non il solito primo

pasta al forno trasportabile

Durante le feste portate da amici e parenti un primo spettacolare: arriverà perfetto in tavola!

A CURA DI ANNA PACCHI, RICETTE DI DANIELA MALAVASI, FOTO DI SONIA FEDRIZZI

Per riscaldarla, **togliete la ciotolina** al centro e passate la ciambella in forno a 180° per 10 minuti circa accendendo il grill negli ultimi istanti. Mettetela sul piatto, guarnitela e servitela.

Super comodo

Lo stampo giusto

Per questi primi potete usare stampi con il bordo apribile in modo che la preparazione stia ben protetta durante il trasporto e poi sia facile trasferirla su un piatto da portata. Se invece usate uno stampo non apribile (ad esempio per le "rose di lasagne"), copritelo con alluminio e sistematelo su un vassoio o un tagliere in modo che stia dritto. Una volta arrivati a destinazione, vi basterà scaldare la pasta prima di portarla in tavola direttamente nello stampo. Le piccole decorazioni potete farle all'ultimo.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ciambella di paccheri al salmone

▸ **Media** ▸ Preparazione 1 h
▸ Cottura 45 minuti ▸ Calorie 530

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di **paccheri** • 500 g di filetto di **salmone** fresco • 1 ciuffetto di **crescione** • 1 ciuffo di **dragoncello** • 1 **cipolla** • 1 **limone** piccolo non trattato • 60 g di **granella di mandorle tostate** • 2 dl di **panna** • 100 g di **mascarpone** • poca **farina** • **burro** • **sale** • **pepe rosa** e **verde**
Per la guarnizione finale: le foglie più tenere di **1 porro**, già lavate

1 Sbucciate e tritate la cipolla, fatela appassire a fuoco basso a lungo in un tegame con una noce di burro, spolverizzatela con un velo di farina, copritela con 2-3 dita di acqua bollente e mescolate energicamente per evitare la formazione di grumi. Unite il salmone, cuocetelo per 5-6 minuti, toglietelo dal fuoco, sfaldatelo e tenetelo da parte conservando nel tegame il fondo di cottura.
2 Grattugiate la scorza del limone. Mescolate la panna con il mascarpone e un cucchiaio di succo di limone, versateli nel tegame con il fondo di cottura del salmone, fate addensare la crema per qualche minuto, poi unite un trito finissimo di crescione e di dragoncello. Regolate di sale e unite qualche bacca di pepe misto.
3 Imburrate uno stampo con il l bordo apribile e mettete al centro una ciotolina resistente al calore. Cuocete i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente, conditeli con un filo di burro fuso, poi farciteli con il sugo al salmone e cospargeteli con la granella di mandorle. Sistemateli a corona intorno alla ciotolina, molto fitti, e cuoceteli in forno a 180° per 20 minuti. Scottate le foglie di porro per un istante in acqua bollente. Distendetele su un telo, fatele raffreddare e avvolgetele intorno al bordo della cimbella formando un piccolo nastro.

PIATTI, PALA TORTA DI ZARA HOME
TESSUTI COIN
DECORAZIONI VIRIDEA

Per riscaldarla, passatela in forno a 170° **per 10 minuti**, poi sformatela e trasferitela su un piatto da portata.

Crostata di tagliatelle con carciofi

▸ **Facile** ▸ Preparazione 45 minuti
▸ Cottura 1 h ▸ Calorie 400

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
• 2 rotoli di **pasta brisée** • 250 g di **tagliatelle di pasta all'uovo** • 200 g di **robiola** • 4 **carciofi** • 2 spicchi di **aglio** • 1/2 bicchiere di **latte** • 1 mazzetto di **prezzemolo** • 1 piccolo **limone** non trattato • 2 rametti di **menta** • 40 g di **pecorino** grattugiato • 2 filetti di **acciuga** sott'olio • 200 g di **besciamella** • **olio extravergine** • **burro** • **sale** • **pepe**

1 Sbucciate l'aglio, cuocetelo coperto a fuoco basso in un tegamino con il latte per 20 minuti e poi frullatelo. Tritate il prezzemolo con la menta e la scorza del limone. Pulite i carciofi, affettateli sottilmente mettendoli man mano in acqua fredda acidulata con il succo del limone. Scaldate un filo di olio in una padella capiente e rosolate i carciofi a fuoco vivace per pochi minuti finché saranno dorati e croccanti, toglieteli dal fuoco, salateli, pepateli e profumateli con il trito.
2 Stemperate i filetti di acciuga in un padellino imburrato. Fate intiepidire la besciamella con la purea di aglio, il pecorino e l'acciuga.
3 Rivestite uno stampo da crostata di 22 cm con 1 rotolo di pasta e la carta della sua confezione; pareggiate i bordi. Cuocete le tagliatelle in acqua salata con un cucchiaio di olio, scolatele molto al dente. Conditele con la besciamella e i carciofi e versatele nella brisée con la robiola a fiocchetti. Prendete il secondo disco di pasta, ritagliate qua e là dei piccoli ovali e sistematela sulla farcitura. Unite i ritagli di pasta formando delle foglioline e facendole aderire alla base con poca acqua. Spennellate i bordi e il coperchio di brisée con un filo di olio e cuocete la crostata in forno caldo a 180° per 25 minuti.

