



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA

1030

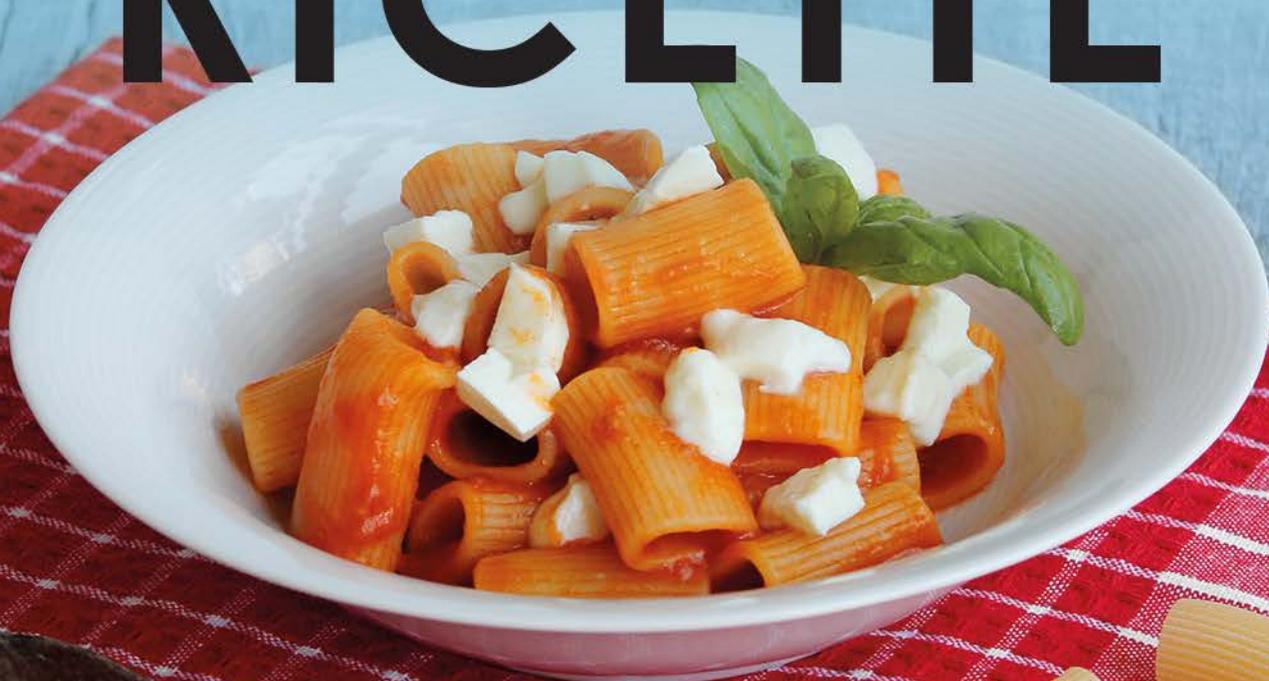
STRAMPELLI

PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE

LA BUONA PASTA

e le sue

RICETTE



Octobre 2020 - eBook

Questo ricettario è stato realizzato per



STRAMPELLI SRL

Loc. Collegentilescio - 02012 Amatrice (RI)

commerciale@pastificiostrampelli.it

www.pastificiostrampelli.it

da



LIBRICETTE.eu

La prima libreria elettronica dedicata ai ricettari di cucina

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato

Servizi di comunicazione per le aziende del settore cibo e bevande

powered by

UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale

Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino

Telefono: +39 335 77 01 901

info@libricette.eu

www.libricette.eu

Tutto il materiale grafico e testuale - compresi i marchi registrati - facente riferimento a **STRAMPELLI SRL** è esclusiva proprietà dell'azienda ed è stato concesso a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini della realizzazione di quest'opera e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Le immagini dei piatti finiti e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi a **STRAMPELLI SRL** e a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di

questo ricettario e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web.

Gli autori sono responsabili dei medesimi materiali, nonché dell'autenticità degli stessi. **STRAMPELLI SRL** e LIBRICETTE.eu non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Le immagini dei piatti finiti ritraggono quelli realmente creati dagli autori, tuttavia sono da considerarsi indicative.

Concept, disegni, illustrazioni, grafica e impaginazione di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu.

Questo ricettario è esclusiva proprietà di **TESEI SRL** (www.marcozzibrand.it): puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e degli autori che hanno lavorato per realizzarla.

Questo ricettario elettronico può essere liberamente condiviso alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza cliccare [QUI](#)



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA
1030

STRAMPELLI

PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE



© 2020 TESEI SRL
www.marcozzibrand.it



LA PASTA CON LA MONTAGNA DENTRO

Un'ubicazione unica quella dello stabilimento di produzione, il più alto d'Europa, posizionato a 1030 metri di altezza ai piedi dei Monti della Laga nel Parco Nazionale del Gran Sasso. Un ambiente incontaminato e ricco di acque purissime che ne fanno il luogo ideale per l'intero sistema produttivo della pasta secca artigianale trafilata al bronzo, prodotta esclusivamente con le semole dei migliori grani italiani ed essiccata lentamente a bassa temperatura per garantire la giusta consistenza, porosità e tenuta di cottura. Il convincimento di realizzare il progetto industriale proprio nel territorio devastato dal sisma, nasce sia dalla volontà di supportare il tessuto sociale della zona offrendo nuove possibilità di lavoro in un'impresa che non ha precedenti nel tempo in quanto il Pastificio Strampelli è il primo nella storia di Amatrice, sia per valorizzare la tradizione gastronomica del luogo che di generazione in generazione, ne ha fatto la ricchezza di questo territorio con produzioni artigianali di alta qualità e sapiente lavorazione.

IL NOSTRO PROGETTO

Un progetto semplice e ambizioso allo stesso tempo, quello del Pastificio Strampelli ad Amatrice, nato dalla volontà di creare un'appartenenza forte con il territorio e gli abitanti.

Questa certezza di realizzare il pastificio, proprio nel territorio devastato dal sisma del 2016, nasce sia per valorizzare la tradizione gastronomica del luogo - che, di generazione in generazione, ha tanto da raccontare e da tramandare - sia per garantire il vero Made in Italy che in tutto il mondo si può degustare e apprezzare.



IL PASTIFICIO

La costruzione del Pastificio ha visto i migliori progettisti e le migliori maestranze all'opera per la realizzazione di un progetto che sposa con pieno rispetto lo spirito dei luoghi e si integra perfettamente nello splendido scenario naturalistico in cui si erge.

Materiali ecosostenibili, macchinari di produzione di altissimo livello, ambienti luminosissimi e molto curati, spazi ampi per garantire non solo un elevato standard qualitativo di produzione ma anche di vita e lavoro per tutto il personale che opera all'interno del Pastificio.

LA PRODUZIONE

Da un punto di vista produttivo, la determinazione del Pastificio Strampelli è quella di offrire al consumatore finale una pasta selezionatissima prodotta nei quattro formati tipici della zona: spaghetti e bucatini con la particolare lavorazione ad archetto, mezze maniche e rigatoni, per aggiungere valore alle ricette più tipiche del territorio. La produzione avviene rigorosamente nel pieno rispetto dell'artigianalità.



GRANO 100% ITALIANO
ACQUA PURISSIMA
TRAFILATA AL BRONZO
ESSICCAZIONE LENTA



DE.CO.

La pasta Strampelli è stata insignita del riconoscimento De.Co., dal Comune di Amatrice che ne ha quindi garantito gli ingredienti, dimostrato l'origine locale del prodotto e fissata la composizione avvalorandone la tipicità e facendola rientrare tra i prodotti del territorio inseriti nel proprio disciplinare di produzione con particolare attenzione alla registrazione della preparazione del piatto di spaghetti più famoso al mondo: l'Amatriciana, per la quale il Comune si avvalora della produzione locale non solo di pasta, ma anche di guanciale e pecorino.

INGREDIENTI PURI

La purezza assoluta degli ingredienti, l'essiccazione lenta a bassa temperatura, l'artigianalità allo stato puro e tanto amore per il territorio di Amatrice e la sua popolazione di storiche tradizioni, rendono unica la nostra pasta ambasciatrice di un "Made in Italy" da sempre ricercato e ancor più considerato grazie al riconoscimento De.Co. del Comune di Amatrice, per la valorizzazione dei prodotti tipici locali.





La nostra pasta
ama le cose buone



Con rispetto, senso di
responsabilità e orgoglio,
il nostro pastificio porta il
nome del grande agronomo e
genetista marchigiano, fautore
della vera Rivoluzione Verde.

Nazzareno Strampelli

Una vera “rivoluzione verde” quella portata avanti dall’agronomo e genetista Nazzareno Strampelli ai primi del ‘900, avviando un programma di miglioramento genetico vegetale attraverso una pionieristica sperimentazione per migliorare la resistenza del frumento a svariati agenti esterni ed impiantando nella stazione sperimentale di granicoltura di Rieti, una vera e propria filiera produttiva che negli anni ‘20 portò alla produzione dei “Grani della Vittoria” grazie ad un geniale e meticoloso lavoro su varietà di frumento provenienti da ogni parte del mondo.

Una prima vera globalizzazione in agricoltura che, successo dopo successo, gettò le basi della granicoltura mondiale con nuove varietà di frumento coltivate ancor oggi e in tutto il pianeta, per un grano dal cuore 100% italiano che ha orgogliosamente, profonde radici proprio in questi territori.

MARCOZZI & STRAMPELLI: MISSION E FILOSOFIA AZIENDALE

Dalla terra dei Maccheroncini IGP, MARCOZZI di CAMPOFILONE, azienda fondata dai fratelli Gabriele, Barbara e Attilio con grande entusiasmo, passione, cura dei dettagli e della qualità e un pizzico di ambizione, gli stessi decidono di aprire il pastificio ad Amatrice con lo scopo di riscoprire e promuovere la tradizione della città, con una produzione rigorosamente artigianale fatta di tanto amore per il lavoro e serietà ereditata dalla famiglia. La missione della ditta Marcozzi&Strampelli si sintetizza in un unico concetto: "customer satisfaction". Per realizzarla, da sempre l'azienda si è focalizzata sulla qualità sotto ogni aspetto: un metodo di produzione accurato - dalla selezione degli ingredienti alla realizzazione del prodotto - e l'impiego di manodopera altamente qualificata.

MARCOZZI
FINE FOOD PHILOSOPHY


PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA
1030
STRAMPELLI
PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE

Con impegno, etica e rispetto, ci impegniamo per creare valore e fare la differenza per deliziare gli amanti della qualità e per regalare "sorrisi intorno ad una tavola"



Una pasta, molti valori

A cura di Paola Uberti

Siamo italiani, la pasta è parte integrante della nostra cultura alimentare. È presente nel nostro DNA e siamo abituati a considerarla elemento cardine di pranzi e cene, dai più veloci a quelli celebrativi.

La semola di grano duro incontra l'acqua e dà vita a un prodotto capace di esprimere la nostra identità gastronomica e che, con una versatilità appassionante, si fa manifesto delle tipicità territoriali, sia per ciò che concerne i formati, sia in riferimento ai condimenti.

La pasta italiana si carica di significati in grado di coinvolgere la psicologia, la storia, la geografia, la prosa e la poesia di un intero paese, travalicando e mescolando i confini regionali senza che essi perdano peculiarità, con un atto di socialità che ha del miracoloso. Io sono piemontese, amo profondamente e coltivo la conoscenza della cucina della mia regione, ma altrettanto intensamente mi emoziono nel preparare un'Amatriciana, sentendo in essa una potenza narrativa in grado di sbalordire.



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA
1030
STRAMPELLI
PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE

La pasta del Pastificio Strampelli, buona, fatta con materie prime di eccellenza vocate a raccontare la storia di un territorio - Amatrice, colpita ferocemente al cuore dal sisma, città che ha voglia, bisogno e ragione di guardare la storia del Paese dritta negli occhi - emoziona sotto tutti i punti di vista. Essa smuove l'anima proprio perché fa parte di una rinascita orgogliosa, fiera e dignitosa e perché porta nei nostri piatti non solo una filosofia di produzione, ma una poetica analoga a quella degli artisti.

Il fatto che il pastificio abbia scelto di proporre ai consumatori solo quattro formati - bucatini, mezze maniche, rigatoni e spaghetti - profondamente legati a due ricette iconiche e dal prodigioso valore identitario e letterario, l'Amatriciana e la Gricia, aumenta esponenzialmente l'empatia che chiunque può provare nei confronti di Amatrice e del suo popolo, attraverso la cucina che appartiene loro.

Se siete abituati a cucinare questi piatti - ma anche se non li avete mai approcciati - provate a prepararli utilizzando la pasta del Pastificio Strampelli dopo averne appreso storia e intenti. I gesti che compirete nell'intimità della vostra cucina, così come ciò che porterete in tavola, avranno un valore nuovo e saranno una palpitante fabbrica di emozioni.

Nelle prossime pagine troverete molte ricette che

noi di LIBRICETTE.eu abbiamo creato con i prodotti del Pastificio Strampelli.

Questa pasta straordinaria, che profuma di grano mentre cuoce, capace di tenere la cottura in modo eccellente - tanto da adattarsi senza problemi ai piatti freddi o per essere protagonista di una zuppa agrodolce - non ha bisogno di annegare nel condimento o di essere accompagnata a salse e sughi sovra strutturati. Con la sua identità di gusto gentile ma pienamente percettibile e la sua consistenza generosa e carnosa associata alla superficie ruvida, merita di essere protagonista di piatti in cui il condimento entri in modo adeguatamente dimensionato e non con prepotenza.

Le proposte che troverete di seguito vanno dai condimenti più semplici e veloci a quelli che, come da tradizione, richiedono lunghe cotture, passando per tre varianti della aglio e olio e per Amatriciana e Gricia. Non mancano ricette che potrete cucinare assieme ai vostri bambini (che noi pensiamo debbano essere i destinatari di un programma di cultura alimentare informata, sana e divertente che parta dalle cucine delle nostre case) e proposte adatte a chi segue un'alimentazione vegetariana o vegana. Abbiamo scelto di offrirvi questa eterogeneità di ricette per celebrare uno dei più importanti e didattici valori che si nascondono nella buona pasta italiana: democrazia, pluralità di idee, rispetto, solidarietà.



Le
ricette

Legenda

Alcune delle ricette contenute in questo eBook sono adatte all'alimentazione vegetariana, altre a chi segue una dieta vegana, altre ancora possono essere preparate assieme ai bambini. Talvolta più caratteristiche sono riunite nel medesimo piatto.

I simboli che trovate qui a fianco e che sono ripetuti nelle ricette vi aiuteranno a orientarvi. Se non è presente alcuna icona significa che il piatto non possiede nessuna delle peculiarità descritte.

Con particolare riferimento alle ricette vegetariane e vegane, si intende che eventuali ingredienti lavorati all'origine rispettino gli standard richiesti da tali regimi alimentari.

Per quanto riguarda le ricette adatte ai bambini, sono state scelte perché la loro preparazione è particolarmente semplice. Raccomandiamo che l'esecuzione dei piatti avvenga rigorosamente sotto la supervisione di un adulto.





Note importanti

IL SALE

È importante assaggiare le preparazioni passo dopo passo per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già “naturalmente” sapidi (formaggi, capperi...).

IL FORNO

Con riferimento alle ricette che richiedono l'utilizzo del forno, è importante ricordare che ciascuno è differente da un altro, quindi è necessario conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

In tutte le ricette troverete indicazioni relative a temperatura e tempo di cottura che, al bisogno, potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto, indicato nel procedimento, basandovi sul “comportamento” del vostro forno.

