



PENNETTE

penne

In questa pagina parleremo di :

- [Le penne](#)
- [Penne con zucchine e bottarga](#)
- [Preparazione condimento](#)

Le penne

Penne, pennone, pennette, mezze penne, e ancora penne lisce, penne rigate, ce n'è per tutti i gusti, perchè le penne sono un formato di pasta molto richiesto e versatile, grazie al fatto di esse vuote all'interno, cosa che consente di trattenere alla perfezione qualsiasi tipo di condimento.

Piacciono a grandi e piccini, perchè non dovendo arrotolare non mettono in difficoltà e non provocano schizzi inopportuni.

Inoltre se sono di buona qualità mantengono la cottura e possono essere consumate anche fredde drante la bella stagione, accompagnate da verdure grigliate, pomodori e mozzarella.

Sono caratterizzate da un taglio obliquo, appunto "a pennino", al quale devono il proprio nome, una sorta di espediente aerodinamico per raccogliere al meglio il condimento rispetto al semplice maccherone. Anche il diametro può variare in base al tipo di condimento, si va dalle pennette, molto sottili, ai pennoni da fare ripieni, insomma, è proprio il caso di dirlo, ad ognuno la sua penna.

Penne con zucchine e bottarga



Le penne con le zucchine e la bottarga sono un piatto semplice e al tempo stesso di grandissimo effetto. Una ricetta perfetta per la bella stagione, a patto di avere un po' di tempo per friggere le zucchine, operazione che comunque può essere fatta anche il giorno prima.

Gli ingredienti sono pochi
ma devo essere di buona qualità.

Per 4 persone:

350 grammi di penne

4 zucchine

olio extravergine d'oliva

uno spicchio d'aglio

20 grammi di bottarga

Olio di semi di arachide per friggere

Iniziamo tagliando le zucchine a rondelle sottili con una mandolina o a mano, circa 1-2 millimetri, e quando l'olio sarà caldo friggiamo senza farle sovrapporre. L'operazione richiederà un po' di tempo dovendo friggere le zucchine poche per volta, rigirandole spesso con una schiumarola per non farle bruciare, è quindi opportuno utilizzare una padella larga e abbondante olio. Le zucchine dovranno essere fritte a fiamma vivace e risultare leggermente croccanti sui bordi.

Una volta ottenuto il giusto grado di cottura le scoliamo e le saliamo leggermente. Si potrebbe anche salarle preventivamente, prima di friggerle come avviene di solito con le melanzane, ma questa operazione richiede un tempo di riposo, quindi, se non avete fretta fatelo pure, se invece avete poco tempo salate le zucchine dopo averle fritte.

Preparazione condimento



In una insalatiera in grado di contenere anche la pasta una volta cotta, strofiniamo lo spicchi d'aglio e aggiungiamo un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva a testa. Aggiungiamo anche la bettarga grattugiata e lasciamo insaporire. Aggiungiamo anche le zucchine fritte.

Cuociamo la pasta al dente, la scoliamo e la tuffiamo nell'insalatiera insieme a tutto il condimento, rigiriamo con cura e serviamo.

penne ai funghi

In questa pagina parleremo di :

- [I funghi e la pasta](#)
- [Le penne ai funghi](#)
- [La preparazione degli ingredienti](#)
- [La preparazione della pietanza](#)

I funghi e la pasta

I funghi botanicamente rappresentano un vero e proprio regno, distinto da quello vegetale, il regno dei *Fungi*, con cui si classificano anche quelli unicellulari, non interessanti per l'alimentazione. Per quanto riguarda la nutrizione invece, i funghi trovano largo spazio in cucina già dai tempi più antichi.

Oggi i funghi sono coltivati dalla grande industria, ma una volta, e ancora oggi dagli appassionati, erano normalmente colti nei boschi, dopo le giornate piovose che ne sviluppavano la crescita. In questo caso è essenziale una profonda conoscenza delle varie specie, in quanto molte sono le specie velenose. Nonostante la grande industria riesca a coltivare numerose specie inoltre, molte altre sono invece ancora non addomesticabili, e vanno raccolte alla “vecchia maniera”.

