

Cucina italiana Cucina italiana

n° 4
2019 – 2020



Pizzette di melanzane

Pasta ai cuori di mare e zucchine



le ricette di Ambra

Pizzette di melanzane



- 6 melanzane
- 12 filetti d'acciuga
- 5 pomodori maturi
- 200 g di fontina
- 50 g di pecorino grattugiato
- 6 cucchiaini d'olio
- Sale - pepe - basilico fresco

Se non avete la fontina potete sostituire i formaggi con dell'Emmentaler ; ho provato ed funziona assai bene.



Tagliate le melanzane a fette spesse 1,5 cm nel senso della larghezza.

Disponete le fettine di melanzane su una teglia rivestita di carta forno.

Con un coltellino ben affilato fate dei taglietti sulla polpa di ogni fettina di melanzana, salate e irrorate con un filo di olio.



Cuocete a 180° per circa 20 minuti preferibilmente in forno statico.



Intanto, spellate i pomodori e tagliateli a pezzetti.



Tritate grossolanamente la fontina.



Su ogni fetta di melanzana, distribuite i pomodori, la fontina e il filetto di acciuga.



Aggiungete del pecorino ed infornate per pochi minuti a 180°.



Prima di servirle, aggiungete del basilico fresco.

Pasta ai cuori di mare



(coques ?)



e zucchini

Ingredienti :



- 350 gr di bavette o fusilli o calamari (assomigliano a 1/3 di cannelloni)

Per condire :

800 g di cuori di mare

(o molluschi simili (arselle...))

- 300 / 600 gr di zucchini *(una piccola-media a testa)*
- 3 pomodori
- 1 dl di vino bianco secco
- aglio *(1 spicchio medio a persona)*
- prezzemolo
- peperoncino
- olio
- sale

Scegliere delle zucchini piccole, sode e compatte (meglio quelle chiare). Se sono quelle grandi e verde scuro, meglio non utilizzare il centro, che si squaglia. Metterlo da parte ed usarlo per un'altra preparazione (un ripieno ad esempio)



Iniziare dall'apertura dei cuori di mare. In una padella, con poco olio, lasciate aprire i molluschi a fiamma vivace.

Aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco. Ci vorrà qualche minuto. Ritirate, eliminate i molluschi che non si sono dischiusi. Separate quelli buoni dalle valve.



In un tegame, scaldate tre cucchiari d'olio, insaporitevi lo scalogno tritato, l'aglio schiacciato e mezzo peperoncino

(se prendete i peperoncini piccoli piccoli soltanto 1/2 o 1 a persona).



Aggiungete le zucchini a rondelle. Fate insaporire per 5 minuti. Aggiungete un po' di vino bianco, fatelo evaporare.



Unite i pomodori tagliati a pezzi e il prezzemolo tritato, salate, portate a cottura. Aggiungete i molluschi già cotti. Lessatele la pasta e insaporitela nel tegame con zucchini e cuori di mare.