LE SPEZIE

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e dell'età degli stessi. Prima di usarli, vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere al piatto, con lo scopo di evitare di coprire altri sapori o di ottenere una preparazione senza carattere.

PRECAUZIONI IN CUCINA

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o alcuni ingredienti, ad esempio il peperoncino, che possono creare disagi anche gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi per evitare spiacevoli incidenti.



Cuocere la nostra pasta nel modo giusto

a cura di Paola Uberti

La Pasta del pastificio Strampelli De.Co., fatta con grano 100% italiano e acqua purissima, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente e a lungo, merita di essere trattata con i guanti bianchi.

Per molti italiani, cuocere la pasta corrisponde a una serie di gesti automatici ereditati dalla propria famiglia e considerati parte di quella cultura alimentare che non si dibatte. Spesso la tecnica utilizzata è corretta, ma per chi è alle prime armi in cucina - o per quanti amano mettersi in discussione - ecco alcuni accorgimenti che permettono di ottenere il massimo da un prodotto superlativo. Ciò consente inoltre di rendere merito ai prodotti utilizzati per realizzare il condimento che, in nome della sana alimentazione e del gusto, devono essere altrettanto buoni, di qualità e genuini.

Prima di tutto, diamo i numeri..

QUANTA PASTA?

80 grammi a persona sono la dose standard.

QUANTA ACQUA?

800 millilitri di acqua preferibilmente poco calcarea.

QUANTO SALE?

Esistono diverse scuole di pensiero: noi seguiamo la regola 8 grammi di sale marino grosso ogni 800 millilitri di acqua.

Il procedimento classico

Utilizzare una pentola alta e grande abbastanza da contenere la quantità necessaria di acqua più uno spazio per prevenire la fuoriuscita del liquido durante la cottura.



Versare l'acqua nella pentola e portarla a bollore.



Unire il sale e attendere che sia sciolto, agevolando il processo mescolando brevemente.



Aggiungere la pasta, lasciarla ammorbidire (reidratare) e rimestare con delicatezza fino a quando l'acqua raggiunge nuovamente l'ebollizione.



Cuocere la pasta senza coperchio, mescolando di tanto in tanto. L'acqua deve mantenere la giusta temperatura durante tutto il tempo di cottura; se necessario, aumentare la fiamma. Seguire i tempi di cottura indicati sulla confezione.



Salvo diverse indicazioni fornite dalle ricette (molto spesso l'acqua di cottura è utilizzata per mantecare), scolare la pasta quando è al dente (è utile assaggiarla un minuto prima del termine per adattare la cottura ai propri gusti).

Non sciacquare la pasta con acqua fredda. Se si sta preparando un'insalata di pasta, quando questa è cotta, condirla con un filo d'olio extra-vergine di oliva e allargarla in un grande piatto o su un vassoio e lasciarla raffreddare. La pasta fatta come si deve non scuoce durante questo processo!



Condire e servire.

Siate sempre curiosi in cucina

Sapete che la pasta può cuocere nell'acqua prima che questa raggiunga l'ebollizione? Sono infatti sufficienti poco più di 80°C che però devono essere costanti. Data la difficoltà di misurare la temperatura esatta dell'acqua in una cucina domestica, per praticità, si fa riferimento al liquido in ebollizione (100°C).

Anche grazie ai grandi chef, stiamo

imparando a conoscere tecniche di cottura diverse da quella cui siamo abituati.

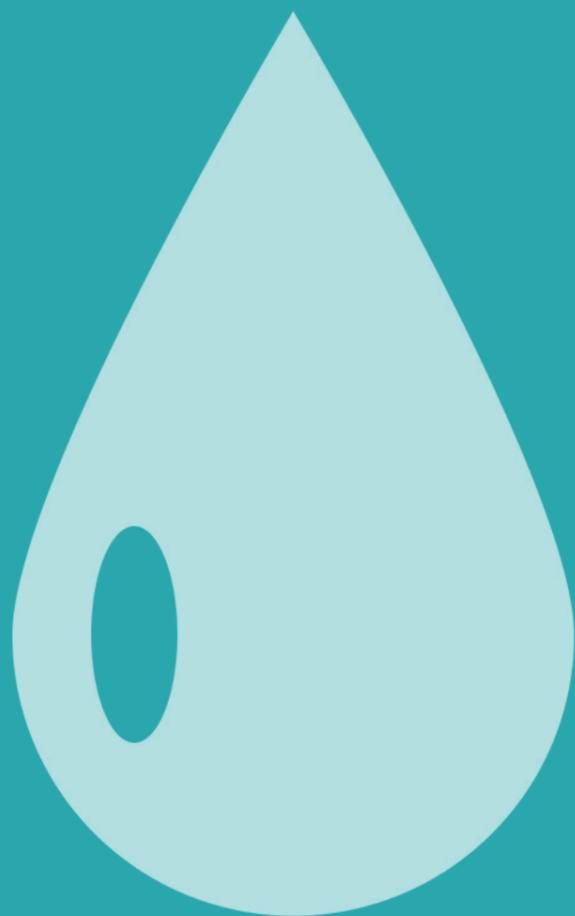
In estrema sintesi, questi metodi sono:

Pasta Risottata - cottura analoga a quella del risotto classico.

Metodo "one-pot" - tutti gli ingredienti (pasta compresa) sono inseriti in casseruola a freddo e cotti assieme.

In pentola a pressione.

A fuoco spento - si porta a bollore l'acqua salata, vi si tuffa la pasta, si spegne la fiamma e si attende che avvenga la cottura per inerzia termica.



L'acqua è un bene dal valore inestimabile

a cura di Paola Uberti

Nelle nostre case, sono tanti i piccoli gesti che possiamo compiere per limitare il consumo e lo spreco di acqua.

Per molti di noi fortunati, questa sostanza - che, non dimentichiamolo, è alla base della vita - è una certezza: basta aprire il rubinetto ed eccola disponibile in quantità pressoché illimitata. Ciò non vale però in ogni parte del mondo; per molte persone accedere all'acqua non è affatto scontato.

Per questioni morali, ambientali ed economiche, impegniamoci quindi a rispettare l'acqua ottimizzando anche quella che usiamo per cuocere la pasta. Con essa possiamo fare molte cose, sapete?

L'acqua di cottura della pasta è ideale per sciacquare i piatti prima di metterli in lavastoviglie oppure per lavarli a mano. Grazie al fatto che contiene amido che ha un potere addensante, la si può inoltre riutilizzare in cucina per fare il pane o come base per la realizzazione di minestre, zuppe e creme, tenendo presente che contiene sale, fatto che rende necessario modulare la quantità di questo elemento nella ricetta. Riportata a bollore può anche essere usata per le cotture a vapore.

Gli autori





Paola Uberti

fondatrice di LIBRICETTE.eu,
del food blog *Slelly*, del sito
slellybooks.com e cofondatrice del
magazine online *Sapere di Gusto*



Fernanda Demuru

del blog
Il Leccapentole e Le sue Padelle



Monica Benedetto e Nicolò

del blog *Una Padella Tra di Noi*



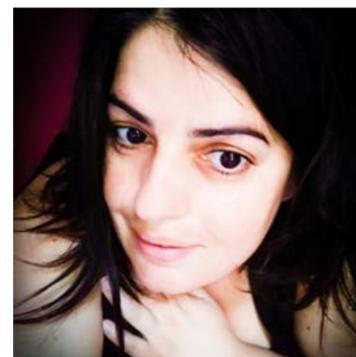
Anna Giudice e Giovanna Lombardi

del blog *Cuoche Clandestine*



Silvia De Lucas

del blog *Silvia Pasticci*



Monica Martino

del blog *Bionutrichef*

SPA

GHETTI

TRITTI



Il “Re”

DELL'AMATRICIANA

e della sua storia in tavola

SPAGHETTI

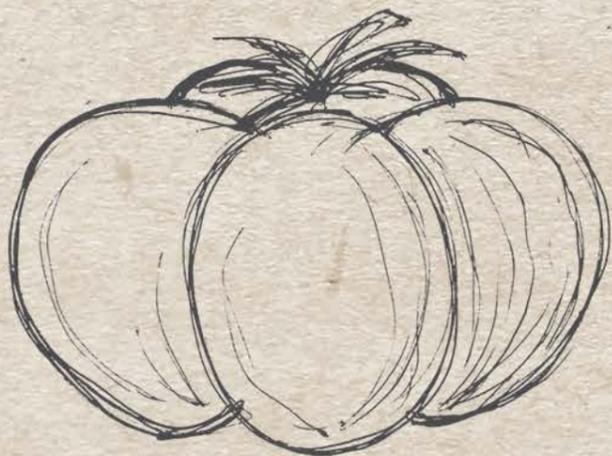
Sottili ma non troppo, con la loro forma ad archetto che li rende elegantissime “U” di pura bontà, vergate dalla penna di un poeta del sapore, gli spaghetti del Pastificio Strampelli sono icona del Made in Italy. In essi rimbombano la multiformità della nostra cucina, le vette delle montagne e le onde del mare, la dolcezza delle colline e la distensione delle pianure perché questa pasta non conosce confini in termini di abbinamento con i condimenti nati da ingredienti nostrani o provenienti da lontano.

Nelle prossime pagine troverete quindi tre icone della cucina tricolore - la pasta aglio, olio e peperoncino declinata in tre varianti, l'Amatriciana e la Gricia - oltre a ricette creative che sapranno stimolare la vostra fantasia.



Le
ICONE

*La poesia di
Amatriciana e Gricia*



L'AMATRICIANA

nel cuore di un mito, un mito nel cuore

A cura di Paola Uberti

L'Amatriciana. Quanta meravigliosa "confidenza" gergale si nasconde in questa parola che qualsiasi italiano associa a un piatto capace di travalicare i confini regionali, unendoci tutti attorno a un'ideale, grande tavola. Buona da togliere il fiato, rossa come la passione che ci anima quando parliamo della nostra cucina nazionale che per noi è sempre e immancabilmente la migliore del mondo, potente come lo è un'enogastronomia dimostratasi capace di conquistare il cuore di un intero pianeta. L'Amatriciana è un piatto diventato simbolo di resistenza, forza, coraggio, fierezza, rinascita attraverso i quali ricacciare indietro le lacrime, perché, con gli occhi umidi, uno sperato futuro non si scorge come si deve. Tutelata dalle imitazioni e dai falsi grazie alla sigla STG - acronimo di Specialità Regionale Garantita - con iscrizione nella Gazzetta Ufficiale Europea il 13 marzo 2020, l'Amatriciana è anche riguardata da un Disciplinare di Produzione che ne detta ingredienti e modalità di preparazione (li trovate nella ricetta inserita nelle prossime pagine).



Molti considerano gli spaghetti (che a volte diventano bucatini) all'Amatriciana prerogativa della cucina romana, ma è doveroso sottolineare che si tratta di una tipicità della città dalla quale il piatto prende il nome. È pur vero che Roma - anche grazie alla prossimità geografica con la provincia di Rieti e al fatto che le grandi città sono sempre casse di risonanza per ciò che concerne l'adozione e la diffusione di specialità gastronomiche - ha accolto l'Amatriciana, accanto alla Gricia e alla Carbonara, nel paniere in cui si trovano alcuni tra i primi piatti diventati icone della cucina tricolore e argomento di dispute e discussioni. L'origine e la storia dell'Amatriciana sono altresì coinvolte da diverse scuole di pensiero, come spesso accade quando si tratta di tipicità gastronomiche. Secondo il Comune di Amatrice, la nascita e l'introduzione di questa delizia nella cucina romana, poi nel panorama culinario italiano in generale, è da attribuirsi ai pastori amatriciani che, per secoli, durante la transumanza annuale, raggiungevano le campagne circostanti Roma. Pecorino amatriciano e Guanciale amatriciano (tutelati dal marchio De.Co.), assieme al pomodoro - introdotto solamente a partire dal '700 poiché l'Amatriciana nacque "bianca", come l'attuale Gricia - sono gli ingredienti dai quali non si può prescindere per preparare l'autentica Amatriciana. Queste tipicità fanno parte di una ricca quantità

di delizie prodotte nel territorio e, nello specifico, nell'ambito del Polo Agroalimentare del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, ospitato nel palazzo della ex prefettura di Amatrice. Questa istituzione fa parte di un programma di tutela e promozione delle culture e dei prodotti tipici delle zone facenti parte del Parco, promossa dall'Ente che ne è a capo.

Fonti:

Comune di Amatrice – www.comune.amatrice.rieti.it

Coldiretti Giovani Impresa – www.giovanimpresa.coldiretti.it



Spaghetti all'amatriciana

A cura di Paola Uberti

Riuscite a immaginare l'emozione che ho provato preparando gli Spaghetti alla Amatriciana, seguendo il Disciplinare di Produzione del Comune di Amatrice?

Riuscite a entrare nei miei pensieri, davanti al fornello, mentre la salsa alla Amatriciana borbottava nella padella di ferro facendosi sintesi sonora di migliaia di voci e condensando nel suo colore la passione bruciante che anima i gesti di quanti la preparano ogni giorno, mettendo in tavola un piatto che, nei suoi tanti significati storici e sociali, concentra senso di appartenenza, identità territoriale ma anche coraggio, forza, capacità di reagire a una ferita che più dolorosa di così si fatica a immaginare? Nella mia cucina torinese si sono idealmente riuniti nonne e nonni, madri e padri, figlie e figli, amiche e amici, vicini di casa, compaesani, in rappresentanza del popolo di Amatrice che, attraverso un piatto dalla dirompente forza narrativa, è riuscito a commuovermi e a farmi sognare.

Anche di questo è fatta l'Italia, di gente che, seppure a distanza e simbolicamente, entra a casa di qualcuno che non conosce portando in dono una delle cose più preziose che possiede: il proprio territorio nel piatto. Grazie, Amatrice.

**Ricetta tratta dal Disciplinare di
Produzione del Comune di Amatrice
(per i più golosi, abbondare con il
Guanciale Amatriciano De.Co.)**

Ingredienti per 500 grammi di pasta

- 500 grammi di pasta Strampelli DE.CO.
- 125 grammi di 'Guanciale Amatriciano DE.CO.'
- Un cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Un goccio di vino bianco secco
- 6 o 7 pomodori San Marzano oppure 400 grammi di pomodori pelati di qualità
- Un pezzetto di peperoncino fresco o essiccato (eventuale)
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Far imbiondire, in una padella rigorosamente di ferro, rosolando nell'olio extravergine di oliva, il 'Guanciale Amatriciano' De.Co., ben nettato da cotica e tagliato a listelli lunghi.

Aggiungere il vino bianco e pepe nero q.b., ed eventualmente il peperoncino, e cuocere a fuoco basso per alcuni minuti finché il guanciale non risulterà leggermente dorato, facendo molta attenzione che non si rosoli troppo, regola fondamentale per la riuscita della ricetta.

Togliere dalla padella i listelli di guanciale, sgocciolare bene e tenerli da parte possibilmente in caldo, si evita così il rischio di farli diventare troppo secchi e salati.

Unire i pomodori tagliati a filetti e privati dei semi, avendoli precedentemente sbollentati oppure utilizzare 400 grammi di pomodori pelati di qualità.

Salare, mescolare e cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti.

Togliere il peperoncino, e unire alla salsa i listelli di guanciale precedentemente messi da parte, mescolando di nuovo la salsa.

Abbinamenti consigliati:

Unire alla salsa degli spaghetti di ottima qualità, cotti al dente in acqua salata q.b. e aggiungere abbondante 'Pecorino di Amatrice' De.Co.