I funghi commestibili sono comunemente mangiati in molti piatti diversi, come le insalate, le paste, le minestre o anche da soli, magari cucinati alla piastra. Ultimamente sono sempre più presenti sul mercato le specie asiatiche come i funghi ostrica, molto grandi, o i funghi di muschio. Tra le tante specie più comuni nei mercati anche le spugnole, i galletti, i prataioli e i famosi funghi porcini, tra i più prelibati da utilizzare in cucina. I funghi, per il contenuto di alcune tossine, non devono essere mangiati in modo esagerato. Grande legame in Italia vi è tra la pasta e i funghi, compagno di condimenti molto gustosi.

Le penne ai funghi

Le penne ai funghi sono una delle preparazioni con questo alimento più diffuse e veloci da eseguire, con un risultato garantito dalla scelta che fate della qualità del fungo stesso. Se avete poco tempo ma anche voglia di mangiare qualcosa di gustoso, i funghi sono molto rapidi e semplici da cucinare.

Per le penne ai funghi, in una ricetta da due persone cucinate in modo semplice e veloce, vi basteranno i



seguenti ingredienti:

200 gr di penne lisce

200 gr di funghi a vostra scelta

2 spicchi d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

50 gr di parmigiano grattugiato

50 cl di vino bianco

pepe nero

olio extravergine d'oliva

La preparazione degli ingredienti



Per prima cosa lavate e pulite bene i funghi, privandoli della pelle per poi tagliarli a fettine. Sbucciate e schiacciate l'aglio e ponetelo in una padella grande con 5 cucchiari d'olio. Dorate a fuoco moderato l'aglio e quindi ponete i funghi tagliati. Fate insaporire per 5 minuti, salate e pepate a piacere.

La preparazione della pietanza



Dopo cinque minuti versate il vino bianco sui funghi, lasciando a fuoco moderato in modo da mantenere una certa dose di liquido per il sughetto. Fate cuocere per circa 15 minuti, mentre nel frattempo avrete posto una pentola d'acqua a bollire per cucinare la pasta. Mettete quindi a cuocere la pasta e nel frattempo grattugiate il parmigiano e tritate bene il prezzemolo. Una volta cotta, scolate la pasta e saltatela nella



padella con i funghi.

Amalgamate bene per un minuto prendo un pochino di parmigiano e di prezzemolo, quindi impiattate e servite aggiungendo ancora del parmigiano e del prezzemolo.

penne alla norma

In questa pagina parleremo di :

- [La pasta alla Norma](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare le melanzane](#)
- [Preparare il sugo](#)
- [Friggere le melanzane](#)
- [Le ultime preparazioni](#)
- [La decorazione](#)

La pasta alla Norma

La pasta alla Norma sta divenendo uno dei piatti fissi nei ristoranti italiani, grazie ad una rinnovata popolarità, dopo che fu popolare nel sud della nostra penisola ai primi del Novecento fino allo scoppio della seconda guerra mondiale. La Norma è sempre stato un piatto tipico della cucina siciliana, così ricca di pomodori e melanzane. In particolare sembra che la Norma sia nata a Catania, e debba il suo nome al commediografo cittadino Nino Martoglio, che assaggiando questa prelibatezza affermò: "È una Norma!". Da quel giorno questa pasta venne indicata come `<em<="" em="">`, in ricordo di questa esclamazione con cui il noto autore voleva commisurarla per prelibatezza alla famosa opera scritta dal grande Bellini. Generalmente in Sicilia vengono cucinati dei maccheroni per questo condimento, ma nei ristoranti italiani è molto più probabile trovare delle pennette in sostituzione, ma comunque sempre con il tipo di pasta corta. La pietanza si presta bene al consumo in estate, per gli stessi ingredienti stagionali con cui viene preparata e per la freschezza che trasmette al palato. Inoltre contiene molti minerali e vitamine, grazie agli ortaggi, proteine, grazie al formaggio, e carboidrati apportati da quest'ultimo e dalla pasta. Molto semplice da preparare, la Norma è condita con un sugo di pomodoro fresco, delle melanzane fritte, e della ricotta salata siciliana.

