

Ricetta primi piatti con zucchini



Ricetta primi piatti con zucchini: la pasta con le zucchini fritte fatta da mamma è sempre più buona! Come avrete capito è la **ricetta** della mia mamma!!!

Ingredienti:

- **zucchini**
- **passata di pomodoro**
- **sedani rigati (o spaghetti)**
- **olio e sale**
 - **aglio**
 - **basilico**
- **ricotta salata** grattugiata (per chi piace, io l'adoro ma

aihmé mia madre non l'aveva)

Per prima cosa tagliare a fettine sottili le **zucchine** e soffriggerle ad una ad una con un pò d'olio in una padella antiaderente. Questo passaggio è il più antipatico per me perchè ci vuole molto tempo e la casa nonché i capelli s'impuzzoliscono tutti. Salare ogni zucchina, senza esagerare. Appena avete finito di soffriggere le zucchine, potete preparare il sugo.

Far soffriggere per qualche secondo uno spicchio d'**aglio** in un pò d'olio, poi buttarlo e versare la **passata di pomodoro**. Salare e mettere il coperchio alla pentola, farla cuocere dolcemente. A fine cottura mettere qualche foglia di **basilico**.

Cuocere i sedani rigati e appena pronti condirli con il **sugo** e le **zucchine fritte**, un **primo piatto** semplice ma super gustoso!!! Se avete la **ricotta salata**, grattugiatene una bella porzione sopra, è proprio la morte sua!!!

Buon appetito!

Martina

Ricetta pasta fresca con polpa di granchio



Ecco un primo piatto estivo da leccarsi i baffi, fa parte dei primi piatti di pesce: Pasta fresca con polpa di granchio!!!

Io ho preparato la pasta fresca, le [tagliatelle fatte in casa](#), se voi non avete nè tempo nè voglia di farle la ricetta verrà comunque buona anche con la pasta già pronta tranquille! Lo sapete che io sono una grande fan della pasta fresca, secondo me da un sapore speciale al piatto!

Ingredienti:

- tagliatelle fresche (o spaghetti in busta)
 - pomodori pelati a dadini
 - cipolla
- polpa di granchio surgelata
 - prezzemolo
 - olio e sale



Ho preparato le [tagliatelle fatte in casa seguendo la mia ricetta](#) e mentre l'impasto riposava in frigo ho iniziato a preparare il sugo con la polpa di granchio.

Ho tritato la cipolla e l'ho messa a soffriggere in olio abbondante a fiamma dolce, ho messo il coperchio alla padella e ho iniziato a tagliare a pezzettoni la polpa di granchio surgelata. Dopo un paio di minuti l'ho aggiunta alla cipolla dolcemente soffritta. Ho aggiunto i pelati tagliati a dadini e ho rimesso il coperchio lasciando la fiamma bassa.

A questo punto ho cotto le mie tagliatelle fresche e appena pronte le ho buttate con un pò d'acqua di cottura nella padella col condimento. Ho mescolato tutto e aggiunto il prezzemolo tritato per ultimo!

Le tagliatelle fresche con la polpa di granchio sono venute buonissimeeeee!!!!

Provatele e fatemi sapere!

Buon appetito!

Martina

Ricetta tagliatelle fatte in casa



Ricetta veloce per Tagliatelle fatte in casa, buone e genuine!

Danno un sapore unico ad ogni primo piatto proprio perchè fatte con le tue mani. Fare le **tagliatelle fresche** è molto più semplice e veloce di quanto si pensi!

Ingredienti:

- 200 gr **farina di semola di grado duro** (per 2 piatti abbondanti di pasta per due persone)
 - 1 **uovo** (ogni 200 gr di farina)
 - **acqua** q.b.

Ho messo la **farina** su di una spianatoia, e formato la classica montagna col buco al centro, dove vi ho versato l'**uovo** ed

iniziato a impastare con le “manuzze sante” (se avete la **planetaria** potete iniziare con questa, sicuramente è molto più veloce! Io questa volta ho preferito le mani perchè, sapete, mi da molte più soddisfazioni).

Ho aggiunto a poco a poco **l'acqua** fino a quando l'impasto non è risultato morbido e omogeneo.

Ho avvolto l'impasto nella carta trasparente e messo in frigo a riposare mentre io ho messo l'acqua a bollire e iniziato a preparare il sugo.

Ho ripreso l'**impasto** (che deve riposare in frigo circa 30 minuti, se lo uscite prima non fa niente), l'ho steso con il mattarello fino a dargli uno spessore di 3-4 mm circa (perchè mi piace più spessa). Ho infarinato per bene il foglio di pasta ottenuto e l'ho arrotolato senza lasciare aria tra la pasta.

Ho tagliato così tante rotelline con un coltello ben affilato, le ho slegate e sistemate sullo spianatoia.

Le ho fatto bollire per 5 minuti e condite!

Sono venute buonissimeeeee!

Buon appetito!

Martina

Ricetta pasta pesto di pistacchi e funghi





Ricetta pasta pesto di pistacchi e funghi, no non è uno scioglilingua ma una **ricetta primi piatti** gustosissima e divertente da fare. Io ho usato la **pasta fresca** perchè secondo me ha un sapore unico e particolare e poi lo sapete, adoro impastare con le mie manine.

Ho preparato le **reginette**, se non avete visto la **ricetta per la pasta fresca reginette** [cliccate qui](#).