Spaghetti alla gricia

A cura di Paola Uberti

I piatti semplici della tradizione italiana, quelli che tanto hanno da insegnare in fatto di storia, antropologia, geografia e nell'ambito dell'inafferrabile sfera dei sentimenti, hanno, tra i tanti, il merito di farci comprendere quanto sia importante utilizzare ingredienti buoni.

Quando si ha il privilegio di poterlo fare, scegliere materie di alta qualità con le quali creare i nostri piatti ci permette di stare meglio attraverso alimenti genuini, di conoscere i sapori veri e di sostenere i produttori onesti che dedicano una vita al lavoro e che si aggrappano all'identità territoriale facendosene narratori.

Così come un pomodoro maturato al sole seguendo i ritmi spontanei che la natura gli ha insegnato ci fa capire di cosa debba sapere davvero questo ortaggio, la pasta deve sapere di grano, senza se e senza ma, proprio come quella del Pastificio Strampelli.

Allo stesso modo - parlando di quel piatto ruba-cuori che è la gricia - l'olio extravergine di oliva deve essere eccellente, il guanciale profumato e saporoso, il pecorino un'esplosione di latte bontà attraversato dalla sapidità e il pepe deve profumare intensamente e non limitarsi a pizzicarci naso e gola.

Tutto questo per dirvi che gli spaghetti alla gricia fatti bene e con buoni ingredienti, come la ricetta del Disciplinare di Produzione del Comune di Amatrice insegna, ci fanno assaggiare un pezzo di paradiso.



**Ricetta tratta dal Disciplinare di
Produzione del Comune di Amatrice
(per i più golosi, abbondare con il
Guanciale Amatriciano De.Co.)**

Ingredienti per 500 grammi di pasta

- 500 grammi di pasta Strampelli DE.CO.
- 125 grammi di 'Guanciale Amatriciano DE.CO.'
- Un cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Un goccio di vino bianco secco
- Pepe q.b.

Procedimento

Far imbiondire, in una padella rigorosamente di ferro, rosolando leggermente nell'olio extravergine di oliva, il 'Guanciale Amatriciano' De.Co., ben nettato da cotica e tagliato a listelli lunghi.

Aggiungere il vino bianco e pepe nero q.b., e cuocere a fuoco basso per alcuni minuti finché il guanciale non risulterà leggermente dorato, facendo molta attenzione che non si rosoli troppo, regola fondamentale per la riuscita della ricetta.

Unire alla salsa la pasta Strampelli De.Co, cotta al dente in abbondante acqua salata e aggiungere abbondante 'Pecorino di Amatrice' De.Co., e pepe nero macinato q.b.

Tre volte AGLIO E OLIO

*Tre variazioni di un'icona della
cucina italiana*

LA REGINA DELLA DISPENSA

di Paola Uberti

Eh sì, qui mi tocca fare un discorso generazionale. Io ho quasi 45 compleanni alle spalle, quindi gli anni Ottanta del Novecento (che per me sono l'epoca per eccellenza della pasta aglio, olio e peperoncino), me li ricordo benissimo.

Ho chiare in mente le riunioni degli adulti della mia famiglia e dei loro amici, quando noi bambini non conoscevamo il significato della parola noia, perché qualcosa da fare la trovavamo sempre. Per farvi un esempio - non tutti lo sanno - negli anni Ottanta le scatole di cartone erano magiche. Dismesse dal loro utilizzo originale, si trasformavano in qualsiasi cosa, dal transatlantico alla grotta dell'orso Yoghi e dalla Ferrari con una cilindrata improbabile e gli armamenti di Goldrake alla cassa del supermercato. Durante quelle sere,

i suoni erano attutiti dalle moquette ereditate dal decennio precedente, compresi quello emesso dalle carte da gioco che venivano mescolate e i bisbigli di noi ancora implumi creature perché il codice di comportamento non scritto che ci riguardava prevedeva che ci si alzasse da tavola quando tutti avevano finito di mangiare e che non si disturbassero i grandi con infantili cacofonie. Se il Titanic di cartone doveva salpare, che lo facesse in sordina. Scopa, briscola e compagnia cantando avevano la priorità, a livello acustico e non.

Ora, non pensiate che io sia cresciuta in mezzo ai tiranni, anzi, ma all'epoca funzionava così per me e per moltissimi altri bambini. Tutto questo per dirvi cosa? Tutto questo per raccontarvi che a una certa ora, uno degli adulti spezzava l'atmosfera da bisca clandestina (dove però non si giocava a soldi) e proponeva di mettere sul fuoco una pasta aglio e olio. Sarà così che è nato il mito della pasta aglio, olio e peperoncino come regina

della notte; che al posto delle carte da gioco ci fossero la Tombola o il Monopoli, poco cambiava. Noi piccoli eravamo lì a navigare sulla moquette cercando di scorgere il maledetto iceberg, i grandi si intrattenevano come meglio credevano e a un certo punto, quasi fosse un'entità capace di far presa sulla coscienza collettiva, arrivava lei, *la aglio e olio*.

All'epoca io non la mangiavo perché ero in una fase gastronomica in cui consideravo quella preparazione prerogativa degli adulti, chissà perché visto che (grazie mamma!) sono sempre stata onnivora e non ho mai gridato all'orrore davanti ai piatti contenenti aglio. Fatto sta che nel tempo ho imparato ad amarla moltissimo e a stringere con essa un sodalizio che si concretizza ogni volta in cui sono così stanca che riesco solo a barcollare verso i fornelli e a mettere assieme un condimento per la pasta semplice nell'essenza e realizzabile con ciò che ho in casa. Quando la pasta aglio, olio e peperoncino è pronta,

scatta il richiamo al mio compagno, spesso più stanco di me. Non mento nel dirvi che in quel momento sembro Rocky che invoca Adriana dopo il combattimento con Apollo Creed.

Tornando alla tanto amata protagonista di questo mio delirio letterario, da sovrana della notte, l'iconica pasta è diventata per me *regina della dispensa* perché, sia che io la prepari in versione base, sia che mi diverta a modificarla arricchendola un po', utilizzo ciò che ho a disposizione in quel momento, in particolare spezie, erbe e frutta secca o essiccata.

Ecco quindi tre ricette che corrispondono ad altrettante varianti della pasta aglio, olio e peperoncino che, sono certa, appagheranno il vostro palato e vi faranno venire voglia di provare altre combinazioni di sapore, aprendo le vostre dispense per guardare cosa c'è dentro. Il che non fa mai male, soprattutto pensando alla necessità di ridurre gli sprechi alimentari, fatto che si traduce anche nel non dimenticare nulla in frigorifero o nell'armadio destinato a custodire quelli che, non dimentichiamolo mai, sono immensi tesori.

QUALCHE ATTENZIONE NECESSARIA

La quantità esatta di peperoncino da impiegare nelle ricette che seguono non è stata specificata. Sarete voi a decidere quanto utilizzarne, sia in base ai vostri gusti e a quelli delle altre persone che godranno di questi piatti, sia in base all'effettivo grado di piccantezza del prezioso ingrediente. A meno che non lo conosciate già perfettamente, vi consiglio di assaggiare il peperoncino che avete a disposizione - fresco o secco esso sia e fatelo con molta cautela! - prima di inserirlo nella ricetta e di valutare, specie nel caso del prodotto fresco, se sia opportuno tenere o scartare i semi. Non dobbiamo mai dimenticare che esistono centinaia di varietà di peperoncini, ognuno con le proprie caratteristiche in fatto di sapore e piccantezza che è espressa in unità Scoville (la scala universale di riferimento). Per farvi un esempio e

per aiutare coloro che non hanno molta confidenza con la materia a comprendere quali sorte di bombe naturali possono trovarsi tra le mani, il peperoncino della varietà Etna, ossia quello molto decorativo che cresce a mazzetti e che molti di noi conoscono, ha una piccantezza che parte dalle 25.000 unità Scoville mentre il Carolina Reaper - che oggi è molto di moda tra gli appassionati - supera il milione e mezzo di unità. La cautela nell'utilizzo dei peperoncini è quindi di rigore, così come l'acquisto effettivamente commisurato ai propri gusti: i produttori più preparati sapranno aiutarvi con precise indicazioni riguardo la potenza di queste meraviglie della natura e del lavoro dell'uomo. Analogo discorso deve essere fatto per l'aglio. In linea generale, quando è giovane, ha un'intensità di profumo e sapore più contenuta, mentre, quando è vecchio, si fa più vigoroso. In base all'età del nostro aglio dovremo quindi regolarne la quantità per evitare di rendere il piatto indigesto e di coprire gli altri sapori, considerando l'eventuale utilità di eliminare il germoglio interno.



Spaghetti

*aglio, olio e peperoncino con pepe
di Sechuan e pinoli*

Ricetta di Paola Uberti



Preparazione: 5 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- 25 grammi di pinoli
- 3 grammi di bacche di pepe di Sechuan (2 cucchiaini rasi circa)
- 80 grammi di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- 6 spicchi d'aglio giovane in camicia leggermente schiacciati (se utilizzate un aglio più vecchio regolate di conseguenza la quantità)
- Peperoncino secco o fresco (se in stagione) in quantità a piacere.



Procedimento

Scaldare una larga padella antiaderente e tostarvi il pepe di Sechuan a fiamma bassa per alcuni istanti, avendo cura di non bruciarlo: è pronto quando inizia a emanare il suo delizioso profumo. Trasferirlo immediatamente in un piatto e lasciarlo intiepidire.

Sistemare i pinoli nella padella e tostare anch'essi fino a quando diventano lucidi e leggermente dorati. Trasferire in un piatto e lasciare raffreddare, quindi porre in un mortaio assieme al pepe di Sechuan. Lavorare il tutto con il pestello al fine di ottenere una polvere non eccessivamente fine, muovendo l'utensile in senso rotatorio. Tenere da parte fino al momento dell'utilizzo.

Versare l'olio in una larga padella antiaderente e unire l'aglio e il peperoncino sbriciolato in caso si tratti di quello secco, oppure finemente tritato se fresco. Portare la padella su una fiamma molto bassa e scaldare delicatamente il tutto affinché aglio e peperoncino insaporiscano l'olio senza soffriggere violentemente o, peggio, annerire. Sono necessari circa 7 minuti. Vi consiglio di inclinare la padella in modo che l'olio, l'aglio e il peperoncino si accumulino in un punto da tenere sul fuoco: in questo modo sarà più semplice evitare di bruciare tutto e di portare l'olio al punto di fumo.

Terminata questa operazione, spegnere la fiamma, coprire la padella e tenere da parte.

Cuocere gli spaghetti seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Quando manca un minuto alla cottura completa, accendere una fiamma media sotto alla padella contenente il condimento ed eliminare l'aglio.

Prelevare gli spaghetti con una pinza e, senza scolarli eccessivamente, metterli nella padella.

Saltare il tutto per pochi istanti aggiungendo poca acqua di cottura della pasta se necessario: il risultato deve essere non troppo asciutto e deve risultare lievemente "cremoso".

Suddividere gli spaghetti così preparati nei piatti individuali, cospargere con il pesto di Pepe di Sechuan e pinoli e servire immediatamente.

Spaghetti

*aglio, olio e peperoncino con
menta e uva passa*

Ricetta di Paola Uberti



Preparazione: 5 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- 40 grammi di uva passa
- 80 grammi di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- 6 spicchi d'aglio giovane in camicia leggermente schiacciati (se utilizzate un aglio più vecchio regolate di conseguenza la quantità)
- Peperoncino secco o fresco (se in stagione) in quantità a piacere
- Menta essiccata macinata q.b.



Procedimento

Sciacquare con cura l'uva passa per poi metterla in una ciotola e coprirla con acqua molto calda affinché ammorbidisca. Lasciare riposare fino al momento dell'utilizzo.

Versare l'olio in una larga padella antiaderente e unire l'aglio e il peperoncino sbriciolato in caso si tratti di quello secco, oppure finemente tritato se fresco. Portare la padella su una fiamma molto bassa e scaldare delicatamente il tutto affinché aglio e peperoncino insaporiscano l'olio senza soffriggere violentemente o, peggio, annerire. Sono necessari circa 7 minuti. Vi consiglio di inclinare la padella in modo che l'olio, l'aglio e il peperoncino si accumulino in un punto da tenere sul fuoco: in questo modo sarà più semplice evitare di bruciare tutto e di portare l'olio al punto di fumo.

Terminata questa operazione, spegnere la fiamma, coprire la padella e tenere da parte.

Cuocere gli spaghetti seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Quando manca un minuto alla cottura completa, scolare, sciacquare e strizzare l'uva passa, poi accendere una fiamma media sotto alla padella contenente il condimento. Eliminare l'aglio e aggiungere l'uva.

Prelevare gli spaghetti con una pinza e, senza scolarli eccessivamente, metterli nella padella.

Saltare il tutto per pochi istanti aggiungendo poca acqua di cottura della pasta se necessario: il risultato deve essere non troppo asciutto e deve risultare lievemente "cremoso".

Suddividere gli spaghetti così preparati nei piatti individuali, cospargere con la menta essiccata e servire immediatamente.

Spaghetti

*aglio, olio e peperoncino con semi
di finocchietto e sesamo*

Ricetta di Paola Uberti



Preparazione: 5 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- 4 grammi di semi di finocchietto selvatico (2 cucchiaini rasi circa)
- 20 grammi di semi di sesamo bianco
- 80 grammi di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- 6 spicchi d'aglio giovane in camicia, leggermente schiacciati (se utilizzate un aglio più vecchio regolate di conseguenza la quantità)
- Peperoncino secco o fresco (se in stagione) in quantità a piacere



Procedimento

Scaldare una larga padella antiaderente e tostarvi i semi di sesamo a fiamma bassa per alcuni istanti, avendo cura di non bruciarli: sono pronti quando iniziano a scoppiettare e ad apparire leggermente dorati. Trasferirli immediatamente in un piatto e lasciarli intiepidire.

Sistemare i semi di finocchietto selvatico e il sesamo in un mortaio. Lavorare il tutto con il pestello al fine di ottenere una polvere non eccessivamente fine, muovendo l'utensile in senso rotatorio. Tenere da parte fino al momento dell'utilizzo.

Versare l'olio in una larga padella antiaderente e unire l'aglio e il peperoncino sbriciolato in caso si tratti di quello secco, oppure finemente tritato se fresco.

Portare la padella su una fiamma molto bassa e scaldare delicatamente il tutto affinché aglio e peperoncino insaporiscano l'olio senza soffriggere violentemente o, peggio, annerire. Sono necessari circa 7 minuti. Vi consiglio di inclinare la padella in modo che l'olio, l'aglio e il peperoncino si accumulino in un punto da tenere sul fuoco: in questo modo sarà più semplice evitare di bruciare tutto e di portare l'olio al punto di fumo.

Terminata questa operazione, spegnere la fiamma, coprire la padella e tenere da parte.

Cuocere gli spaghetti seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Quando manca un minuto alla cottura completa, accendere una fiamma media sotto alla padella contenente il condimento ed eliminare l'aglio.

Prelevare gli spaghetti con una pinza e, senza scolarli eccessivamente, metterli nella padella.

Saltare il tutto per pochi istanti aggiungendo poca acqua di cottura della pasta se necessario: il risultato deve essere non troppo asciutto e deve risultare lievemente "cremoso".

Suddividere gli spaghetti così preparati nei piatti individuali, cospargere con il pesto di semi di finocchietto selvatico e sesamo e servire immediatamente.