075342
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

non il solito primo

Per riscaldarla, infornate la torta a 160° per 10 minuti e poi a 200° per 5 minuti **accendendo il grill** negli ultimi istanti.

Torta bicolore con ragù e cardi

▸ **Facile** ▸ Prep. 45 minuti ▸ Cottura 2 h ▸ Calorie 460

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di **pasta fresca per lasagne** (bianche e verdi) • 250 g di **fettuccine** • 400 g di **carne di vitello** macinata • 60 g di **salame fresco** in un pezzo • 1 **carota** • 1 costa di **sedano** • 1 **cipolla** • 500 g di **cardi** • 1 mazzetto di **timo** • 1 foglia di **alloro** • 1/2 **limone** • 60 g di **parmigiano** grattugiato • **vino bianco** • **brodo di vitello** • 250 g di **besciamella** • **olio d'oliva** • **burro** • **sale** • **pepe**

1 Pulite carota, sedano e cipolla, tritateli e fateli appassire in una casseruola con un filo di olio e 10 g di burro. Unite la carne e rosolatela mescolando per 10 minuti. Sfumatela con una spruzzata di vino, unite il timo, l'alloro, un po' di pepe e un mestolo di brodo caldo, coprite e cuocete il ragù a fuoco dolce per un'ora unendo man mano un po' di brodo e mescolando.

2 Pulite il cardo, usate solo le costole bianche e tenere, tagliatele a pezzetti e cuocetele per 20 minuti in acqua acidulata con il succo del limone. Scaldate 200 g di besciamella con il parmigiano e un po' di pepe. Scolate i cardi, frullateli fino ad avere una purea e mescolateli alla besciamella. Cuocete le fettuccine in acqua bollente salata, scolatele al dente e conditele con la besciamella di cardi. Spellate il salame e tagliatelo a cubetti.

3 Sbollentate le lasagne per pochi istanti in acqua salata con un cucchiaio di olio, fatele scolare distese su un telo e tagliatele a strisce larghe con una rotella dentata. Imburrate uno stampo apribile di 22 cm, rivestite il fondo e le pareti con le sfoglie, alternandole per colore e lasciandole sbordare, poi spennellatele delicatamente con la besciamella rimasta.

4 Fate degli strati con le fettuccine, il ragù e la dadolata di salame. Riportate le sfoglie in eccesso sul ripieno, spennellatele con un filo di burro fuso, cospargetele con il parmigiano rimasto e cuocete in forno caldo a 180° per 15 minuti.

Rose di lasagne ai porcini e pancetta

▸ **Facile** ▸ Preparazione 1 h ▸ Cottura 45 minuti ▸ Calorie 480

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
15 **sfoglie di lasagne** fresche • 500 g di **porcini piccoli** • 120 g circa di **pancetta coppata** affettata un po' più spessa del normale • 3 **scalogni** • 1 costa di **sedano** • 1/2 **carota** • 1 ciuffo di **rosmarino** • 250 g di circa di **besciamella** • 60 g di **grana padano** grattugiato • **burro** • **olio extravergine di oliva** • **sale** • **pepe**

1 Tritate scalogni, sedano e carota e fateli rosolare a fuoco dolce in un tegame con un pezzetto di burro e un filo di olio, mescolando per una decina di minuti. Pulite i porcini, tagliate a tocchetti i gambi e a fette spesse le cappelle, mescolateli al soffritto con qualche ciuffetto di rosmarino e cuoceteli a fuoco vivace, salandoli e pepandoli alla fine.

2 Tagliate a strisce di 6 -8 cm le lasagne, spennellatele con un po' di besciamella, sovrapponetele a due a due, copritele con la pancetta e unite la parte più liquida del sugo di porcini. Arrotolatele e sistematele in piedi, vicine, in uno stampo unto. Allargate ogni rosa, farcitela con il sugo rimasto e cospargetela con il grana e un po' di burro. Coprite con alluminio, infornate a 180° per 10 minuti, poi eliminate la carta e cuocete per 20 minuti.

Per riscaldarle, **coprite lo stampo con alluminio**, ponetelo in forno a 160° per 10 minuti, togliete l'alluminio e proseguite a 170° altri 5 minuti.

075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.