Gli ingredienti

Gli ingredienti per due persone sono:

180 grammi di penne

1 melanzana media

400 grammi di pomodori

100 grammi di ricotta salata



10 foglie di basilico

2 spicchi d'aglio

sale e pepe a piacere

2 cucchiaini di olio d'oliva

Preparare le melanzane



Per prima cosa dovrete preparare le melanzane almeno un'ora prima della preparazione vera e propria del piatto. Queste dovranno essere tagliate a rondelle di massimo mezzo centimetro, senza sbuciarle, e poi poste in un colino alternate a vari strati di sale, in modo che inizino a espellere l'acqua. Una volta stratificate possono essere coperte con un piatto su cui si può porre un peso per facilitare l'espulsione.

Preparare il sugo



Il sugo di pomodoro da preparare è estremamente semplice e potrete utilizzare sia dei pelati classici che della conserva che abbia anche pezzi di pomodoro.

Sbucciate i due spicchi d'aglio e poneteli a dorare in una padella ben fonda. Aggiungete quindi la passata o i pomodori già bolliti e sminuzzati, magari con un passaverdure. Salate e pepate a vostro piacere, mettete 6 foglie di basilico e iniziate a rilavorare sulle melanzane per friggerle.



Friggere le melanzane

Dopo aver lasciato almeno un'ora le melanzane sotto sale, queste vanno ben strizzate, in modo che perdano tutta l'acqua. Ponete quindi dell'olio di oliva, o

di semi se preferite, in una padella grande e iniziate a friggere le rondelle di melanzane per due minuti, giusto il tempo di farle dorare.

Una volta fritte le rondelle vanno poste su strati di carta da cucina, in modo da assorbire l'olio.

Le ultime preparazioni



Ponete una pentola per scaldare l'acqua di cottura della pasta.

Ora prendete le rondelle di melanzane, avendo cura di metterne da parte quattro per la decorazione. Tagliate a striscioline il resto delle melanzane e ponetele nel sugo in cottura a fuoco basso.

Quindi grattate la ricotta salata con un grattugia a denti larghi, in modo da farla in piccole scaglie.

Iniziate a cuocere la pasta seguendo i tempi di cottura indicati in confezione. Una volta scolata la pasta ponetela nella pentola con il sugo e fate ben amalgamare, quindi impiattate.

La decorazione



Una volta impiattata bene la pasta, spruzzatevi sopra la ricotta salata a scaglie. Poggiate quindi due delle rondelle intere che avevate lasciato da parte e decoratele con due foglie di basilico.

Il piatto è pronto per essere mangiato. Buon appetito.

penne arrabbiata

In questa pagina parleremo di :

- [Le pennette all'arrabbiata](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare la salsa](#)
- [La pasta](#)

Le pennette all'arrabbiata

Le pennette all'arrabbiata sono uno dei piatti più tipici della cucina romana, conosciute in tutta la penisola e anche all'estero, per il tipico gusto piccante. Sono anche tra i piatti più semplici da preparare, senza molto impegno nemmeno nella reperibilità degli ingredienti, generalmente già nelle case di qualsiasi italiano. Pomodoro e peperoncini sono infatti alla base della nostra cucina, e il sugo all'arrabbiata è tra i più cucinati proprio per questo motivo. Anche per la velocità di preparazione questo piatto è molto diffuso nelle feste all'aperto e in quelle in piscina o sulle spiagge. Basteranno un pentolone e un grande wok per organizzare un piatto veloce per molte persone.

Il sugo all'arrabbiata è molto conosciuto anche all'estero, grazie agli emigranti, e oramai anche molto cucinato nei ristoranti di tutto il mondo come simbolo della cucina italiana, insieme alle lasagne, agli spaghetti alla bolognese e alla carbonara. Nella comunità italiana invece sono tra i piatti più cucinati nelle feste tra amici come anche lo spaghetti di mezzanotte, il semplice aglio, olio e peperoncino. Il peperoncino oltre ad essere afrodisiaco, è anche un ottimo saziante, ideale per sfamare un gran numero di persone.

