



**Le bruschette al pomodoro** sono uno degli antipasti più semplici da preparare, ottime per aprire una cena attorno ad un barbecue.

Preparazione:

Lavate i pomodori, svuotateli dei semi e tagliateli a dadini. Conditeli con abbondante olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Aggiungete le foglioline di basilico lavate e spezzettate con le mani.

Tagliate il pane e fatelo abbrustolire sulla griglia bruscandolo su entrambi i lati.

Strofinare la superficie del pane con uno spicchio d'aglio e condite col pomodoro.

Servite la bruschetta al pomodoro appena è pronta, col pane ben caldo.

Idee e varianti:

Potete insaporire il composto di pomodoro con olive nere tagliate a pezzi, o altre erbe aromatiche che si accompagnino bene al pomodoro, come ad esempio l'origano.



**Il "risi e bisi"** è una ricetta tipica della tradizione veneta, ottima da gustare nel periodo primaverile proprio perché in questa stagione si trovano i piselli migliori, ingrediente principale di questo piatto. Il riso utilizzato per questo piatto, invece, è il vialone nano, e non il classico carnaroli usato per i risotti, che ha la caratteristica di gonfiarsi molto durante la cottura assorbendo così più condimento.

Definire il risi e bisi non è facile e ancora oggi molti si chiedono se questo piatto molto nutriente appartenga alla categoria dei risotti o delle minestre: nè l'uno nè l'altro! infatti il risi e bisi per essere tale deve risultare una via di mezzo tra tutti e due, cioè non deve essere nè troppo asciutto nè troppo brodoso, ma una sorta di minestra densa.

Per quanto riguarda le origini di questo piatto, possiamo dire senza dubbio che fosse un piatto quasi regale infatti era tradizione nella città di Venezia, offrire il risi e bisi al Doge in occasione del patrono della città San Marco il 25 aprile.

Nell'800, invece, il grido "Risi e bisi e fragole" (bianco, rosso e verde come il tricolore italiano) era l'equivalente veneziano del "viva verdi" gridato a Milano contro gli occupanti Austriaci.

Risi e bisi è uno dei piatti più conosciuti della gastronomia veneta, in particolare dell'area di Venezia e Vicenza, ma ne esistono diverse varianti a seconda della zona. La ricetta rimane pressapoco la stessa, ma si differenziano le qualità degli ingredienti utilizzati.

## Ingredienti

- 800 g di piselli
- 300 g di riso
- 50 g di pancetta magra o prosciutto crudo
  
- 40 g di Grana Padano grattugiato
- 1/2 cipolla
- prezzemolo
  
- olio
- sale
- pepe

Sgusciate i piselli e teneteli da parte. Lavate i baccelli, lessateli in abbondante acqua salata e passateli al frullateli, deve risultare un composto alquanto fluido. In un tegame scaldare due cucchiai d'olio, fatevi dorare la pancetta e la cipolla ben tritate, dopo 5 minuti aggiungete il riso, mescolate bene e bagnatelo con il brodo caldo, mescolate con cura e dopo 5 minuti unite i piselli, mescolate e portate a cottura il riso versando un mestolo di brodo alla volta. Alla fine deve risultare un composto piuttosto morbido. Regolate sale e pepe, aggiungete un po' di prezzemolo tritato e servite con Grana Padano grattugiato a parte.

**Le penne all'arrabbiata** fanno parte della tradizione culinaria Romana, che ci regala un altro piatto fatto proprio, nonostante sia stato preparato in molte altre regioni italiane; una specialità semplice dai sapori decisi.

Le penne all'arrabbiata sono una preparazione riscoperta recentemente, spesso usata come spuntino notturno in occasione di raduni fra amici perché di facile e veloce realizzazione; questo piatto infatti incontra il favore di tutti, uomini e donne.

### Ingredienti

- [Pasta](#) penne rigate - 400 gr.
- [Aglio](#) 2 spicchi
- [Olio](#) extravergine di oliva - 4 cucchiari
- [Pecorino](#) romano grattugiato 100 gr
- [Peperoncino](#) intero 2
- [Prezzemolo](#) tritato 3-4 cucchiari
- [Pomodori](#) maturi 400 gr

### Preparazione



Per preparare le penne all'arrabbiata, iniziate a preparare il sugo. Lavate i pomodori ed eliminate il picciolo bianco in centro (1). Sbollentateli per qualche minuto in acqua bollente (2), per facilitare la spellatura dei pomodori, e scolateli (3).

Togliete la pelle dai pomodori (4) e tagliateli, eliminando i semi, a cubetti (5). In una padella riscaldate l'olio e rosolate bene i due spicchi d'aglio (interi o schiacciati a seconda dei vostri gusti) e aggiungete il peperoncino sminuzzato (6) (fate attenzione poiché il soffritto di aglio può portare a cattivi risultati se la cottura è troppo lunga o a fuoco troppo forte).

A questo punto aggiungete i pomodori e cuocete la salsa per 5 minuti (7), finchè i pomodori non saranno morbidi, infine aggiustate di sale. Intanto cuocete le penne in acqua bollente e salata secondo i minuti di cottura indicati sulla confezione (8). Scolatela e aggiungetela direttamente nella padella con la salsa (9).