Spaghetti in minestra agrodolce di peperoni

Ricetta di Paola Uberti

Con cucchiaino e bacchette o, più italianamente, con cucchiaino e forchetta, vi invito a godere di questa minestra di ispirazione asiatica in quei giorni di fine estate in cui avete bisogno di un piatto corroborante e scalda cuore che non varchi ancora il confine delle minestre adatte alla stagione fredda. Uno di quei giorni in cui il cielo è di un colore riconoscibile tra milioni, quello che io chiamo azzurro settembre. Intenso e brillante, ma già riguardato da una profondità matura e riflessiva - così lieve da essere quasi un sussurro per gli occhi - che annuncia l'arrivo dei cieli d'autunno. Cieli che si spengono presto la sera, ma forse è meglio così perché la loro abbacinante bellezza deve essere sfuggente per insegnarci che essa è nata libera e un essere umano non potrà mai possederla. Possederla no, ma omaggiarla sì e quale modo migliore della cucina, con il suo potente valore simbolico e narrativo?

Profumati peperoni sono protagonisti di un piatto dal sapore stimolante che non stanca mai grazie al suo ondeggiare tra un'acidità gentile e una dolcezza equilibrata che accolgono la corposità e l'impareggiabile sapore di grano buono degli spaghetti del Pastificio Strampelli.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- 100 grammi di cipolla rossa sbucciata e finemente tritata
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- Sale q.b.
- 550 millilitri di acqua bollente divisi in due dosi rispettivamente da 300 e 250 millilitri
- 320 grammi di falde di peperone rosso tagliate a cubetti di 1 centimetro di lato
- 40 grammi di zucchero semolato
- 4 cucchiaini di aceto di vino bianco
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Foglie di prezzemolo fresco grossolanamente tritate al momento q.b.



Procedimento

In una pentola capiente riunire la cipolla, l'olio e una presa di sale.

Portare il tutto su una fiamma moderata e, appena l'ortaggio prende calore, versare la dose da 300 millilitri di acqua bollente.

Coprire e cuocere per 10 minuti o fino a quando la cipolla è morbidissima. Proseguire la cottura a padella scoperta per alcuni istanti al fine di fare evaporare l'acqua residua.

Alzare la fiamma portandola a media intensità, quindi unire i cubetti di peperone e saltarli per un minuto.

Aggiungere lo zucchero e attendere che sia completamente sciolto, mescolando.

A questo punto aumentare il fuoco e versare l'aceto, dopodiché cuocere per 3 minuti rimestando spesso affinché la parte più forte dell'ingrediente possa evaporare. La preparazione deve avere un fondo di cottura dall'aspetto sciropposo.

Aggiungere la rimanente dose di acqua bollente, riportare il calore a media intensità, coprire e cuocere per 7 minuti o fino a quando i peperoni sono morbidi ma ancora leggermente croccanti.

Terminata la cottura, condire con una macinata di pepe, coprire e tenere in caldo fino al momento dell'utilizzo.

Lessare la pasta seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, poi prelevarla con una pinza e unirla alla preparazione a base di peperoni.

Suddividere la minestra in 4 fondine individuali, cospargerla con un po' di prezzemolo tritato e servire immediatamente.

In cucina nulla va sprecato...

Le parti inutilizzate dei peperoni - le calotte in particolare - possono essere congelate di volta in volta. Raggiunto un adeguato quantitativo sono perfette per creare un brodo con il quale preparare piatti contenenti lo stesso ortaggio, ad esempio minestre, zuppe, vellutate e risotti.

Spaghetti con verdure e formaggio di capra

Ricetta di Fernanda Demuru
del blog *Il Leccapentole e Le Sue Padelle*

Quella del latte è una poesia che parla di cure parentali e di regressione, ma anche dell'arte casearia italiana generosa di doni che arrivano sulle nostre tavole in centinaia di forme, stagionature e sinfonie di sapore.

Allo stesso modo, il lavoro dei contadini ci permette di godere di un'immensa varietà di ortaggi, capaci di diventare inni alla meraviglia della natura che non manca certo di creatività.

Ecco un piatto dal sapore coinvolgente che unisce gli spaghetti del Pastificio Strampelli a buone verdure e a un formaggio caprino. Una delizia che vuole appagarci con freschezza e intensità.



Preparazione: 20 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- Una melanzana media
- Un peperone medio
- 2 zucchine medie
- 1/2 porro
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- 8 punte di asparagi
- Formaggio di capra stagionato q.b.
- Pepe nero q.b.



Procedimento

Con l'ausilio di un pelapatate, eliminare la buccia di melanzana e peperone.

Spuntare le zucchine.

Tagliare il porro a rondelle sottili e ridurre a cubetti le altre verdure.

In una padella antiaderente versare 4 cucchiaini d'olio, unire le verdure, salare e cuocere a fuoco dolce per 7 minuti.

Cuocere gli spaghetti seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, quindi scolarli conservando una parte dell'acqua di cottura.

Trasferire la pasta nella padella, aggiustare con un po' dell'acqua messa da parte e un filo d'olio a crudo e amalgamare.

Servire gli spaghetti spolverati di formaggio di capra grattugiato e pepe nero.

Consiglio

Questi spaghetti sono ottimi anche con aggiunta di besciamella e gratinati in forno.



Spaghetti con scampi e salsa di prezzemolo

Quando i mostri sono buoni

Ricetta di Paola Uberti

Quanto mi piacciono i crostacei. Belli polposi, saporiti, profumati di mare, con le loro forme - un po' da mostro, è vero - che personalmente trovo stupefacenti e che mi fanno pensare a quanto la creatività estetica della natura sia infinita.

Gli scampi, in particolare, dolci eppure autorevoli nel sapore come sono (soprattutto se nel piatto si utilizza il delizioso brodo che si ricava da teste e carapaci), per quanto mi riguarda chiamano a gran voce gli spaghetti. Quelli del Pastificio Strampelli, dotati di una ruvidità che dopo la cottura corrisponde a una meravigliosa capacità di vestirsi del condimento, sono stati sublimi compagni degli scampi buonissimi che ho avuto la fortuna di trovare. Hanno giocato volentieri, inoltre, con la salsa di prezzemolo che ho preferito all'erba aromatica tritata che di solito si utilizza.

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 60 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- 24 scampi freschi di medie dimensioni
- Una piccola manciata tra foglie e gambi di prezzemolo fresco
- 2 spicchi d'aglio giovane in camicia, leggermente schiacciati (se utilizzate un aglio più vecchio che ha profumo e sapore più intensi, regolate la quantità diminuendola)
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva dal sapore delicato + un po' per rifinire il piatto
- 1 litro di acqua fredda
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la salsa di prezzemolo:

- 50 grammi di foglie di prezzemolo fresco
- 1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- Cubetti di ghiaccio q.b. per il brodo di scampi e per la salsa di prezzemolo
- Foglie di prezzemolo fresco grossolanamente tritate al momento q.b.

Procedimento

Per la salsa di prezzemolo, preparare una capiente ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Portare a bollore un po' d'acqua non salata all'interno di un pentolino e scottarvi il prezzemolo per 1 minuto, quindi prelevarlo con una pinza e tuffarlo nel bagno di acqua e ghiaccio. Scolare l'erba aromatica con un mestolo forato, poi trasferirla nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere l'olio e una macinata di pepe, dopodiché frullare il tutto aiutandosi con poca acqua prelevata dal bagno di raffreddamento, se necessario; lo scopo è ottenere una crema molto morbida che poi deve essere filtrata attraverso un colino a maglia fine per eliminare eventuali residui o filamenti. Tenere da parte.

Pulire gli scampi ricavando la polpa ed eliminando il budello.

Riunire le teste e i carapaci in una casseruola, aggiungere il prezzemolo, l'aglio e i quattro cucchiari di olio. Portare su una fiamma media e tostare gli scarti degli scampi per circa 5 minuti mescolando spesso (devono sviluppare il profumo tipico dei crostacei grigliati).

A questo punto unire 6 cubetti di ghiaccio e rimestare, poi versare il litro di acqua fredda e portare il tutto a un lieve bollore.

Coprire e cuocere per 40 minuti

mescolando di tanto in tanto ed eliminando periodicamente la schiuma che si forma sulla superficie del brodo usando un mestolo forato.

Terminata la preparazione del brodo di scampi, filtrarlo attraverso un colino a maglia fitta schiacciando teste e carapaci con il dorso di un cucchiaio per estrarre tutto il sapore. Versare il brodo in una larga padella e tenerlo in caldo.

Scaldare un'altra padella antiaderente a fiamma media e scottarvi gli scampi "a secco" pochi istanti per parte, quindi sistemarli in un piatto.

Tuffare gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata e portarli a metà cottura, dopodiché prelevarli con una pinza e trasferirli nella padella contenente il brodo di scampi.

Terminare la cottura a fiamma vivace aggiungendo al bisogno un po' dell'acqua nella quale è stata scottata la pasta. Al termine di questa operazione gli spaghetti non devono essere brodosi, ma lucidi e rivestiti da una sorta di crema.

Suddividere gli spaghetti nei piatti individuali e aggiungere gli scampi. Distribuire un po' di crema di prezzemolo, quindi terminare con un filo di olio a crudo e una leggera macinata di pepe.

Servire immediatamente.



Unica

AVVERTENZA:

munirsi di tovagliolo!

BUCATINI

C'è un tempo e c'è un luogo per ogni cosa. Ci sono situazioni in cui è buona creanza rispettare l'etichetta a tavola e ci sono momenti di *indulgenza* in cui possiamo permetterci di pizzicare il tovagliolo nel colletto e di tenere a portata di mano un buon pane casereccio per fare la scarpetta. Il denominatore comune? Un delizioso sugo e i corposi, carnosì e irresistibili bucatini del Pastificio Strampelli. Generosi oltre ogni dire per come accolgono i condimenti e per le sensazioni che regalano al palato, con la forma ad archetto sembrano ripiegarsi per descrivere un'insenatura nel mare del gusto buono e genuino.

Bucatini

*con zucchine
e mandorle salate*



Alleanze culinarie

Ricetta di Paola Uberti

Abitualmente la compriamo per destinarla ai nostri aperitivi oppure per sgranocchiarla come spuntino. La frutta secca tostata e salata è però un eccellente alleato per completare piatti di pasta con una nota deliziosa, sia se siamo alla ricerca di una ricetta che non preveda l'uso del formaggio grana grattugiato, sia quando abbiamo voglia di variare.

Zucchine e mandorle rappresentano un abbinamento perfetto che in questa ricetta ho completato con la fresca aromaticità del prezzemolo e dell'erba cipollina, altra complice di migliaia di preparazioni.

Per ricalcare i sentori tostati della frutta secca e intensificare i sapori, rendendo il condimento adatto ai bucatini del Pastificio Strampelli, ho scelto di abbrustolire gli ortaggi in padella. Dolci pomodorini gialli, buon olio extravergine, sale e pepe hanno fatto il resto per creare una crema deliziosa che ha sposato alla perfezione la pasta in un piatto molto gustoso.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 370 grammi di zucchine chiare
- Sale q.b.
- 200 millilitri di acqua
- 130 grammi di pomodorini ciliegino gialli o rossi in mancanza
- 2 generose manciate tra foglie e gambi teneri di prezzemolo fresco
- 4 steli medi di erba cipollina fresca
- 2,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 5 mandorle sgusciate, tostate e salate



Procedimento

Spuntare le zucchine e tagliarle a tocchetti piuttosto piccoli.

Arroventare una padella antiaderente su fiamma vivace, quindi sistemarvi gli ortaggi, condirli con un po' di sale, dopodiché cuocerli per 5 minuti o fino a quando sono ben abbrustoliti, mescolando di tanto in tanto.

Versare l'acqua e cuocere per altri 5 minuti; le zucchine devono risultare molto morbide e il liquido nella padella deve essere decisamente ridotto. Lasciare raffreddare.

Trasferire la preparazione nel boccale del frullatore a immersione, quindi unire i pomodorini tagliati a metà, le erbe aromatiche spezzettate, l'olio e una macinata di pepe. Frullare il tutto per ottenere una salsa omogenea e fine.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, poi scolarli tenendo da parte un po' di acqua di cottura e utilizzarla per ammorbidire il condimento mescolando bene.

Condire la pasta, suddividerla nei piatti individuali, rifinire con le mandorle ridotte in polvere con una grattugia fine e servire.



Bucatini

con salsa
di caffè e porri



Buongiorno, buon pomeriggio, buonaseera, buon appetito

Ricetta di Paola Uberti

Il profumo del caffè e la cucina - intesa come spazio fisico - hanno un profondo legame che si dipana in orari e momenti divenuti canonici e capaci di resistere al tempo che passa e ai cambiamenti degli stili di vita.

Il mattino - lento o concitato esso sia - il dopopranzo domenicale, il pomeriggio dei vicini di casa in pensione che si tengono compagnia, il dopocena durante le ricorrenze, sono sempre profumati di caffè e la cucina si fa teatro accogliente di questo spettacolo sensoriale che tanto ci è familiare, andando ben oltre i vacui luoghi comuni e trovando terreno fertile nelle tradizioni.

Il caffè e la cucina, inoltre, stanno conoscendo una nuova dimensione del loro essere compagni e complici. Che si tratti di

chicchi, macinato o bevanda, il caffè si sta rivelando un prezioso ingrediente da utilizzare non più solo nei dolci, come siamo abituati a fare, ma in piatti salati che lo riconducono idealmente alla sua dimensione di misteriosa e affascinante spezia venuta da lontano.

Con questa ricetta, un caffè 100% arabica a tendenza poco amara e poco acida sposa la forza aromatica dal sottofondo dolce dei porri novembrini. Con essi dà vita a una salsa dalla quale i bucatini del Pastificio Strampelli si lasciano avvolgere in un sensuale abbandono al gusto cui partecipano con la propria identità corposa e saporosa.

I piacevolissimi accenti della salsa, equilibrata dalla presenza del miele di rododendro, discreto e delicato, accompagnano la pasta senza mortificarne il sapore.

L'insieme è un piatto adatto alle occasioni speciali, la cui esecuzione è alla portata di tutti gli appassionati della buona pasta italiana, indipendentemente dal loro livello di abilità di cuochi.

Preparazione: 5 minuti

Cottura: 25 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 40 grammi di burro di montagna
- 120 grammi di porro (parte bianca), tagliato a rondelle sottili
- 40 grammi di miele di rododendro al bisogno fluidificato a bagnomaria
- Sale q.b.
- 400 millilitri di caffè 100% arabica con sapore poco acido e a tendenza dolce, ben caldo
- 1 cucchiaino di amido di mais
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Parmigiano Reggiano con 24 mesi di stagionatura, grattugiato al momento q.b.



Procedimento

Sistemare il burro in una larga padella antiaderente e scioglierlo a fiamma molto bassa per evitare che scurisca.

Unire le rondelle di porro e il miele, salare leggermente e, non appena l'ortaggio prende calore - non deve soffriggere o, peggio, annerire - versare il caffè.

Aumentare leggermente il fuoco per portare il liquido a lieve bollore, coprire e cuocere per 10 minuti o fino a quando il porro è molto morbido; se la preparazione asciuga troppo, aggiungere poca acqua calda durante la cottura.

Stemperare l'amido di mais in pochissima acqua fredda e versare la miscela nel condimento, mescolando immediatamente per evitare la formazione di grumi. Proseguire la cottura per circa un minuto o fino a che la salsa risulta leggermente addensata: deve avere la consistenza di uno sciroppo non troppo denso, ossia velare leggermente il dorso di un cucchiaino di metallo. Regolare di sale se necessario, spegnere la fiamma e tenere da parte.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando la pasta è a un minuto dalla cottura completa, accendere una fiamma moderata sotto alla padella contenente il condimento al fine di riscaldarlo.

Prelevare i bucatini con una pinza e, senza scolarli eccessivamente, sistemarli nella padella. Saltare il tutto per pochi istanti, dopodiché suddividere la preparazione nei piatti individuali raccogliendo tutto il condimento che resta nel recipiente di cottura.

