

Pasta al forno

Lydia Capasso & Giovanna Esposito

FOTOGRAFIE DI VIRGINIA PORTIOLI

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasei Editore
dal 1999

Pasta al forno

Lydia Capasso & Giovanna Esposito

FOTOGRAFIE DI VIRGINIA PORTIOLI

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

Sommario

<i>Introduzione</i>	4	<i>Mezzani con zucchine e sugo d'arrosto</i>	34
<i>Piccole attenzioni</i>	6	<i>Soufflé di vermicelli</i>	36
<i>È bene sapere che...</i>	8	<i>Lasagne con funghi e crema di carciofi</i>	38
		<i>Crostata di tagliolini</i>	40
		<i>Paglia e fieno con ragù di verdure</i>	42
<i>Per tutti i giorni</i>		<i>Quiches di vermicelli</i>	44
<i>Peperoni imbottiti di vermicelli</i>	10	<i>Cannelloni con zucchine, pinoli e limone</i>	46
<i>Pasta e fagioli con le scarole</i>	12	<i>Girandole con caciotta e maggiorana</i>	48
<i>Pasta e cavolfiore al gratin</i>	14		
<i>Mafalde con salsa di noci al basilico</i>	16	<i>Le grandi occasioni</i>	
<i>Frittata di pasta al forno</i>	18	<i>Mattonella di melanzane e sigarette</i>	50
<i>Mezze maniche con crema di broccoli,</i>		<i>Paccheri in piedi</i>	52
<i>speck, montasio e briciole di pane</i>	20	<i>Torta di linguine e alici all'arancia</i>	54
<i>Lumaconi ripieni di verdure</i>	22	<i>Lasagne con broccolo romanesco</i>	56
<i>Pasta e patate con crema di friarielli</i>	24	<i>Fusilli al baccalà in camicia di patate</i>	58
		<i>Bomba di bucatini</i>	60
<i>Il pranzo della domenica</i>		<i>Turbante alla Norma</i>	62
<i>Rigatoni con salsiccia, topinambour</i>		<i>Cupola di fiori di zucca</i>	64
<i>e salsa al parmigiano</i>	26	<i>Rosa di zucca con gorgonzola e noci</i>	66
<i>Caserecce con ragù di polpo</i>		<i>Timballo '80</i>	68
<i>e panure aromatica</i>	28		
<i>Bucatini al ragù di coniglio</i>	30		
<i>Pasta al forno alla napoletana</i>	32		

Pasta e cavolfiore al gratin

Nella tradizionale pasta al gratin, condita unicamente con besciamella e formaggi, si inserisce qui un intruso: il cavolfiore. Cotto nel latte fino a sfaldarsi, si trasforma in una crema delicata che avvolge la pasta.

PER UNA PIROFILA DI 18 X 24 CM

400 g di penne
un cavolfiore
250 ml di latte
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
parmigiano grattugiato
olio extravergine d'oliva
30 g di burro
200 g di fiordilatte
sale

PER LA BESCIAMELLA

50 g di burro
40 g di farina
500 ml di latte
sale

Mondate e lavate il cavolfiore e dividetelo in cimette. Fate rosolare lo spicchio d'aglio con i 30 g di burro e un po' di olio, poi gettatevi le cimette e fatele insaporire per pochi minuti. Unite quindi i 250 ml di latte e fate cuocere finché il cavolfiore diventa morbidissimo e si disfa, formando una crema. Salate e completate con il prezzemolo tritato fine.

Preparate la besciamella: fondete il burro in una casseruola. Aggiungetevi la farina, amalgamate accuratamente e fatela colorire. Versatevi quindi il latte, in un colpo solo, mescolando per evitare la formazione di grumi e fate cuocere, senza far bollire, fino ad addensamento, girando costantemente.

Salate e spegnete il fuoco.

Lessate la pasta a metà cottura. Conditela con il parmigiano, la crema di cavolfiore e la besciamella, tenendo da parte qualche cucchiaino di quest'ultimo.

Versate sul fondo della pirofila un po' di besciamella, poi metà della pasta. Fate uno strato con il fiordilatte a pezzetti e completate con la pasta rimanente, coprendola con altra besciamella e con una spolverata di parmigiano.

Infornate a 180°C per 25-30 minuti, finché la superficie non assume un bel colore dorato.



Pasta al forno alla napoletana

Tra i piatti più tradizionali delle domeniche napoletane, questa pasta viene arricchita da ciascuno a modo proprio: può contenere, nel ripieno, salame, uova sode, salsiccia. Ma a far la parte del leone sono le contesissime polpettine, che ognuno vorrà accaparrarsi. Fate attenzione a far formare una bella crosticina, ben “arruscata” (abbrustolita), come si dice a Napoli.

PER UNA TEGLIA DI 24 CM DI
DIAMETRO

500 g di ziti spezzati o rigatoni
1,5 l di passata di pomodoro
1 cipolla
100 g di parmigiano grattugiato
150 g di fiordilatte
basilico
olio extravergine d'oliva
sale

PER LE POLPETTINE

150 g di carne macinata
1 uovo
50 g di pane raffermo
2 cucchiai di parmigiano
grattugiato
qualche cucchiaino di latte
sale
olio extravergine d'oliva

Con la carne macinata, il pane raffermo bagnato nel latte e strizzato, l'uovo, 2 cucchiaini di parmigiano e sale, preparate delle polpettine minuscole, delle dimensioni di una nocciola. Friggetele in olio extravergine d'oliva ben caldo e sgocciolatele su carta assorbente.

Preparate una salsa di pomodoro, facendo rosolare la cipolla tritata in olio, aggiungendo poi la passata e portando a cottura. La salsa dovrà essere ben ristretta. Salatela e aggiungetevi del basilico spezzettato.

Lessate la pasta a metà cottura. Conditela con parte della salsa. Ungete la teglia con olio, disponetevi sul fondo un paio di cucchiaini di salsa, versatevi metà della pasta condita, spolverizzatela di parmigiano e cospargetela con le polpettine e il fiordilatte a dadini. Ricoprite con l'altra metà della pasta e terminate con altra salsa e un'abbondante spolverata di parmigiano.

Infornate a 180°C per circa 40 minuti.



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

La pasta al forno è un modo di essere,
dispensa felicità e fa sentire subito a casa.



12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 181 3



9 788867 531905