo  
Olio extravergine di oliva

### Preparazione Spaghetti alle Cozze:

Mettete subito a bollire l'acqua per cuocere gli spaghetti.

Pulite le cozze ed eliminate il filamento laterale; prendete una padella capiente e versate 5-6 cucchiaini di olio extravergine di oliva ed i due spicchi d'aglio schiacciati, lasciate scaldare a fiamma alta.

Dopo circa un minuto aggiungete le cozze e fatele saltare per 3-4 minuti finché non vedrete che si apriranno; sfumate con del vino bianco ed aggiungete il prezzemolo tritato,

lasciate evaporare il vino e spegnete il fuoco, non fate restringere il sughetto che rilasceranno le cozze.

Scolate gli spaghetti molto al dente tenendo da parte un bicchiere di acqua di cottura, versateli nella padella con le cozze e terminate la cottura della pasta amalgamando bene il tutto, se necessario aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.

Consiglio di eliminare quasi tutti i gusci delle cozze prima di aggiungere gli spaghetti e di lasciare solo alcune di esse con il guscio per decorare i piatti, a piacere potete aggiungere del pepe macinato al momento, gli spaghetti alle cozze sono pronti.

## **RISO PATATE E COZZE**

Riso patate e cozze è un piatto tipico della cucina pugliese, per realizzarlo non ci sono dosi precise perché le quantità dipendono dalle dimensioni della "tiella" (tegame) nel quale si realizza. Come ogni ricetta di tradizione, ogni famiglia ha il suo modo di eseguirla, che si tramanda di generazione in generazione.

### **Ingredienti:**

Riso  
Patate  
Cozze  
Cipolla tritata  
Pomodori pelati a pezzetti  
Prezzemolo tritato  
Pepe  
Sale  
Formaggio grattugiato  
Pangrattato  
Olio extravergine di oliva

### **Procedimento:**

Lavare per bene le cozze ed eliminare i filamenti biancastri esterni al guscio.

Mettere il riso in ammollo in acqua per circa 15 minuti.

Disporre sul fondo del tegame la cipolla tritata e dei pezzetti di pomodori pelati .

Lavare le patate, sbucciarle, tagliarle a fettine, salarle e disporle in uno strato uniforme nel tegame. Cospargere un po' di prezzemolo tritato e un po' di pepe.

Aprire le cozze avendo cura di raccogliere in un contenitore l'acqua che fuoriesce da ciascuna cozza al momento dell'apertura.

Questa acqua va poi filtrata e tenuta da parte perché serve successivamente.

Se necessario filtrarla più volte. Il guscio superiore della cozza va buttato , serve solo la parte del guscio con il frutto attaccato.

Disporre le cozze sulle patate in uno strato uniforme (guscio sotto e cozza rivolta verso l'alto) . Scolare il riso e distribuirlo sulle cozze.

Cospargere con prezzemolo tritato, pepe, formaggio grattugiato e altri pezzetti di pelati qua e là.

Fare un altro strato con le fettine di patate , aggiungere il prezzemolo tritato e pelati a pezzetti.

Prendere l'acqua uscita dalle cozze e filtrata e versala nel tegame, in più aggiungere altra acqua fino a ricoprire il tutto e pareggiare con la superficie. Irrorare con un po' di olio e cospargere con formaggio e pangrattato. Infornare a 200° per circa 1 ora e mezzo

(temperatura e cottura dipendono dal forno, oltre che dal tipo di patata, regolarsi facendo la prova “forchetta” sulle patate).

Man mano che cuoce, l'acqua verrà assorbita, aggiungerne altra calda quando necessario fino ad ultimare la cottura. Far intiepidire e servire.



Ingredienti per 4 porzioni:

- 150 g di riso Arborio
- 1kg di patate
- 500 g di cozze nere tarantine
- 2 zucchine
- 1 cipolla fresca media
- 300 g di pomodorini rossi
- 70 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 0,8 dl di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe

Ammollate il riso per 10 minuti in acqua fresca. Pelate e affettate le patate. Pulite le cozze e apritele a crudo, facendo leva con la punta di un coltellino e lasciando una valva attaccata. Lavate le zucchine e tagliatele come le patate. Affettate la cipolla e tagliate i pomodorini a metà.

Versate metà dell'olio in una teglia dal diametro in 26 cm, preferibilmente in terracotta, unite metà della cipolla affettata e qualche pomodorino. Disponete sopra un primo strato di patate con qualche fetta di zuccina e condite con una spolverata di pecorino, sale e pepe. Posate sopra le cozze con in frutto verso l'alto, l'aglio tritato e il riso. Completate con uno strato di patate, le zucchine e condite nuovamente con il sale, pepe, pecorino, prezzemolo tritato, cipolla e pomodorini.

Irrorate il tutto con l'olio rimasto, aggiungete acqua fino a metà altezza della teglia e fate cuocere in forno a 170°C per 45 minuti, finchè la superficie non sarà ben tostata e croccante. Servite caldo.

## **INVOLTINI DI MELANZANE,**

oggi vi propongo una **ricetta** davvero banale ma che dovete assolutamente provare, gli **involtini di melanzane** sono di una bontà unica, bastano pochi ingredienti e pochi minuti per preparare questo piatto che apprezzerete tantissimo, di seguito vediamo la **ricetta degli involtini di melanzane**:

### **Ingredienti:**

Melanzane  
Fontina o Scamorza affumicata  
Prosciutto cotto  
Basilico  
Passata di Pomodoro  
Parmigiano Reggiano o Grana Padano

### **Preparazione Involntini di Melanzane:**

Tagliate le melanzane a fettine alte circa mezzo centimetro quindi grigliatele velocemente da ambo i lati.

Fatto questo adagiate sopra ogni fetta di melanzana una fettina di prosciutto cotto, una fettina di fontina o scamorza affumicata tagliata sottile e qualche fogliolina di basilico, richiudete l'involtino su sé stesso e tenetelo con uno stecchino.

Preparati gli involtini prendete una teglia e sul fondo versate della passata di pomodoro (salandola leggermente) quindi adagiate sopra gli involtini, condite anche la superficie con della passata di pomodoro (poca) ed infine spolverate abbondantemente con del parmigiano reggiano o con del grana padano grattugiato; aggiungete anche qualche foglia di basilico ed infornate a 200° per 20 minuti circa, gli involtini di melanzane sono pronti vedrete che saranno irresistibili.

## **ALBICOCCHESCIROPPATE**

oggi voglio mostrarvi la **ricetta** delle **Albicocche sciropate**, davvero eccezionali, vi consiglio di seguire la nostra **ricetta** ed otterrete un risultato eccellente, andiamo a vedere insieme la **ricetta** delle **albicocche sciropate**.....

### **Ingredienti:**

Albicocche 3 Kg  
Zucchero 300 gr  
Limone 1  
Acqua 1 litro

### **Preparazione albicocche sciropate:**

Bollite assieme l'acqua, lo zucchero e la scorza del limone per 5 minuti circa. Lavate ed asciugate le albicocche.

Ora tagliate a metà le albicocche, estraete il nocciolo, prendete poi un vaso di vetro ben sterilizzato, mettete all' interno le albicocche pulite e versate lo sciroppo di zucchero fino a coprire per intero la frutta, chiudete poi il barattolo ermeticamente.

Proseguite in questo modo con tutte le albicocche, poi mettete immergete barattoli in una pentola con acqua tiepida e fate bollire almeno 20 minuti, quindi lasciate che i barattoli si raffreddino, appena l' acqua della pentola sarà fredda allora potete togliere i barattoli, consumate dopo almeno una settimana, le albicocche sciropate sono pronte!!!