Rifinire con una macinata di pepe e una spolverata di Parmigiano Reggiano e servire.

Bucatini

*con battuto di melanzane,
yogurt e pomodori secchi*

Ricetta di Paola Uberti

Arriva l'estate e nasce il desiderio di sposare i bucatini del Pastificio Strampelli con le verdure del momento e con ingredienti che regalino al palato freschezza e intenso sapore. Ecco quindi che le melanzane appassite, trasformiste e versatili, sposano lo yogurt greco e i pomodori secchi della tradizione italiana in un condimento delizioso, arricchito dall'aromaticità dell'erba cipollina che completa il piatto con la sua identità inconfondibile.

La robustezza irresistibile della pasta, la freschezza del latticino, il sapore spiccato dei pomodorini che sono un concentrato di sole e zuccheri naturali, vi regaleranno un primo piatto dedicato alla stagione del sole.

Una pasta consacrata a quei giorni diversi da tutti gli altri, quando siamo in pausa, le finestre sono spalancate e la penombra gioca con il vento leggero che entra, facendo muovere le tovaglie sulle quali mangiamo da anni, custodi silenziose di un pezzo della nostra vita.



*Dedicato alla stagione
del sole*

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 30 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 2 melanzane lunghe per un peso totale di 600 grammi circa
- 6 piccoli steli di erba cipollina fresca + 4 per decorare i piatti
- 80 grammi di pomodorini secchi in olio extravergine di oliva, sgocciolati
- 180 grammi di yogurt greco al 5% di grassi
- 1 cucchiaio colmo di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.



Procedimento

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

Privare le melanzane del picciolo, quindi tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Praticare alcuni tagli incrociati nella polpa senza perforare gli ortaggi, poi salarli leggermente e arrangerli in una pirofila.

Cuocere in forno per 20 minuti o fino a quando le melanzane sono appassite e morbidissime. In alternativa, la cottura può avvenire nel forno a microonde per 5 minuti con il programma specifico dedicato alle verdure - se disponibile - oppure con il programma standard, a media potenza, per circa 10 minuti.

Estrarre dal forno e lasciare intiepidire, quindi, con l'aiuto di un cucchiaio, staccare la polpa dalla buccia e scartare quest'ultima.

Lasciare raffreddare completamente, poi, con un coltello pesante e affilato, ridurre la polpa di melanzana in un battuto molto fine e metterlo in una capiente ciotola.

Tagliuzzare finemente l'erba cipollina e ridurre i pomodorini a pezzetti piuttosto piccoli.

Aggiungere lo yogurt nella ciotola contenente il battuto di melanzane e unire l'erba cipollina e i pomodorini a eccezione di una parte che servirà per completare il piatto.

Condire il tutto con olio, sale e pepe e mescolare con cura.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando la pasta è a un minuto dalla cottura completa, prelevare un po' d'acqua dalla pentola e utilizzarla per ammorbidire il condimento.

Scolare i bucatini e condirli subito con la salsa.

Dividere la pasta nei piatti individuali, completare con i pomodorini tenuti da parte, finire con un filo di erba cipollina e servire.



Estate, sole e cicale

Bucatini

con salsa di pomodori grigliati

Ricetta di Paola Uberti

Ah, i bucatini del Pastificio Strampelli! Così piacevolmente imponenti con la loro struttura che in bocca si fa sentire e la superficie che accoglie i condimenti con un gesto di generosità gastronomica che fa schizzare alle stelle il piacere sensoriale. Perfetti con salse e sughi dal sapore importante, in grado di accompagnare la loro robustezza, regalano un appagamento che genera sensazioni da ricordare.

In questa ricetta ho sposato i bucatini con una salsa a base di pomodori grigliati il cui sapore di orto assolato si fa più intenso e sfaccettato grazie alle inconfondibili note dell'abbrustolimento e degli zuccheri naturali che caramellizzano.

La spinta sapida e profumata di mare delle acciughe e un olio extravergine di oliva profondamente fruttato hanno fatto il resto. Hanno dato vita a un primo piatto che parla di quei pranzi d'estate consumati quando il tempo sembra fermarsi per lasciare la scena al sole e alle cicale, come fosse un respiro trattenuto per gioco, prima della liberatoria espirazione della fresca sera.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 25 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 650 grammi di pomodori ramati ben maturi
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva dal sapore fruttato intenso + un po'
- 5 filetti di acciuga in olio extravergine d'oliva, sgocciolati
- 6 foglie di prezzemolo fresco di medie dimensioni + 4 per la decorazione
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Sale q.b. (se necessario)
- Miele di acacia q.b. (se necessario)

Procedimento

Tagliare i pomodori a fette spesse 1,5 centimetri utilizzando anche la calotta dalla quale deve essere eliminata solo la parte centrale cui è attaccato il picciolo.

Arroventare una grande padella antiaderente su fiamma alta, quindi ridurre il fuoco portandolo a intensità medio-bassa.

Sistemare le fette di pomodoro nella padella e cuocerle 3 minuti per lato o fino a quando sono morbide e ben abbrustolite.

A fine cottura versare poca acqua calda al fine di deglassare recuperando il fondo di cottura che è pieno di sapore.

Trasferire i pomodori e il liquido in un piatto e lasciare raffreddare.

Versare l'olio in una padella di piccole dimensioni.

Aggiungere i filetti di acciuga e accendere una fiamma debole.

Attendere che le acciughe si sfaldino agevolando il processo schiacciandole con una forchetta e facendo attenzione a non bruciarle e a non portare l'olio al punto di fumo. Spegnerle la fiamma e lasciare raffreddare.

Trasferire l'olio e le acciughe sfaldate nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere i pomodori tagliati a pezzi e le foglie di prezzemolo.

Condire con una macinata di pepe e frullare il tutto per ottenere una salsa omogenea, poi filtrarla attraverso un colino a maglia fine.

Regolare di sale solo se necessario poiché le acciughe sono già sapide.

Al bisogno aggiungere poco miele (è utile a bilanciare l'acidità dei pomodori se è troppo spiccata).

Se la salsa appare eccessivamente acquosa, versarla nella padella utilizzata per l'olio e le acciughe e cuocere a fiamma media per addensare. Tenere da parte.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, quindi scolarli e condirli immediatamente con la salsa.

Rifinire con un filo di olio a crudo e decorare con una fogliolina di prezzemolo prima di servire.

Ricetta di Monica Martino
del blog *Bionutrichef*

La Genovese vegetariana è la mia interpretazione di una ricetta che racconta Napoli e il Sud in generale, quel Sud dentro le case con le donne indaffarate davanti a pentoloni la domenica per il pranzo. Un rito, anche se in casa avevi poco.

Se andiamo a cercare le origini del sugo alla genovese chi ha ragione nel raccontarle? Un cuoco che faceva Genovese di cognome, cucinieri genovesi al porto di Napoli, un cuoco napoletano che aveva trovato il modo di far mangiare i marinai che andavano avanti e indietro tra i porti di Genova e Napoli con un sugo sostanzioso nonostante le provviste scarse, l'esistenza di qualche monsù da Ginevra (gli abitanti sono chiamati Genevesi e da qui il nome del sugo)? Non lo sapremo mai, ma chi ha avuto modo di assaggiare un piatto di pasta con questo sugo non l'ha più dimenticato. Ho provato a rifarlo in versione vegetariana; il grande quantitativo di cipolle utilizzate potrebbe far un po' pensare nell'approcciarsi a questa ricetta ma credetemi, ne vale davvero la pena.

Bucatini

*con sugo genovese
"a modo mio"*



Preparazione: 20 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 300 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 1 kg di cipolle ramate
- 1 carota media
- 1 costa di sedano
- 20 grammi di concentrato di pomodoro alle verdure
- Olio extravergine d'oliva Cilento DOP q.b.
- 200 millilitri di Solopaca Bianco Sannio DOP (o altro vino bianco fermo)
- Sale integrale fino q.b.
- Pecorino di Amatrice De.Co. q.b.



Procedimento

Lavare, mondare e affettare sottilmente le cipolle (un coltello ben affilato è d'aiuto anche per evitare di "piangere").

Lavare, mondare e tagliare a brunoise la carota e il sedano.

In una pentola di ghisa capiente riunire le cipolle, il sedano, la carota e il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua.

Salare leggermente e aggiungere l'olio e una piccola quantità di acqua e iniziare a far appassire il tutto a pentola coperta.

Dopo una decina di minuti sfumare con il vino, mescolare bene e cuocere a fuoco dolce fino a quando la cipolla e le altre verdure diventano tenerissime. Se necessario, aggiungere un po' d' acqua e correggere di sale.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, scolare e trasferire nella pentola con il sugo; mescolare affinché tutto il condimento abbracci la pasta.

Servire subito con una generosa spolverata di pecorino grattugiato al momento.

Accompagnare con il vino utilizzato per la preparazione del sugo alla genovese.



*E ora,
cosa
cucino?*

Bucatini con acciughe e farina di mais

Ricetta di Paola Uberti

Se la dispensa e il frigorifero hanno bisogno di essere riforniti e voi vi trovate in emergenza primo piatto, ecco una ricetta risolti-crucci. Una preparazione da realizzare con ciò che si ha in casa, così rapida e semplice che non vi darà nemmeno il tempo di scrivere la lista della spesa da fare il giorno dopo...

I bucatini del Pastificio Strampelli che accolgono sempre volentieri condimenti saporosi, si legano a un olio extravergine di oliva robusto arricchito con buoni filetti di acciuga che, almeno a casa mia, sono sempre a portata di mano, pronti per qualsiasi evenienza. Ma non finisce qui: per rendere il piatto ancora più invitante e piacevole, sia in fatto di sensazioni al palato, sia in termini di sapore, la pasta si veste di una robusta e dolce farina di mais, quella della polenta, magari rimasta sul fondo di una confezione, tostata in padella assieme al condimento.

Un tocco di paprika dolce che dà colore e gusto e il piatto è pronto. Facile, rapido, gustosissimo: le doti ideali di un primo da ultimo momento che risponde perfettamente alla domanda "E ora cosa cucino?"

Preparazione: 2 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- 12 filetti di acciuga in olio extravergine di oliva, sgocciolati
- 80 grammi di farina di mais bramata, macinata a pietra
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Paprika dolce in polvere q.b.

Procedimento

Versare l'olio in una grande padella antiaderente, aggiungere i filetti di acciuga e portare il tutto su una fiamma debole.

Attendere che i filetti siano sfaldati, agevolando il processo schiacciandoli con una forchetta. Lavorare a calore moderato per evitare di bruciarli e di portare l'olio al punto di fumo; sono necessari circa 5 minuti.

Unire la farina di mais e, sempre a fiamma bassa, tostarla per 5 minuti, mescolando spesso. Coprire e tenere in caldo.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Quando sono a un minuto dalla cottura completa, prelevarli con una pinza per trasferirli nella padella contenente il condimento.

Alzare il fuoco e saltare il tutto per 1 minuto, aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta affinché questa si emulsioni con l'olio creando una crema che permetta alla farina di mais di aggrapparsi ai bucatini.

Suddividere la preparazione nei piatti individuali, rifinire con una macinata di pepe e un po' di paprika e servire.

Bucatini

con sugo di borlotti



Ricetta di Anna Giudice e Giovanna Lombardi
del blog Cuoche Clandestine

Questa ricetta può essere molto veloce o meno, a seconda che si utilizzino fagioli freschi o in scatola.

Quando abbiamo realizzato questo piatto, i fagioli erano di stagione, quindi abbiamo preferito usare quelli freschi.

Abbiamo cotto borlotti in acqua abbondante con un paio di foglie di alloro per 45 minuti (salando soltanto alla fine), utilizzando poi il prodotto per il sugo destinato ai bucatini del Pastificio Strampelli. Ovviamente se si utilizzano i borlotti in scatola questo tempo si risparmia.

In alternativa ai fagioli borlotti si possono usare con ottimi risultati anche i cannellini.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 250 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 100 grammi di Guanciale Amatriciano De.Co.
- Una cipolla bionda
- 500 grammi di fagioli borlotti freschi precedentemente lessati con due foglie di alloro e salati solo a fine cottura, oppure 250 grammi di borlotti in scatola di alta qualità
- 350 grammi di passata di pomodoro
- Prezzemolo fresco q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero o peperoncino fresco o secco q.b.
- Parmigiano Reggiano o Pecorino di Amatrice De.Co. per completare il piatto, q.b.

Procedimento

In una casseruola soffriggere dolcemente il guanciale.

Porre una pentola con abbondante acqua salata per la pasta sul fuoco.

Quando il guanciale è ben rosolato, aggiungere la cipolla affettata finemente e rosolare anch'essa per qualche minuto su fiamma moderata.

Eliminare l'eccesso di grasso con un cucchiaino.

Aggiungere i fagioli borlotti scolati (sciacquati se sono in scatola) e mescolare velocemente.

Unire la salsa di pomodoro e cuocere finché addensa: sarà sufficiente il tempo di cottura della pasta.

Se vi piace il peperoncino, questo è il momento di aggiungerlo al sugo, in alternativa condire con un po' di pepe.

Tritare una generosa manciata di prezzemolo.

Quando l'acqua per la pasta bolle, cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Abbiamo utilizzato soltanto 250 grammi di pasta perché questo tipo rende molto. In più ci sono i fagioli che fanno massa (poi, ovviamente, dipende dagli appetiti!)

A cottura ultimata, scolare i bucatini.

Condire la pasta con il sugo e il prezzemolo tritato.

Mescolare delicatamente e completare con pepe nero macinato - se vi piace - un bel giro d'olio e formaggio grattugiato a volontà.

Buon appetito e fate a gara a chi fischia di più! Questi bucatini, oltre a essere davvero ottimi, fischiano per davvero!

MEZZE
MANICHE
DE
SARGENTI



Ideali per
L'AMATRICIANA
BIANCA

detta La Gricia

MEZZE MANICHE

Dalla tradizione della Gricia alle insalate di pasta, dai condimenti semplici di pomodoro fatti all'ultimo momento ai ragù strutturati a cottura lenta. E ancora, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia e dalla costa tirrenica a quella adriatica, passando per gli Appennini, le mezze maniche del Pastificio Strampelli rivelano un'esaltante versatilità in fatto di accostamenti con i condimenti, candidandosi a diventare vessilli mangerecci della varietà di eccellenze del nostro territorio. La loro superficie scanalata e la superficie deliziosamente ruvida fanno pensare a infiniti sentieri immersi nella natura, da percorrere lungo la penisola alla scoperta di grandi tesori della tavola.

Mezze maniche

con crema
di lattuga e noci



Storie di lattuga

Ricetta di Paola Uberti

La prima volta in cui ho preparato questo piatto, l'ho fatto per evitare lo spreco di ciò che rimaneva di un cespo di lattuga che iniziava ad appassire, non più adatto, quindi, alla preparazione di un'insalata. Da lì a sdoganare questo vegetale dal suo ruolo di ortaggio da consumare esclusivamente crudo, è stato un attimo (ancor meno tempo è stato necessario per innamorarmi della crema della quale sto per parlarvi). La seconda volta è toccato alle foglie più esterne di un cespo ancora turgido che mi ha fatto pensare "il cuore va nell'insalata e queste belle e carnose foglie vanno nella pasta". La terza volta la lattuga l'ho comprata apposta, poi sono arrivate le tante altre occasioni in cui ho preparato questa ricetta che è diventata un must nella mia cucina.