Ingredienti:

- **pasta fresca**
- **pesto al pistacchio**
- **funghi surgelati**
 - **cipolla**
 - **prezzemolo**
- **olio e sale**

Ho messo a bollire l'acqua per la pasta e intanto ho iniziato a soffriggere la **cipolla** tagliata a pezzi con un pò d'olio d'oliva in una padella. Poi ho aggiunto i **funghi** e ho messo il coperchio.

Nel frattempo ho preparato il **pesto di pistacchio** seguendo la mia [ricetta pesto al pistacchio](#), ci vuole pochissimo, solo un paio di minuti.

A fine cottura dei miei funghetti ho messo il **prezzemolo** tritato. A questo punto, ho fatto bollire le **reginette fresche** per 4 minuti, le ho scolate lasciando un pò d'acqua di cottura e le ho versate nella padella con i funghi. Ho aggiunto il pesto al pistacchio e mescolato tutto, prima con la fiamma bassissima poi a fiamma spenta.

Ho servito la **pasta pesto di pistacchi e funghi** calda calda, mio marito si è fatto i baffi!!!!

Provatela e fatemi sapere!!!!

Martina

[Ricetta pasta fresca: le reginette](#)



Che soddisfazione fare la **pasta fresca fatta in casa**, io mi diverto sempre un sacco! L'altro giorno ho fatto la **pasta fresca reginette**.

Ingredienti per 2 persone:

- 300 gr di **farina** di semola rimacinata
- 2 uova
- **acqua** q.b.



Se dovete fare la **pasta fresca** per più di 2 persone dovete raddoppiare le dosi, insomma fate attenzione alle proporzioni.

Ho lavorato insieme per prima la **farina** con le **uova** e poi ho aggiunto l'**acqua** man mano fino a quando l'impasto non ha raggiunto una consistenza omogenea e corposa. Poi ho fatto riposare l'impasto per mezz'ora in frigo.

Trascorso il tempo, ho steso col mattarello l'impasto fino a dargli uno spessore di 4 mm più o meno (perchè mi piace bella cicciottella), ho arrotolato la pasta e tagliato con la rotella a zig zag.

In pochi passi ecco pronte le vostre **reginette!**

Martina

Ricetta pasta fresca:
Tagliatelle gialle con
sparacogni





Ricetta primo piatto gustoso: Tagliatelle fresche gialle con sparacogni siciliani!!! Facili da preparare e se usate la **pasta fresca** fatta dalle vostre manuzze sante il piatto risulterà ancora più buono!!!

La **pasta fresca** oltre a essere buonissima, ad avere un sapore unico quello di casa tua, è anche divertentissima da preparare. Per preparare queste [tagliatelle fresche gialle](#) ho utilizzato lo zafferano col quale ho ottenuto il colore giallo.

Per la pasta fresca ho utilizzato:

- 300 gr. di **farina di semola rimacinata**
 - 1 uovo
 - **acqua q.b**
- 1 bustina di **zafferano**

Ho lavorato insieme gli ingredienti aggiungendo man mano acqua fino al raggiungimento di un composto omogeneo e sodo. Fatto riposare l'impasto in frigo per mezz'ora e poi l'ho steso, arrotolato e tagliato a striscette!



Per il **sugo agli sparacogni siciliani** ho usato (ingredienti per 2 persone):

- circa 200 gr di **sparacogni** (in sostituzione potete usare **asparagi selvatici**)
 - un barattolo di **pomodori pelati**
 - **mezza cipolla**
 - **olio e sale**
 - **basilico**

Ho soffritto in una padella la cipolla con un pò d'olio,

appena è diventata leggermente dorata ho aggiungo gli **sparacogni** e messo il coperchio. Intanto ho preparato i pomodori pelati tagliandoli a pezzetti. Dopo un paio di minuti, li ho aggiunti agli sparacogni e lasciato cuocere per una ventina di minuti.

Ho messo a bollire l'acqua e vi ho tuffato le **tagliatelle gialle fresche** che ho fatto cuocere per non più di 4 minuti (perchè fresche).

Quando ho scolato la pasta, ho lasciato un pò d'acqua della cottura e versato tutto nella padella col sugo di sparacogni, mescolato per qualche minuto e servite calde!

Se non avete gli sparacogni siciliani, sostituiteli con gli asparagi selvatici, andranno bene comunque!!!

Provate a cucinare le **tagliatelle fresche gialle con sparacogni**, farete un figurone! Fatemi sapere!!!

Con questa ricetta partecipo al contest di [Il Goloso Mangiar Sano!](#)



Buon appetito amici!!!

Martina

Ricetta pasta fresca:
tagliatelle giallo zafferano





Vi presento la mia **ricetta pasta fresca: tagliatelle giallo zafferrano**, per colorarle di giallo ho appunto utilizzato lo zafferano ed il gusto è venuto delizioso!

Ingredienti per 2 persone:

- 300 gr. di **farina di semola rimacinata**
- 1 **uovo**
- **acqua q.b.**
- 1 **bustina di zafferrano**

Prima di tutto ho mescolato insieme la **farina** con lo **zafferrano** poi ho unito l'**uovo**. Ho lavorato con la mia meravigliosa planetaria la farina con l'uovo, aggiungendo man mano un pò d'acqua fino a quando il composto non è risultato ben amalgamato e sodo.



A questo punto ho coperto l'impasto con la carta trasparente e l'ho messo in frigo a riposare per mezz'ora.

Trascorso il tempo necessario, ho steso la pasta col mattarello fino a quando non ha raggiunto lo spessore desiderato, ho arrotolato la pasta e l'ho tagliata a striscioline.

Ecco fatto le **tagliatelle fresche giallo zafferano!!!**

Vedrete che bontà!

Martina