Aggiungete una generosa manciata di prezzemolo fresco tritato (10) e saltate le penne per un minuto ancora (11). Se i pomodori dovessero essere poco maturi, aggiungete un paio di cucchiari di passata di pomodoro. Servite le penne all'arrabbiata in un piatto fondo con una bella spolverata di pecorino grattugiato.

### **AGLIO, OLIO & CO. – Spaghetti aglio e olio con tonno, olive e pomodori secchi**



- Ingredienti:
- - 250grammi di spaghetti
- - 100 ml di olio
- - 100 grammi di tonno all'olio
- - 60 grammi di pangrattato /tarta bułka/
- - 50 grammi di olive nere
- - 50 grammi di pomodori secchi ammorbiditi in acqua.
- - 2 filetti di acciuga/anchois/
- - 14 capperi sotto sale
- - 1 spicchio d'aglio spellato e leggermente schiacciato
- - peperoncino secco q.b.

**Preparazione:**

1. Porto a bollire una capace pentola di acqua salata e vi butto gli spaghetti.
2. Durante la cottura della pasta, preparo il condimento.
3. Scaldo l'olio in una grossa padella su fiamma media e vi rosolo lo spicchio d'aglio che elimino quando inizia a imbiondire.
4. Unisco i filetti di acciuga/anchois/ e il peperoncino tritato molto finemente (la quantità varia in base al gusto personale), riduco la fiamma al minimo e attendo che i filetti si sciolgano completamente.
5. Aggiungo il pangrattato e, alzando la fiamma, lo faccio tostare sino a quando diventa ben dorato.
6. Taglio i pomodori secchi a filetti.
7. Tolgo la padella dal fuoco e unisco i pomodori secchi, il tonno sbriciolato, le olive e i capperi. Stempero il tutto con un po' di acqua di cottura della pasta(il ragù deve risultare morbido e non troppo asciutto), mescolo accuratamente, assaggio per regolare di sale (se necessario) e metto da parte.
8. Un paio di minuti prima che la pasta sia cotta al punto giusto, la scolo e la butto nella padella che riporto sul fuoco (fiamma alta).
9. Mescolo fino a che gli spaghetti sono ben conditi e perfettamente rivestiti di pangrattato.
10. Impiatto e servo immediatamente.



## Panna Cotta

- 500 ml di panna
- 150 g di zucchero
- 3 fogli di colla di pesce /żelatyna/
- 1 stecca di vaniglia

Procedimento:

- 1) Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per circa 10 minuti.
- 2) Intanto mettete in un pentolino la panna, la stecca di vaniglia (incisa) e lo zucchero a velo.
- 3) Per dare un tocco di originalità alla vostra panna cotta, prima della colla di pesce, unite al composto delle nocciole tritate finemente e del cognac.
- 3) Fate cuocere a fuoco molto basso mescolando bene il tutto facendo attenzione che non arrivi a ebollizione.
- 4) Strizzate la colla di pesce e unitela al pentolino: mescolate sin quando questa non si sarà ben sciolta nel composto.
- 5) Prendete uno stampo /forma/ grande o più stampini monodose e, riempiteli filtrando la panna cotta.
- 6) Mettete in frigo a riposare per almeno 4 o 5 ore.
- 7) Servite sformando gli stampini in un piatto e accompagnate la vostra panna cotta con un topping ai frutti di bosco, caramello o cioccolato, oppure, ancora più goloso, con un pò di cioccolata calda molto densa, per non parlare di una [deliziosa crema alla nutella](#).



## MACEDONIA



☐ Innanzitutto prendi un pentolino e versa al suo interno una mezza tazzina da caffè di acqua e due di zucchero. Metti il pentolino su un fornello a fuoco lento e aspetta che lo zucchero si sciolga completamente. A questo punto aspetta ancora qualche minuto prima di spegnere il fuoco e lascia raffreddare lo sciroppo ottenuto.

☐ Mentre aspetti che lo sciroppo si raffreddi, lava la frutta che hai selezionato per la macedonia, asciugala e inizia a sbucciarla. Poiché la banana, la mela e la pera si ossidano facilmente e tendono a scurirsi, ti consiglio di sbucciarli per ultimi. Per questo motivo prendi l'arancia e il mandarino e sbucciali utilizzando il coltello, in modo da asportare anche la membrana bianca che riveste i frutti.

☐ A questo punto prendi una ciotula/kubek/ e poni al suo interno il mandarino e l'arancia tagliati a fette. Procedi sbucciando e tagliando sempre a fette la mela, la pera e il kiwi e tagliando a rondelle la banana. Sbuccia i chicchi d'uva, dividili a metà e toglie i semi che si trovano al suo interno e uniscili al resto della frutta.

☐ Adesso prendi lo sciroppo preparato precedentemente e raffreddato. Aggiungi il succo di un limone e di un mandarino premuti avendo l'accortezza di eliminare i semi. Versa lo sciroppo nella ciotola nella quale hai posto la frutta.

Nel caso questa macedonia non debba essere mangiata da bambini, ti consiglio di



aggiungere allo sciroppo un pò di limoncello che renderà il tutto più gustoso e profumato.  
Lascia la macedonia in frigorifero fino al momento di servirla.