Gli ingredienti

Per un piatto di pennette in una serata tra amici bastano pochi e semplici ingredienti che ogni italiano ha in casa. Per 4 persone prendete:

350 gr di pennette rigate

250 gr di passata di pomodori

2 spicchi d'aglio

50 gr di pecorino grattugiato

3-4 peperoncini rossi molto piccanti



olio extravergine d'oliva

1 ciuffo di prezzemolo

Preparare la salsa



Tra le preparazioni più semplici da fare, la salsa all'arrabbiata prenderà pochi minuti del vostro tempo. Sbucciate l'aglio e schiacciatelo. Ponetelo in una padella fonda con 4 cucchiari d'olio extravergine e i peperoncini sbriciolati, in modo che i semi, la parte più piccante, siano bene a contatto con l'olio. Una volta dorato l'aglio mettete la salsa di pomodoro a cuocere nel soffritto, salate e mescolate bene. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.

La pasta

Prima di iniziare a preparare il condimento mettete a scaldare l'acqua per la pasta in modo che vada a bollire in concomitanza con la cottura del sugo. Le pennette infatti cuociono generalmente in 13 minuti (seguite comunque le indicazioni di cottura in confezione), e quindi potrete mettere a cuocere la pasta un paio di minuti dopo aver messo la salsa di pomodoro. Nel frattempo grattate il pecorino, fine o in scaglie più grandi, come preferite, e tritate il prezzemolo. Una volta pronta la pasta scolatela e saltatela nella padella per mescolarla bene. Impiattate e coprite con del formaggio e del prezzemolo, quindi servite in tavola ancora caldo.



penne con peperoni

In questa pagina parleremo di :

- [I peperoni](#)
- [Le pennette ai peperoni](#)
- [La preparazione del condimento](#)
- [Cucinare la pasta](#)

I peperoni

I peperoni sono un ortaggio facente parte di una vasta famiglia, quella delle *Solinaceae*, con numerosissime varietà che vanno dai piccoli peperoncini piccanti fino ai grandi peperoni utilizzati in molti contorni. Questo genere della famiglia, scientificamente chiamato *Capsicum*, è originario dell'America centrale, le cui prime testimonianze archeologiche riportano al Messico del 5500 avanti Cristo. Veniva utilizzata anche nel Perù e sembra che fosse l'unica spezia disponibile nell'area. Con i viaggi di Cristoforo Colombo il genere *Capsicum* venne introdotto in Europa, conquistando subito l'apprezzamento di tutti, grazie anche allo straordinario adattamento che ebbe in Europa nella coltivazione, semplice e fruttifera. Il nome scientifico

dovrebbe essere dovuto al latino *Capsicum* o *capsa* dal significato di scatola, in quanto i frutti somigliano ad una bacca contenente i semi. Il nome peperone invece sembra derivare dal latino *Piper*, lo stesso del pepe, per il gusto simile che le due spezie hanno.

Le pennette ai peperoni

Le pennette ai peperoni sono un piatto semplice e diverso, non molto conosciuto, con un sapore abbastanza delicato ed una preparazione relativamente veloce. Per una ricetta da quattro persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

400 gr di pennette

4 peperoni rossi dolci, grandi, o circa 400 gr

2 spicchi d'aglio

pepe nero e sale a piacere

olio extravergine d'oliva



La preparazione del condimento



Preparare questo piatto è molto semplice. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli per porli quindi in una padella grande e fonda con 6 cucchiari d'olio.

Private quindi i peperoni del gambo, tagliateli in due e lavateli bene, togliendo tutti i semi. Privateli quindi delle parti bianche interne e tagliateli a strisce da dividere a metà. Mettete a rosolare l'aglio a fuoco moderato, e una volta dorato mettete i peperoni, salate e ponete una piccola manciata di peperoncino rosso in polvere. Coprite bene con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 20-30 minuti girando di tanto in tanto. Quindi salate e ponete il fuoco al minimo.