Anti-spreco al bisogno, ottimizzante quando serve, ad hoc quando si vuole, la crema di lattuga e noci nasce per abbracciare una pasta versatile come le mezze maniche del Pastificio Strampelli le quali, lo vedrete in altre pagine, possono anche essere protagoniste di accattivanti paste fredde.

Mano ai nostri cespi di lattuga appassiti e non (sprecarli significherebbe mortificare il lavoro degli agricoltori che li hanno seminati, curati e raccolti, oltre alle risorse idriche ed energetiche che hanno richiesto e ai nostri soldi), mezze maniche ai nastri di partenza e via a cucinare una pasta che rifarete all'infinito, ne sono certa.

P.S. Se lo gradite, potete arricchire la crema con un po' di Parmigiano Reggiano con 24 mesi di stagionatura.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 22 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 160 grammi di foglie di lattuga
- Sale q.b.
- 60 grammi di gherigli di noce
- 4 piccole foglie di basilico fresco + 4 ciuffetti per decorare
- Aglio sbucciato e privato del germoglio interno q.b.
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva dal sapore delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.



Procedimento

Sciacquare con cura le foglie di lattuga e, senza asciugarle, metterle in una larga padella antiaderente. Salare leggermente e cuocere a fiamma dolce per 10 minuti o fino a quando l'ortaggio è ben appassito, aggiungendo poca acqua calda al bisogno. A fine cottura la preparazione deve risultare asciutta. Tenere da parte.

Scaldare una piccola padella antiaderente e tostarvi i gherigli di noce a fiamma bassa per alcuni istanti, avendo cura di non bruciarli: sono pronti quando risultano leggermente dorati ed emanano il loro profumo. Trasferire immediatamente in un piatto e lasciare raffreddare.

Cuocere le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Durante la cottura della pasta, prelevare 4 cucchiari di acqua dalla pentola e versarli nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere la lattuga, i gherigli di noce, le foglie di basilico, aglio in quantità a piacere (senza esagerare per evitare di rendere il piatto indigesto e di coprire gli altri sapori), l'olio e una macinata di pepe, dopodiché frullare il tutto per ottenere una crema fine; se necessario unire un altro po' d'acqua di cottura delle mezze maniche.

Scolare la pasta e condirla immediatamente con la crema di lattuga e noci.

Rifinire con i ciuffetti di basilico e servire.



Mezze maniche

*con salsa alla marinara
e mozzarella*

La stupefacente prosa del pomodoro

Ricetta di Paola Uberti

Nella salsa alla marinara c'è una potenza narrativa tutta italiana che, nella sua semplicità, ruba il cuore. Essa parla di quei condimenti per la pasta che impariamo a fare per primi, magari perché qualcuno ce li ha insegnati oppure perché un bel giorno ci rendiamo semplicemente conto di saperli fare, quasi ne avessimo assorbito la tecnica per osmosi, gironzolando attorno a chi li cucinava per noi. Non sono poetici miracoli dell'eredità della cucina italiana questi? Non è forse stupefacente la prosa del pomodoro?

Quel pomodoro che ha attraversato un oceano per arrivare nella nostra terra e che si è insinuato nelle abitudini gastronomiche radicandosi tanto profondamente da farsi simbolo. Un ortaggio che è una melodia del sole da mangiare, uno spettacolo per gli occhi che si traduce nelle forme più disparate. Dalle sensuali e pingui rotondità dei pomodori ramati che fanno pensare alle antiche dee della fertilità, alle rustiche superfici dei costoluti e alle forme impossibili da inscrivere in un modello geometrico dei cuori di bue che ricordano alcuni nonni di una volta, burberi dal cuore tenero. E ancora dalle vezzose puntine nelle quali culminano gli ovali dei pomodorini piccadilly, alle sfericità perfette dei ciliegino su cui lo sguardo vaga con infinito piacere.

Questa ricchezza meravigliosa, se sappiamo ascoltare con tutti i sensi ciò che mangiamo, possiamo sentirla fin sotto la pelle; la salsa alla marinara è uno dei modi più schietti e romantici di farlo.

Come spesso accade nel caso di ricette che trovano nelle cucine domestiche l'acme della propria espressione, esistono numerose interpretazioni di questo condimento basilico per la pasta, ma la radice comune sono il pomodoro - fresco o conservato - e l'aglio.

Per rendere omaggio alle mie care mezze maniche del Pastificio Strampelli, che tanto mi hanno dato e mi danno in cucina, accogliendo i condimenti con gustosissimo entusiasmo, ho scelto di preparare una salsa alla marinara semplicissima che non prevede altro se non gli ingredienti di base e che si fa baciare da un'altra icona della cucina italiana riguardo alla quale potrei scrivere centinaia di pagine: la mozzarella fiordilatte.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 100 grammi di mozzarella fiordilatte
- 300 grammi di pomodorini datterini pelati in succo
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva dal sapore robusto
- 6 spicchi d'aglio giovane in camicia, leggermente schiacciati (se utilizzate un aglio più vecchio che ha profumo e sapore più intensi, regolate la quantità diminuendola)
- Sale q.b.
- Mezzo cucchiaino di zucchero semolato (se necessario)
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 ciuffetti di basilico fresco



Procedimento

Tagliare la mozzarella a cubetti di 1 centimetro di lato, poi appoggiare questi ultimi su un foglio di carta da cucina affinché asciughino un po'.

Con l'aiuto di una forchetta, schiacciare grossolanamente i pomodorini all'interno di una ciotola.

Versare l'olio in una padella antiaderente e aggiungere gli spicchi d'aglio. Portare su una fiamma bassa in modo che l'aglio possa rilasciare profumo e sapore nell'olio senza soffriggere violentemente e, soprattutto, senza bruciare. Vi consiglio di inclinare la padella in modo che l'olio e l'aglio si accumulino in un punto da tenere in prossimità della fiamma per circa 3 minuti.

Terminata questa operazione, unire i pomodorini, un po' di sale e lo zucchero solo se necessario (dipende dal grado di acidità degli ortaggi), quindi, appena il composto inizia a sobbollire, coprire e cuocere per 20 minuti circa, aggiungendo un po' di acqua calda in caso la salsa asciughi troppo. A fine cottura il condimento deve risultare denso e cremoso. Tenere in caldo.

Cuocere le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando la pasta è a un minuto dal termine della cottura, eliminare l'aglio dalla salsa e insaporire quest'ultima con una macinata di pepe.

Scolare le mezze maniche e condirle immediatamente.

Suddividere la pasta nei piatti individuali, cospargerla con i dadini di mozzarella, e profumare con i ciuffetti di basilico fresco prima di servire.



Mezze maniche in insalata con verdure crude

Dedicata ai "verdurofobi"

Ricetta di Paola Uberti

Peperoni, pomodorini, sedano, cipolla rossa, aglio, coltivati da contadini che hanno saputo trarne tutto il potenziale organolettico, rendendoli strilloni commestibili del miracolo che avviene ogni volta in cui il lavoro dell'uomo incontra la potenza generatrice dell'acqua e del sole.

Una pasta - le mezze maniche del Pastificio Strampelli - che ci ricorda di cosa debba sapere realmente questo alimento basilare e versatissimo: di buon grano, acqua pulita, amore per ciò che si fa.

L'olio extravergine di oliva buono per davvero, perché tutti possiamo contribuire a celebrare la grazia gentile o l'onda passionale dell'olio extravergine di oliva italiano in tutte le sue sfumature territoriali.

Qualche foglia staccata da un pingue mazzo di basilico freschissimo che profuma l'aria attorno a sé, impenitente seduttore.

Non è che serva molto altro per ottenere in poco tempo un'insalata di pasta strepitosa.

A volte i piatti semplici sono il modo migliore di permettere agli ingredienti di gridare al mondo un messaggio che sa di gioia, attraverso il loro sapore. Provate anche voi questa insalata di pasta gustosa e fresca che conquisterà persino il cuore dei più reticenti al consumo degli ortaggi, soprattutto crudi.

Preparazione: 25 minuti
Cottura: 11 minuti
Riposo: 10 minuti + il tempo di
raffreddamento delle mezze maniche
Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 140 grammi di pomodorini piccadilly
- 40 grammi di falde di peperone giallo
- 60 grammi di coste di sedano bianco + alcune foglie per la decorazione
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva + un po'
- Cipolla di Tropea sbucciata in quantità a piacere
- Aglio sbucciato e privato del germoglio interno in quantità a piacere
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 2 foglie di basilico fresco di medie dimensioni
- Pangrattato fatto in casa q.b. (se necessario)
- Pepe nero macinato al momento q.b.



Procedimento

Tagliare i pomodorini a metà e ridurre le falde di peperone in cubetti di piccole dimensioni. Eliminare i filamenti superficiali dalle coste di sedano, quindi tagliarle a tocchetti piuttosto minuti.

Versare l'olio nel boccale del frullatore a immersione, quindi aggiungere le verdure precedentemente preparate.

Unire cipolla e aglio in quantità a piacere avendo cura di non esagerare per evitare di rendere il piatto indigesto e di coprire gli altri sapori.

Condire con sale e pepe, quindi frullare il tutto fino a ottenere un composto non eccessivamente fine.

Aggiungere le foglie di basilico finemente spezzettate con le dita, mescolare, coprire e lasciare riposare per 10 minuti. Trascorso il tempo, se necessario, unire poco pangrattato per asciugare un po' la preparazione (dipende dal livello di acquosità delle verdure). Tenere da parte fino al momento dell'utilizzo.

Cuocere le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Scolare la pasta, condirla con un filo di olio, quindi sistemarla in un grande piatto e lasciarla raffreddare completamente.

Amalgamare le mezze maniche e la preparazione a base di verdure e servire dopo aver decorato con le foglie di sedano tagliate a striscioline.

L'attesa premiata

Ricetta di Paola Uberti

Richiedono un po' di tempo per essere preparati, ma danno una soddisfazione di gusto tale da indurre ad accendere il forno anche quando fa caldo. I pomodori confit sono deliziosi, così dolci e profumati di erbe aromatiche. Versatili e capaci di impreziosire anche il piatto più semplice, ci insegnano che la capacità di attendere è una grande virtù in cucina.

Appresa la tecnica base di preparazione, possiamo divertirci a personalizzare i pomodori confit con erbe e spezie diverse e variando la componente dolce. Per accompagnare le mezze maniche del Pastificio Strampelli in una gustosissima insalata di pasta, ho scelto i pomodori camone che sanno sempre sedurmi con il loro colore elegantissimo e il sapore naturalmente dolce e fresco caratterizzato da un accento sapido. Questi pomodori sono prodotti solo da coltivatori autorizzati e sono tutelati da un marchio specifico che ne garantisce l'autenticità e il rispetto dello standard produttivo. A tali meraviglie dell'arte agricola italiana ho voluto associare un alimento raro e prezioso, il miele di melata, anche conosciuto come miele di bosco.

Personalmente trovo il miele di melata straordinario, raffinato, sensuale. Il suo sapore riporta alla frutta disidratata, alla melassa e al caramello e può virare verso note balsamiche e di liquirizia.

Pensate quindi a quale concerto ed equilibrio di sapori nasce da una pasta che sa di dolce grano, dai pomodori camone confit freschi, aromatici e zuccherini e da piccole briciole saporite di pecorino. Che bontà!

Mezze maniche con pomodorini confit e briciole di pecorino



Preparazione: 15 minuti
Cottura: 3 ore e 10 minuti
Riposo: no
Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 20 pomodori camone
- 40 grammi di miele di melata
- 2 cucchiaini di origano secco
- Una presa di sale
- Olio extravergine di oliva dal sapore delicato q.b.
- 2 grosse foglie di basilico + 4 ciuffetti per decorare
- 40 grammi di Pecorino di Amatrice De.Co. ridotto in piccole briciole
- Pepe nero macinato al momento q.b.



Procedimento

Scaldare il forno a 100°C in modalità ventilata.

Tagliare i pomodori a metà, poi sistemarli in una grande teglia con il fondo foderato di carta da forno, rivolgendo il taglio verso l'alto.

Cospargere con miele, origano e sale, quindi infornare per 3 ore o fino a quando i pomodori risultano appassiti e caramellati. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare. Cuocere le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, dopodiché scolarle e condirle con un po' d'olio.

Allargare la pasta in un grande piatto e lasciare raffreddare completamente.

Al momento di servire, mettere le mezze maniche in una capiente ciotola e aggiungere le foglie di basilico spezzettate con le dita. Unire i pomodori confit, le briciole di pecorino e una macinata di pepe e mescolare con estrema delicatezza.

Distribuire la preparazione nei piatti individuali, decorare con i ciuffetti di basilico e servire.

Mezze maniche al tonno



Studenti fuori sede

Ricetta di Silvia De Lucas
del blog Silvia Pasticci

Studenti fuori sede = pasta (triste) al tonno e altre "prelibatezze" da mangiare, preparate in 5 minuti.

Estate = pasti a base di pesce veloci da cucinare.

Questa ricetta potrebbe chiamarsi Pasta estiva dello studente, ma solitamente a fine giugno gli studenti squattrinati ritornano nelle loro città di origine e, finalmente, mangiano di nuovo il cibo genuino preparato dalla mamma. Si tratta quindi di una squisita rivalutazione della pasta al tonno.

Il segreto di questa ricetta sta nella scelta degli ingredienti: le mezze maniche del Pastificio Strampelli che tengono bene la cottura, una buona passata di pomodoro, tonno in scatola con i fiocchi, capperi di Pantelleria e olive taggiasche sottolio.

Nel tempo in cui si scalda l'acqua e cuoce la pasta preparerete un piatto buonissimo, ben lontano dal cibo - diciamo celo - spesso scarso in termini di qualità e nutrienti che consumano gli studenti e mangerete pesce senza troppa fatica in cucina.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 1/2 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1,5 cucchiaini di capperi sotto sale
- 250 millilitri di passata di pomodoro densa
- 1,5 cucchiaini di olive taggiasche snocciolate conservate nel loro olio, sgocciolate
- 100 grammi di tonno di buona qualità ben scolato dall'olio di conservazione
- Sale q.b.



Procedimento

In una padella, a fuoco bassissimo, scaldare l'olio d'oliva con l'aglio in camicia.

Sciacquare i capperi, poi metterli in una ciotolina con un po' d'acqua che dovrà essere cambiata un paio di volte; a ogni passaggio strizzarli bene per eliminare il sale in eccesso.

Togliere l'aglio dall'olio, alzare leggermente la fiamma e unire la passata di pomodoro.

Portare a bollore l'acqua salata per la pasta; nel frattempo lasciare cuocere il sugo con un coperchio.

Quando l'acqua bolle, cuocere le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. A metà cottura di queste ultime, unire i capperi e le olive al sugo di pomodoro; non serve aggiungere sale poiché i capperi sono già sapidi.

Quando è cotta, scolare la pasta.

Lontano dal fuoco mettere il tonno nel sugo, unire le mezze maniche, mescolare e gustare subito il piatto.



Mezze
maniche
con ragù di sardine

Mare

Ricetta di Paola Uberti

Inarrestabile acqua salata, immensa massa quieta, vivace o furibonda, liquido universo, citazione della generazione della vita, accogliente ventre nel quale si muovono creature dalle forme stupefacenti, piccole o immense esse siano: è il mare.

Il mare canta, oh se canta. Canta le note rudi e brucianti del Pescatore di Pierangelo Bertoli, quelle fredde, malinconiche e arrabbiate del Mare d'Inverno di Loredana Bertè e quelle al Sapore di Sale di Gino Paoli.

Il mare racconta. Narra di Nemo e di Dory, delle sirene di Ulisse e del terribile Kraken, di Moby Dick e della ciurma dell'Olandese Volante con i suoi uomini fusi a pesci e molluschi, incrostati di conchiglie.