Cucinare la pasta



Mettete quindi l'acqua a bollire per cuocere la pasta quando mancano circa 5 minuti alla fine della cottura dei peperoni. Buttate la pasta e cuocetela per circa 10 minuti, indicati in genere in confezione. 3 minuti prima della fine della cottura, aggiungete il latte fresco ai peperoni, con il fuoco al minimo, e mescolate bene per formare una crema. Una volta pronta la pasta saltatela nella padella con i peperoni per circa un minuto. Quindi impiattate con dei peperoni sulla pasta a decorazione.

penne e zucchini

In questa pagina parleremo di :

- [La pasta con le zucchini](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare il condimento](#)
- [La pasta](#)

La pasta con le zucchini

Le zucchini sono un ortaggio fresco e molto indicato per i vegetariani, grazie al loro apporto nutriente molto ricco di numerosi elementi. Le zucchini inoltre sono ottime per le diete ipocaloriche. Hanno infatti un contenuto di acqua pari al 95%, mentre il restante 5% contiene molte vitamine e carotenoidi. Sono indicate per numerose cure officinali che utilizzano l'alimentazione come fattore base, grazie alle loro numerose proprietà tra cui effetti antinfiammatori, antitumorali, e curative delle vie urinarie. Sembra inoltre che le zucchini siano un conciliante per il sonno, e anche un ottimo alimento per la cura della pelle. In cucina si sposano perfettamente con la pasta e il riso, in numerose ricette che grazie al loro gusto permettono abbinamenti anche con i crostacei o con i prosciutti. Ma le zucchini sono molto gustose anche cucinate semplicemente con del vino bianco e della cipolla, sia da sole che come condimento per la pasta. Quelle generalmente cucinate sono i frutti immaturi della stessa pianta che regala le zucche, anche se di una varietà ben specifica.

Gli ingredienti

Le pennette alle zucchini si preparano con pochissimi e semplici ingredienti. Sono un piatto veloce e fresco, ideale anche in estate. Per quattro persone avrete bisogno solo di:

350 gr di pennette rigate

2 zucchini di grandezza media

½ cipolla bianca media

20 cl di vino bianco

50 gr di parmigiano grattugiato

pepe nero



Preparare il condimento



Per le pennette dovrete preparare un condimento semplicissimo e molto veloce. Basterà infatti tritare la cipolla e scaldare in una padella fonda 5 cucchiari d'olio extravergine d'oliva. Intanto lavate bene le zucchine, privatele della testa e della parte finale e quindi tagliatele a rondelle.

Ponete quindi a dorare la cipolla a fuoco medio, e quando sarà rosolata, sfumate poche gocce di vino. Aspettate un minuto e quindi mettete a cuocere le zucchine, facendole bagnare bene d'olio. Dopo cinque minuti iniziate a sfumare il vino restante, salate e quindi abbassate la fiamma. Dopo cinque minuti coprite con un coperchio. In 15 minuti le zucchine saranno pronte.

La pasta

Nel frattempo avrete già messo a bollire l'acqua per la pasta che dovrà essere pronta un paio di minuti dopo la sfumatura del vino nelle zucchine. Le pennette hanno un tempo di cottura di circa 13 minuti, ma seguite comunque le indicazioni in confezione. Gettate la pasta mentre fate attenzione a che rimanga sempre un pochino di sughetto di cottura nelle zucchine. Una volta pronta la pasta scolatela e saltatela nella padella con le zucchine, cercando di conservare sempre un po' d'acqua di cottura nel caso la preparazione risultasse troppo secca. Mascolate bene la pasta e le zucchine, ponete del parmigiano grattugiato e una spolverata di pepe nero dal macinino. Impiattate e servite ancora calde.



penne funghi e salsiccia

In questa pagina parleremo di :

- [Le pennette funghi e salsiccia](#)
- [Gli ingredienti](#)
- [Preparare gli ingredienti](#)
- [Preparare il condimento](#)
- [La preparazione finale](#)

Le pennette funghi e salsiccia

Le pennette con i funghi e le salsicce sono un piatto tipico e tradizionale della cucina italiana, con i suoi ingredienti molto comuni nel nostro paese. Questo piatto nasce con un condimento bianco, ma può essere realizzato anche con della salsa di pomodoro per gli amanti del rosso. Certamente il piatto si appesantisce, mentre sfumando con del solo vino bianco le pennette restano leggere, e fresche. Un piatto da cucinare in tutte le stagioni, usando i vostri funghi preferiti, sia secchi che freschi. I funghi sono infatti l'ingrediente principale, anche se la salsiccia di maiale lascia la sua impronta decisa nel gusto. Il piatto non ha una vera data di nascita, ma prende spunto piuttosto dalle tradizionali tagliatelle cucinate con lo stesso condimento. Per chi non ha voglia di preparare le tagliatelle infatti, o acquistarne di fresche, le pennette rappresentano la soluzione ideale per sposare salsiccia, vino e funghi. Per quel che riguarda questi ultimi, certamente i porcini sono i più indicati, grazie al loro sapore delicato. In questo caso dovrete diminuire la percentuale di formaggio grattugiato nel piatto, per esaltare meglio il gusto di questi squisiti funghi. Ma potrete giocare sui gusti semplicemente variando la vostra scelta per i funghi.

Gli ingredienti

Per un piatto veloce e molto gustoso, come le penne ai funghi e salsiccia, dovrete, per quattro persone, procurarvi i seguenti ingredienti:

350 gr di pennette rigate

200 gr di salsiccia di maiale

300 gr di funghi a vostra scelta

50 ml di vino bianco

½ cipolla



2 spicchi d'aglio

50 gr di parmigiano grattugiato

1 peperoncino

pepe nero

1 ciuffo di prezzemolo

Preparare gli ingredienti



Le penne funghi e salsiccia si preparano in pochi minuti. Iniziate a sbucciare l'aglio e a schiacciarlo, e quindi tritate finemente la mezza cipolla e il prezzemolo. Tritate la salsiccia privandola della pelle. Lavate bene i funghi e tagliateli a fette.

Preparare il condimento



Ponete l'aglio e la cipolla in una padella fonda con il peperoncino e quattro cucchiai d'olio, e fateli dorare. Mettete poi la salsiccia nella padella e fatela rosolare per tre minuti prima di unire i funghi. A fuoco moderato fate insaporire per cinque minuti e aggiungete quindi lentamente il vino. Salate, pepate e coprite bene con un coperchio facendo cuocere per circa 20 minuti.

La preparazione finale



Nel frattempo avrete già messo a bollire l'acqua per la pasta. Potrete far coincidere i due tempi di cottura, seguendo quello scritto in confezione. Generalmente le pennette cuociono in 13 minuti. Una volta cotte scolatele e saltatele in padella. Mescolate bene, aggiungete il parmigiano e il prezzemolo, impiattate e servite ancora caldi.

penne pomodoro

In questa pagina parleremo di :

- [La pasta al pomodoro](#)
- [Le penne al pomodoro](#)
- [La preparazione del soffritto](#)
- [La preparazione del sugo](#)

La pasta al pomodoro

La pasta al pomodoro è forse il più comune e conosciuto piatto italiano all'estero, e probabilmente il più cucinato. Difficile che un qualsiasi italiano non sappia fare un semplice sugo per la pasta, utilizzando pochi e comuni ingredienti.

La pasta è sinonimo di Italia e la sua origine si perde fra leggende e ipotesi che la vedono di volta in volta importata da Marco Polo al ritorno dai suoi viaggi cinesi ma più probabilmente una sorta di pasta veniva già cucinata dal Neolitico in poi, anche se in forme e sapori nettamente diverse da quelle odierne. Il termine pasta infatti deriva dal greco *pastam*, che significa farina con salsa mentre le prime tracce scritte vengono datate intorno al 1350. Ma la pasta dovette attendere molto tempo prima di incontrare il suo condimento naturale, il sugo di pomodoro. Se infatti questo ortaggio di origine americana venne introdotto in Europa una cinquantina di anni dopo la scoperta del Nuovo Continente, fu solo a partire dalla metà del Seicento che il pomodoro iniziò a far parte della cucina del Vecchio Continente, mentre dovette attendere ancora un po' per vedere la colorazione rossa del suo succo. I primi pomodori importati infatti avevano una colorazione dorata, cambiata poi dal caldo clima dell'Italia meridionale nella classica colorazione rossa di oggi.