Il mare, con il suo continuo mescolarsi alla letteratura, alla storia, al mito e alla leggenda, forte di quelle profondità inesplorate che lo rendono ancora selvaggio e sfuggente, parla. Parla di una ricchezza di specie viventi che abbiamo la responsabilità di tutelare e conservare, sottraendola alle depredazioni inconsulte, comprese quelle che nulla hanno a che fare con la pesca a fini alimentari.

Proteggere la biodiversità dei mari - se proprio vogliamo portare il discorso su un piano egoistico e speculativo come solo noi umani riusciamo a fare, trascendendo dal fare qualcosa di buono semplicemente perché è giusto - significa anche assicurarci la sopravvivenza.

Variare la nostra dieta alternando gli alimenti così come le fonti di proteine scegliendo anche quelle vegetali e, nel caso del pesce, orientarci verso le specie che non sono a rischio estinzione, ci permette non solo di contribuire a mantenere in salute le acque, ma di perpetrare alcune tradizioni della cucina popolare che ricorre ai cosiddetti pesci poveri.

Ultimo ma non meno importante aspetto, pesci quali sardine e acciughe sono nutrienti e hanno un costo contenuto. Ciò ci permette di realizzare piatti squisiti con poca spesa, come questo, creato con le mezze maniche del Pastificio Strampelli le quali, assieme a un ragù di sardine fresche facile e veloce, portano in tavola un piatto completo, molto gustoso e pronto a raccontarci tante storie di acqua salata.

Indipendentemente dalle scelte o dalle necessità alimentari dei singoli, noi che abbiamo l'immensa fortuna di poterlo fare (senza mai darla per scontata), abbiamo il compito e la responsabilità di mangiare bene e variato e di farlo con rispetto e gratitudine.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 25 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 200 grammi di pomodorini datterini pelati in succo
- 300 grammi di filetti di sardina freschi
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- 25 grammi di scalogno sbucciato e finemente tritato
- Sale q.b.
- 120 millilitri di acqua molto calda
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Alcune foglioline di basilico fresco per rifinire il piatto

Procedimento

Schiacciare grossolanamente i pomodorini pelati all'interno di una ciotola.

Esaminare i filetti di sardina per verificare che siano accuratamente puliti. Al bisogno, utilizzando l'apposita pinzetta, eliminare le spine più grosse; le più piccole sono particolarmente tenere e si sciolgono in cottura. Tagliare il pesce a cubetti di un centimetro di lato; tenere da parte.

Versare l'olio in un tegame, quindi aggiungere lo scalogno e poco sale. Accendere una fiamma moderata e, appena l'ortaggio prende calore, versare l'acqua calda. Coprire e cuocere per 5 minuti o fino a quando lo scalogno è morbidissimo e il liquido è quasi completamente evaporato.

Unire i filetti di sardina e cuocere per 5 minuti mescolando delicatamente di tanto in tanto.

Aggiungere i pomodorini, mescolare, coprire nuovamente il tegame e proseguire la cottura per altri 5 minuti. Al termine il ragù deve risultare piuttosto asciutto.

Condire con una macinata di pepe e tenere in caldo.

Lessare le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, scolarle e condirle con il ragù di sardine.

Suddividere la pasta nei piatti individuali, cospargerla con alcune foglioline di basilico e servire.

Mezze maniche con ragù di pollo alla curcuma

Tempo al tempo

Ricetta di Paola Uberti

Siamo abituati a sposare le mezze maniche a condimenti che prevedono l'utilizzo di carni bovine e suine e dei loro derivati lavorati. Ciò perché la forza che questo formato rivela in bocca chiama un condimento che - in termini di sapore e di struttura - sia in grado di reggere il confronto senza perdersi, ma anche senza dissolvere le sensazioni fisiche e il sapore della pasta, specie se si tratta di un prodotto buono e di carattere come le mezze maniche del Pastificio Strampelli.

Ma che cosa accade se proviamo a spingerci oltre i confini delle nostre abitudini culinarie, ricorrendo alla carne di pollo e rinforzandola con l'utilizzo di spezie ed erbe? Succede che tiriamo fuori un piatto diverso e buonissimo che prende le mosse dal nostro tanto amato ragù "rosso", vessillo della cucina italiana tra le mura domestiche nei giorni importanti.

Ecco quindi un delizioso ragù di pollo da preparare rigorosamente il giorno precedente affinché il suo sapore si intensifichi, ma anche per creare quell'attesa dal merito narrativo impagabile, capace di farci imparare il valore del tempo.

Un ragù dall'accento esotico, è vero, ma fondato sulla tradizione che si affaccia alla contemporaneità. Non solo per l'utilizzo della curcuma che oggi è molto diffuso, quanto piuttosto per la prima parte del metodo di cottura impiegato, finalizzata a trattare singolarmente gli ingredienti principali al fine di prepararli a quel matrimonio che li vedrà convivere nella pentola di coccio per almeno due ore. Eh sì, per rendere onore alla pasta che incontreranno dovranno prepararsi bene e a lungo. Senza fretta.



Preparazione: 15 minuti
Cottura: 2 ore e 35 minuti
Riposo: 24 ore
Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 350 grammi di petto di pollo tagliato in fette dello spessore di 1 centimetro
- 400 millilitri di acqua molto calda divisi in due dosi da 150 millilitri e una dose da 100 millilitri
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- 50 grammi di cipolla rossa mondata e finemente affettata
- Sale q.b.
- 6 grammi di curcuma in polvere (circa 1,5 cucchiaini)
- 1 grammo di zenzero in polvere (circa un cucchiaino) + un po' al bisogno
- 3 foglie di limone non trattate
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 10 grammi di Parmigiano Reggiano con 12 mesi di stagionatura, grattugiato al momento
- Una grossa foglia di menta fresca + 4 ciuffetti per la decorazione dei piatti

Procedimento

Tagliare il petto di pollo a striscioline larghe 1 centimetro, poi a cubetti regolari.

Scaldare una padella antiaderente, porvi la carne e rosolare quest'ultima a fiamma medio-bassa fino a quando è uniformemente e intensamente dorata, scuotendo il recipiente di cottura al bisogno.

Quando la carne è pronta, versare una delle dosi da 150 millilitri di acqua calda per deglassare raccogliendo tutto il sapore rimasto sul fondo della padella.

Lasciare bollire il liquido per qualche istante, poi spegnere la fiamma e tenere da parte.

Versare l'olio in una pentola di coccio, dopodiché aggiungere la cipolla, una presa di sale, la curcuma e lo zenzero. Portare il tutto su una fiamma moderata e, non appena la cipolla prende calore, versare i 100 millilitri di acqua calda. Coprire e cuocere per 10 minuti o fino a quando l'ortaggio è morbidissimo.

Aumentare leggermente l'intensità del fuoco, unire le foglie di limone strappate in più punti, quindi lasciare insaporire per 5 minuti, mescolando spesso.

Unire la carne di pollo, rimestare con cura, versare la rimanente dose di acqua calda e portare il liquido a un lievissimo bollore.

Coprire la pentola e cuocere il ragù per due ore, controllandolo di tanto in tanto per verificare che non asciughi troppo (al bisogno aggiungere poca acqua calda).

A fine cottura regolare di sale, condire con una macinata di pepe e altro zenzero al bisogno, quindi unire il Parmigiano Reggiano e la foglia di

menta spezzettata con le dita. Mescolare, coprire e lasciare raffreddare, dopodiché trasferire in frigorifero per 24 ore.

Al momento di servire il piatto, scaldare il ragù a fiamma molto bassa dopo averlo stemperato con pochissima acqua.

Lessare le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando è pronta, scolare la pasta e condirla con il ragù, poi suddividerla nei piatti individuali e decorare con i ciuffetti di menta.

Due piatti in uno...

Se volete ottimizzare il tempo richiesto dalla cottura di questo condimento delizioso, preparatene in abbondanza, poi, una volta freddo, congelatelo. Potrete trasformarlo in una strepitosa minestra di pollo da completare con un po' di spaghetti del Pastificio Strampelli spezzati, come ho fatto io (avete presenti quegli spaghetti rimasti nella confezione? Ecco, non vorrete sprecarli, vero?)

Quando ho deciso di consumarlo, ho scongelato il ragù spostandolo dal freezer al frigorifero con diverse ore di anticipo. L'ho poi sistemato in una pentola aggiungendo una buona quantità di acqua fredda (se preferite potete usare del brodo vegetale o di pollo non salati e fatti in casa, ma vi assicuro che il sapore della preparazione è tanto concentrato da non temere di essere annacquato).

Ho scaldato il tutto a fiamma dolce per poi aumentare il calore e cuocere gli spaghetti spezzati all'interno della minestra. Provateci, non ve ne pentirete.



RI

GA

TO

NI

Formato

FORTE E GENEROSO

pronto a raccogliere i condimenti più corposi

RIGATONI

I rigatoni del Pastificio Strampelli sono come fiabe, favole e leggende raccontate da un papà o da un nonno ai più piccoli, con quell'enfasi narrativa che li tiene con il fiato sospeso e proietta la loro fantasia a Camelot o, più prosaicamente, nel Regno di Molto, Molto Lontano.

Questo formato di pasta è un cavaliere della cucina: denso, forte e robusto. Esso attraversa le terre del gusto incontrando i ragù che cuociono per ore, ma anche quei condimenti che portano verdure e formaggi al culmine della loro espressione saporosa.

Cavoli e cristalli

Ricetta di Paola Uberti

Cavoli e verze sono protagonisti di quella campagna rude eppure poeticissima che la notte, quando calano le gelate, si veste di cristallo. Cristallo che rende morbidi gli ortaggi e che al sole del mattino si scioglie, continuando a brillare quando i raggi trafiggono le goccioline d'acqua, trasformandole nei cannocchiali delle piccole creature nate dalla fantasia di chi ancora ha voglia di abbandonarsi, riconoscendo in essa parte del senso della vita.

Se siete amanti dei cavoli e avete voglia di consumarli in un modo diverso da quelli più diffusi (lunga vita ai crauti), ecco un modo per farlo: renderli un condimento per i rigatoni del Pastificio Strampelli che saranno ben felici di accoglierli assieme alle Nocciole Piemonte IGP, uno dei tanti fiori all'occhiello dell'Italia che coltiva e regala al mondo eccellenze senza paragoni.

Crauti brasati e nocciole intensamente profumate si uniscono quindi alla pasta, lasciandosi completare da un fresco ed equilibrante tocco della scorza di limone e da una nevicata di Pecorino di Amatrice De.Co. che invitano alla forchettata successiva.



Rigatoni
con cavolo brasato,
nocciole e limone

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 35 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 400 grammi di cavolo cappuccio privato del torsolo centrale
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- 10 grammi di porro (parte bianca), tagliato a rondelle sottili
- Sale q.b.
- 520 millilitri di acqua molto calda divisi in due dosi rispettivamente da 120 e 400 millilitri
- 30 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate, spellate e tostate
- Un limone di piccole dimensioni con buccia edibile
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Pecorino di Amatrice De.Co. grattugiato al momento q.b.



Procedimento

Tagliare il cavolo a listarelle sottilissime.

Versare l'olio in una grande padella antiaderente, quindi unire il porro e una presa di sale.

Portare il tutto su una fiamma moderata e, appena l'ortaggio prende calore, versare la dose da 120 millilitri di acqua. Coprire e cuocere per 10 minuti o fino a quando il porro è morbidissimo e il liquido è evaporato.

Alzare la fiamma portandola a media intensità, aggiungere il cavolo e saltarlo per 5 minuti per abbrustolirlo bene, mescolando spesso.

Versare i restanti 400 millilitri di acqua calda, portare il liquido a bollore, ridurre la fiamma, coprire la padella e cuocere per 10 minuti; il cavolo deve risultare morbido ma non molle e il fondo di cottura deve essere ridotto (al bisogno cuocere ancora brevemente a padella scoperta per asciugare la preparazione). Lasciare raffreddare, poi dividere il cavolo in due porzioni di peso identico; una dovrà essere frullata per diventare una salsa, l'altra sarà utilizzata tal quale nel piatto. Tenere da parte.

Sistemare le nocciole sul piano di lavoro, dopodiché schiacciarle con la lama di un grosso e pesante coltello mantenuta parallela al piano stesso: in questo modo si romperanno senza rotolare in giro. Tritare piuttosto finemente i frutti e mettere anch'essi da parte.

Lessare i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Quando la pasta è a tre minuti dalla cottura completa, prelevare un mestolino di acqua di cottura e versarlo nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere una delle due porzioni di cavolo tenute da parte e poco succo di limone appena spremuto, condire con una macinata di pepe e frullare il tutto per ottenere una crema molto fine; al bisogno utilizzare altra acqua di cottura della pasta.

Scolare i rigatoni e amalgamarli immediatamente alla crema di cavolo brasato, poi suddividerli nei piatti individuali.

Aggiungere il cavolo rimanente, cospargere con le nocciole tritate e un po' di pecorino, quindi finire con poca scorza di limone grattugiata al momento.

Servire immediatamente.

In cucina non si spreca nulla...

Se al termine della ricetta è avanzata la parte verde del porro, è possibile aggiungerla a un minestrone di verdure.

Il succo e la scorza del limone inutilizzati, invece, possono essere usati per arricchire spremute, frullati, centrifugati di frutta e verdura, succhi e smoothie oppure per creare una citronette con la quale condire pesce o verdure cotti alla brace o al vapore.

STRAMPELLI

AMATRICE

RIGATONI

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo
- Casacozza Italia -

Rigatoni con crema di olive taggiasche al finocchietto

Miracoli e provocazioni

Ricetta di Paola Uberti

Le olive sono piccoli, stupefacenti miracoli della natura. Sono ellissi tridimensionali che maturano, traducendo il verde in bruno, in luoghi che hanno qualcosa di sacrale, mistico. Templi fatti di terra e cielo che accolgono la lenta e silenziosa crescita degli alberi nodosi, possenti, le cui argentee cortecce si elevano esplodendo in una miriade di piccole foglie coriacee, raffinate e un po' misteriose come le architetture gotiche. Proprio tra queste foglie si annidano i frutti che tanto amiamo e che tanta parte hanno in cucina, sapendo non solo arricchire, ma risolvere un grande numero di piatti.

Le olive taggiasche, in particolare, simbolo di una terra che abbraccia il mare in un gesto quasi brusco nel suo precipitare verso le acque, con il loro sapore dolce e delicato e la polpa generosa che si concentra in

piccole, vezzose, dimensioni, sono ideali per creare battuti e creme da personalizzare con erbe e spezie.

*Voletegustareirigatonidel
Pastificio Strampelli con
un condimento velocissimo
che lascia il segno? Una
soluzione pratica, adatta
a quei momenti in cui si
guarda la confezione e la
pasta che fa mostra di
sé attraverso la finestra
trasparente appare come
una provocazione bella e
buona?*

Fate come me: ho utilizzato le olive taggiasche conservate nel loro olio unendole al sapore dolce, fresco, con lievi tocchi mentolati del finocchietto selvatico e alla frizzante aromaticità della scorza del limone, il tutto equilibrato dal miele di rododendro, lieve e discreto. Rigatoni, mi avete provocato e io vi ho cucinato!