Le penne al pomodoro

Le penne al pomodoro sono forse il piatto più cucinato in Italia, con migliaia di preparazioni al giorno, grazie all'estrema semplicità e velocità della ricetta. Per il sugo di pomodoro è consigliato utilizzare le penne rigate, che trattengono meglio il condimento. Per quattro persone procuratevi:

400 gr di penne rigate

300 gr di passata di pomodoro



1 cipolla bianca di media grandezza

1 gambo di sedano

½ carota

50 gr di parmigiano grattugiato

20 cl di vino bianco

olio extravergine d'oliva

La preparazione del soffritto



Il soffritto per la salsa di pomodoro è quello classico italiano che prevede la cipolla, il sedano e le carote. Tritate la cipolla, tagliate la carota a cubetti e il sedano a semirondelle.

Ponete quindi 4 cucchiaini d'olio in una pentola e soffriggete fino a dorare il soffritto. Sfumate quindi con il vino bianco.

La preparazione del sugo



A questo punto non vi resta che mettere la salsa di pomodoro nella pentola, salare e iniziare a cuocere a fuoco moderato. Ponete quindi una pentola d'acqua a scaldare per cucinare la pasta. Il tempo necessario per bollire l'acqua e i minuti di cottura delle penne, circa 11 minuti, saranno più che sufficienti a preparare un sugo buono e gustoso. Una volta cotta scolate la pasta e ponetela nel pentolino del sugo, mescolando bene per circa un minuto. Quindi impiattate e mettete il formaggio sulla pasta per ogni piatto.

penne salmone

In questa pagina parleremo di :

- [Il salmone con la pasta](#)
- [Le pennette al salmone](#)
- [Preparare il condimento](#)
- [La pasta](#)

Il salmone con la pasta

Il salmone è un pesce che non fa parte del patrimonio ittico del Mediterraneo, e quindi è stato introdotto solo di recente nella cucina italiana. Viene preparato in modo molto semplice, e in associazione alla pasta finora trova abbinamenti solo con le pennette o con il riso per quel che riguarda i primi piatti. Viene cucinato nella maniera “classica”, con la panna e un pochino di passata di pomodoro a colorare, ma anche con piselli e vino bianco, per ricette più leggere che prevedono sempre l'impiego delle pennette. Con il riso invece si sposa bene in risotti con gli asparagi. Il salmone, avendo un gusto particolarmente ricco, può essere quindi l'unico condimento della pasta, a cui aggiungere solo la salsina di pomodoro e panna, o di vino bianco per le persone che giudicano troppo grasso questo piatto. Oggi spiegheremo la ricetta classica con la panna.

Le pennette al salmone

Le pennette al salmone sono un piatto relativamente recente nel panorama culinario italiano, ma si adattano ottimamente alla pasta. Sono un piatto semplice e molto saporito, facile da preparare. Per 4 persone dovrete procurarvi i seguenti ingredienti:

400 gr di pennette rigate o lisce

120 grammi di salmone

¼ di cipolla bianca

40 gr di passata di pomodoro

200 ml di panna da cucina

50 cl di vino bianco



1 ciuffo di prezzemolo

Preparare il condimento



Per prima cosa dovrete tritare finemente la cipolla e il salmone. Poi ponete la cipolla in una padella fonda con cinque cucchiari di olio extravergine d'oliva, mettetela a rosolare a fuoco moderato finché non è dorata. Iniziate a sfumare quindi 25 cl di vino, metà di quello che avevate preparato, e lasciate rosolare altri tre minuti, prima di aggiungere il salmone. Iniziate a cuocerlo sfumando lentamente il restante vino fino a farlo evaporare. Nel frattempo salate leggermente, con molta cautela la passata di pomodoro che avete da parte. Lasciate che il salmone diventi ben rosa, uniformemente, e quindi aggiungete la passata di pomodoro. Lasciate cuocere per circa 20 minuti.

La pasta



Nel frattempo ponete l'acqua a bollire per cuocere la pasta in una pentola capiente. Salate sempre qualche minuto prima del bollore e quindi gettate nell'acqua la pasta, lasciando cuocere per il tempo di cottura indicato in confezione. I tempi dovrebbero coincidere con la cottura del salmone nella passata di pomodoro. Tritate finemente il prezzemolo e 4 minuti prima di scolare la pasta dovrete aggiungere la panna, lasciata a temperatura ambiente, a fuoco moderato. Scolate quindi la pasta e saltatela nella padella con il condimento per circa un minuto, mescolando bene e aggiungendo il prezzemolo. Impiattate quindi e servite in tavola ancora caldo.

penne zucchini e pancetta

In questa pagina parleremo di :

- [Le pennette](#)
- [Le penne con zucchini e pancetta](#)
- [La preparazione del soffritto](#)
- [Cucinare le zucchini](#)

Le pennette

Le penne, o pennette, sono uno dei tipi di pasta a grano duro più comunemente usati in Italia e al mondo, con forma cilindrica, che si dividono in due tipi, rigate o lisce. Per quel che riguarda la tipologia rigata, questa presenta appunto le caratteristiche righe lungo la penna, in senso longitudinale, e generalmente vengono utilizzate per i sughi e le creme per cui si desidera una migliore aderenza alla pasta. Il sapore chiaramente non cambia. Le lisce invece lasciano scorrere via il condimento, con meno aderenza. Sono comunque sottigliezze da appassionati. Le penne sono universali, e possono essere utilizzate per quasi tutti i condimenti. Le penne sono tra i più scelti tipi di pasta corta, una delle grandi famiglie della pasta che vede tra gli altri la pasta lunga, come gli spaghetti ad esempio, a nido o matasse, come le fettuccine, la pasta minuta, come quella utilizzata per le minestre e la pasta ripiena. Tra le penne vengono prodotti anche i *pennoni*, più grandi nelle dimensioni, o altri tipi della stessa forma, ma indicati con nomi diversi a causa delle dimensioni o di alcuni particolari, come gli *zitoni* o gli *ziti*.

Le penne con zucchini e pancetta

Le penne con zucchini e pancetta sono uno dei piatti più veloci e semplici da fare, con solo qualche ingrediente da cuocere velocemente. Per quattro persone basteranno i seguenti ingredienti:

400 gr di penne

200 gr di zucchini, in genere due di dimensioni medie

200 gr di pancetta

70 gr di pecorino romano grattugiato



½ cipolla bianca

50 ml di vino bianco

olio extravergine d'oliva

pepe nero

La preparazione del soffritto



Iniziate con il preparare il soffritto. La cottura sarà molto veloce, quindi potrete già mettere a scaldare l'acqua per la pasta prima di iniziare la preparazione del soffritto.

Tritate finemente la cipolla e tagliate la pancetta a dadi o piccole strisce. Ponete 3 cucchiari d'olio in una padella antiaderente e mettete a soffriggere la cipolla con la pancetta a fuoco moderato. Intanto iniziate a tagliare le zucchine a rondelle fini, dopo averle lavate, e quindi tagliate a metà le rondelle per fare delle semirondelle.

Cucinare le zucchine



Una volta dorata la cipolla iniziate a sfumare con un pochino di vino il soffritto, con la pancetta che inizia a prendere colore. Una volta sfumato un pochino di vino ponete le zucchine e iniziate a sfumare il resto del vino. Salate e pepate e lasciate cuocere per 10 minuti. Nel frattempo l'acqua bollerà, e potrete quindi iniziare a cuocere la pasta per il tempo indicato in confezione, in genere 10 minuti, coincidenti con la cottura delle zucchine. Una volta cotta la pasta scolatela e saltatela nella padella per un paio di minuti. Aggiungete il pecorino e mescolate bene, quindi impiattate e servite a tavola.