Preparazione: 5 minuti

Cottura: 11 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 160 grammi di olive taggiasche snocciolate, conservate nel loro olio, sgocciolate ma non asciugate
- 4 piccole manciate di finocchietto selvatico freschissimo + 4 ciuffetti per la decorazione
- 40 grammi di miele di rododendro al bisogno fluidificato a bagnomaria
- 2 cucchiaini rasi di scorza di limone con buccia edibile grattugiata al momento
- Pepe nero macinato al momento
- Sale q.b. (se necessario)



Procedimento

Cuocere i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando la pasta arriva a 3 minuti dalla cottura completa, prelevare un mestolino di acqua dalla pentola e versarlo nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere le olive, il finocchietto, il miele e la scorza di limone. Condire con una macinata di pepe, dopodiché frullare per ottenere un composto non eccessivamente fine. Al bisogno aggiungere altra acqua di cottura; la crema deve risultare morbida ma non liquida. Regolare di sale solo se necessario (le olive e l'acqua di cottura conferiscono già sapidità alla preparazione).

Scolare i rigatoni, quindi condirli immediatamente con la crema preparata.

Suddividere la pasta nei piatti individuali, decorare con un ciuffetto di finocchietto e servire.

Rigatoni

con crema di sedano e semi di zucca

Piccoli prodigi della natura

Ricetta di Paola Uberti

Tostare i semi commestibili in padella è un atto di piacere che in pochi istanti ci ricorda quali prodigi siano questi regali della natura. In essi c'è il potere della vita perpetrata e rigenerata, il miracolo dei codici genetici vegetali custoditi in piccoli scrigni che, quando incontrano la terra, il sole e l'acqua, esplodono in una celebrazione gioiosa che si fa germoglio, albero, fiore, frutto.

Tra girasole, lino, papavero, sesamo, zucca - per citare i più conosciuti - abbiamo a disposizione un patrimonio di risorse da utilizzare in cucina. Esse si prestano a moltissime preparazioni e sono ideali per creare pesti e creme sempre diversi con i quali condire la pasta.

Nella ricetta che segue troverete un

fresco sedano appena scottato che incontra i semi di zucca i quali, grazie alla breve tostatura, sprigionano un delizioso sapore che si avvicina a quello delle arachidi.

Partendo da ingredienti di qualità, non vi servirà molto altro per regalare ai rigatoni del Pastificio Strampelli un condimento che, credetemi, vi stupirà per la sua armonia di sapori che oscilla tra note fresche e accenti burrosi.

Adatta a molte esigenze o scelte alimentari, questa crema di sedano e semi di zucca si adagia nelle scanalature dei rigatoni stringendo con essi un patto di gusto che vi conquisterà.



Preparazione: 12 minuti

Cottura: 15 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 160 grammi tra coste e foglie di sedano verde
- 40 grammi di semi di zucca decorticati, non tostati e non salati + un po' per rifinire i piatti
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Preparare una capiente ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Privare le coste di sedano dei filamenti esterni, quindi tagliarle a pezzetti piuttosto piccoli.

Portare a bollire un po' d'acqua non salata in una pentola e scottarvi le foglie e i tocchetti di coste di sedano per due minuti, dopodiché prelevare il tutto con un mestolo forato e tuffare nel bagno di acqua e ghiaccio.

Una volta freddo, utilizzando una pinza, scolare il vegetale e trasferirlo nel boccale del frullatore a immersione.

Scaldare una piccola padella antiaderente e tostarvi i semi di zucca per alcuni istanti, avendo cura di non bruciarli; sono pronti quando appaiono dorati ed emanano un buon profumo. Spostarli immediatamente in un piatto e lasciarli raffreddare per poi unirli al sedano.

Lessare i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando la pasta è a un minuto dalla cottura completa, prelevare 4 cucchiari di acqua dalla pentola e versarli nel boccale del frullatore contenente gli ingredienti precedentemente lavorati.

Unire l'olio, condire con sale e pepe, poi frullare il tutto per ottenere una crema non eccessivamente fine.

Scolare la pasta e condirla con la crema, quindi sistemarla nei piatti individuali. Cospargere con alcuni semi di zucca non tostati e servire.





Rigatoni

con pesto aromatico
di pane abbrustolito

Con quel che c'è

Ricetta di Paola Uberti

Si potrebbero scrivere infinite pagine sul valore e sui significati del pane. Alimento basilare, simbolo antagonista della fame, vessillo delle tipicità locali, è un esempio di come da acqua, farina e lievito si possano trarre innumerevoli forme, sapori, consistenze.

A questa toccante prosperità di contenuti materiali e intangibili ho voluto dedicare una ricetta che ricalca il concetto della semplicità che racchiude un'immensa ricchezza.

I rigatoni del Pastificio Strampelli che fanno pensare a quei momenti in cui la sostanza è ciò che conta - a scapito delle sovrastrutture che ci allontanano dal senso più autentico del cibo e della cucina - incontrano un pesto realizzato

con pochi ingredienti di carattere, protagonisti dei piatti che si preparano con quel che c'è.

Pane raffermo abbrustolito in una vecchia padella di ferro, profumato prezzemolo freschissimo, aglio odoroso che parla dei condimenti all'italiana, formaggio grana, icona affettuosa e versatile e una generosa macinata di pepe, immancabile complemento di tanti dei nostri piatti.

A volte essere semplici in cucina è la più purificante terapia per liberare l'anima da ciò che non serve.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 80 grammi di pane casereccio raffermo
- 4 piccole manciate tra foglie e gambi teneri di prezzemolo fresco
- Aglio sbucciato e privato del germoglio interno in quantità a piacere
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva dal sapore robusto
- 60 grammi di Parmigiano Reggiano con 24 mesi di stagionatura, grattugiato al momento
- Sale q.b. (se necessario)



Procedimento

Scaldare una padella di ferro o una padella antiaderente e tostarvi il pane a fiamma moderata per alcuni minuti, rigirandolo affinché risulti ben abbrustolito su entrambi i lati. Trasferire su una gratella per dolci e lasciare raffreddare; alla fine di queste operazioni il pane deve essere secco e friabile.

Tritare finemente il prezzemolo per poi metterlo in un mortaio.

Aggiungere il pane sbriciolato con le dita, l'aglio ridotto a pezzetti (senza esagerare per evitare di rendere il piatto indigesto e di coprire gli altri sapori) e una generosa macinata di pepe, dopodiché lavorare con il pestello in senso rotatorio per ottenere un pesto molto fine.

Spostare quanto ottenuto in una ciotola e unire l'olio a filo, mescolando in continuazione.

Aggiungere il Parmigiano Reggiano, mescolare ancora, quindi regolare di sale solo se necessario (il pane - a meno che non si tratti di pane sciapo - e il formaggio sono già sapidi).

Cuocere i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, poi scolarli e unirli al pesto.

Servire subito.



Rigatoni freddi "mare e verdure"

Questa si potrebbe definire - tra le altre buone cose - una "Ricetta senza paura" perché quando si usa una pasta perfetta in ogni suo aspetto, dal sapore alla tenuta alla cottura, si può creare un piatto freddo senza temere di incappare in spiacevoli incidenti culinari.

La pasta scotta per noi italiani è un vero tabù, si sa, ma con i rigatoni del Pastificio Strampelli questo rischio non si corre. Mano al pesce e alle verdure migliori e tutti ai fornelli per celebrare l'estate con un piatto saporito e pieno di gusto.

Ricetta di Monica Benedetto e Nicolò del blog

Una Padella tra di Noi

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 25 minuti

*Riposo: il tempo necessario al
raffreddamento della preparazione*

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 cipolle bianche piccole mondare e finemente tritate
- 600 grammi di misto di pesce opportunamente pulito (gamberi, calamari, polpetti, vongole)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 200 grammi di verdure miste (carote, zucchine, melanzane, peperoni), mondare e ridotte a dadini
- 20 pomodorini di Pachino IGP tagliati a dadini
- Sale q.b.
- Alcune foglioline di maggiorana fresca

Procedimento

In una capiente casseruola riunire un po' di olio e le cipolle. Lasciare dorare leggermente, poi aggiungere il pesce e cuocere per due minuti.

Versare il vino, lasciare evaporare la parte alcolica, dopodiché unire le verdure.

Coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto.

A fine cottura aggiungere i pomodorini e regolare di sale.

Lessare i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, scolarli e trasferirli nella casseruola contenente il condimento.

Saltare il tutto per pochi istanti, aggiungere ancora un paio di cucchiaini d'olio e le foglioline di maggiorana fresca, lasciare raffreddare e servire come insalata di pasta fredda.

Grazie all'alta qualità della pasta, essa non scuocerà durante il raffreddamento della preparazione.



Rigatoni

con 'nduja
e zucchine crude



AAA cercansi buongustai (astenersi pseudo-eroi e perditempo)

Ricetta di Paola Uberti

Dimenticatevi quello romantico del camino durante una fredda sera d'inverno perché il fuoco che caratterizza la morbida e opulenta polpa della 'nduja calabrese è provocazione sensoriale allo stato puro. È una scossa per il palato che abbraccia in ogni sua parte, spingendo i pensieri verso l'alto e facendoli avvitare su sé stessi in un inno al gusto. Sì, gusto, perché quando la 'nduja è fatta come si deve, si allontana dall'essere un cibo riservato a quanti si siedono alla vostra tavola con l'intento di provare che saprebbero ingollare un tizzone ardente senza fare una piega. Eh no, la 'nduja non è un cibo da duri affetti da manie di dimostrazione, ma da buongustai amanti delle tinte forti. È una prelibatezza che esplose in bocca grazie alla piccantezza che la

caratterizza ma anche attraverso un delizioso concerto di sapori e aromi che oscillano tra burrosità, dolcezza, note affumicate e piacevole sapidità.

Risorsa culinaria verace e sincera, la specialità tipica di Spilinga ben si presta a realizzare piatti di pasta veloci e provocanti, ma anche sazianti e in grado di appagare profondamente.

Pensate a quale contrasto stuzzicante si crea in questo piatto: i robusti rigatoni del Pastificio Strampelli con la loro dolcezza di grano e acqua di montagna, la 'nduja con il suo deflagrante sapore e l'onda fresca delle zucchine crude che stempera la potenza dell'insaccato.

Pochi minuti e pochi ingredienti per portare in tavola un piatto semplicissimo che sa farsi ricordare.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 4 zucchine chiare piccole e freschissime per un peso totale di 200 grammi
- 60 grammi di 'nduja di Spilinga privata del budello
- 4 grosse foglie di basilico fresco
- Olio extravergine di oliva dal sapore delicato q.b.
- Sale q.b.
- Succo di limone appena spremuto q.b.

Procedimento

Spuntare le zucchine e, utilizzando una grattugia a fori larghi, ridurle in una julienne all'interno di una ciotola. Aggiungere le foglie di basilico ridotte a pezzetti con le dita, condire con poco olio e sale, unire alcune gocce di succo di limone e mescolare con cura. Coprire e tenere da parte.

Sbriciolare la 'nduja, poi sistemarla in una padella antiaderente. Accendere una fiamma bassa e, rimestando, attendere che l'insaccato sia sfaldato (al bisogno schiacciare la polpa della 'nduja con un cucchiaino per favorire il processo). Coprire e tenere in caldo a fuoco bassissimo per evitare di bruciare l'ingrediente.

Lessare i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, quindi prelevarli con un mestolo forato senza scolarli troppo e metterli nella padella contenente la 'nduja.

Alzare la fiamma e saltare il tutto per pochi istanti affinché il condimento si emulsioni con l'acqua di cottura della pasta portata nella padella.

Suddividere la preparazione nei piatti individuali.

Scolare le zucchine dalla loro acqua di vegetazione e utilizzarle per rifinire i piatti.

Servire immediatamente.

In cucina non si spreca nulla...

Il succo e la scorza del limone non utilizzati possono essere impiegati per arricchire centrifugati di frutta e verdura, frullati, succhi e smoothie, oppure per preparare una vinaigrette con la quale condire pesce e verdure cotti al vapore o alla brace.

Rigatoni

con fonduta di toma
e straccetti mocetta



La montagna la porti dentro

Ricetta di Paola Uberti

Chi ama la montagna sa quanto possa entrare profondamente sotto la pelle, trovando comodo alloggio nell'intimità di una persona e legandosi all'essenza più profonda di essa. Questa simbiosi avviene attraverso paesaggi di una bellezza difficile da descrivere che si snodano tra lariceti e pinete, prati immensi brulicanti di fiori e costoni ruvidi e ripidi dai quali precipitano cascate. Luoghi che uniscono maestosità, fierezza, mistero e quel senso di immensità ed eternità che ci ricorda quanto siamo caduchi. Da questi scenari che insegnano il valore del silenzio e del rispetto, arrivano prelibatezze segnate dal romanticismo - poetico e prosaico al contempo - dei luoghi in cui sono nate.

Formaggi d'alpeggio creati con il latte di mucche, capre e pecore che mangiano erbe e fiori spontanei e bevono acqua di sorgente, ciondolando pigre sui prati e facendo risuonare i campanacci.

Salumi innervati dalla forza delle spezie, prima tra tutte il ginepro che sì, serve anche per fare il gin che va tanto di moda, ma che la cucina di casa ci insegna essere uno degli ingredienti

irrinunciabili dei brasati più buoni, quelli della domenica, quelli che non conoscono stagioni, mode, tendenze.

Mieli prodotti in condizioni difficili che aumentano esponenzialmente il proprio valore di alimenti preziosissimi che tranquillizzano, nutrono, deliziano, raccontando il miracolo delle api.

Poi i rigatoni del Pastificio Strampelli, carnosì, paterni, opulenti, accoglienti, nati da grani che indorano al sole e nel cui intimo sapore quella montagna la senti. La senti eccome se sai ascoltare con il palato. Senti la purezza, il valore della semplicità, la potenza dirompente della tradizione italiana in cucina e l'orgogliosa forza di quella Amatrice che ha saputo urlare la propria identità, dignità e fierezza ben più forte e ben più a lungo di quei terribili boati.

Questa ricetta nasce dall'incontro di una piemontese che adora le alture di tutta Italia con una pasta di montagna che le ha rubato il cuore.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 30 minuti

Riposo: 1 ora

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 160 grammi di toma di montagna a media stagionatura
- 200 millilitri di latte di montagna intero e fresco + un po'
- Un cucchiaino di amido di mais
- Sale q.b. (se necessario)
- 120 grammi di mocetta di bovino o, in mancanza, pari peso di bresaola di montagna
- Miele di melata q.b.

Procedimento

Privare la toma della crosta, dopodiché tagliare il formaggio a cubetti di 1 centimetro di lato e sistemarli in una capiente ciotola.

Versare i 200 millilitri di latte, coprire e lasciare riposare in frigorifero per un'ora.

Trascorso il tempo, estrarre la ciotola dal frigorifero e, senza scoprirla, attendere che il contenuto raggiunga la temperatura ambiente.

Stemperare l'amido di mais con pochissimo latte, mescolando con una piccola frusta a mano: è necessario ottenere una crema non troppo liquida. Versare il preparato nella ciotola contenente formaggio e latte e rimestare.

Sistemare la ciotola su una pentola di acqua in lieve ebollizione avendo cura che il fondo del recipiente non tocchi il liquido (bagnomaria). Creare la fonduta mescolando delicatamente fino a quando la toma è completamente sciolta e il composto vela leggermente il dorso di un cucchiaino di metallo. È importante fare attenzione a che la preparazione non raggiunga una temperatura troppo elevata per evitare la formazione di grumi. Regolare di sale solo se necessario (il formaggio è già sapido), coprire e tenere da parte.

Tagliare la mocetta a striscioline larghe 1 centimetro e lunghe quanto i rigatoni. Mettere anche queste da parte.

Cuocere la pasta seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, dopodiché scolarla e condirla immediatamente con la fonduta.

Suddividere i rigatoni in quattro fondine individuali, rifinire con gli straccetti di mocetta e cospargere con un filo di miele di melata prima di servire.

Rigatoni

con ragù speziato di manzo



Casa

Ricetta di Paola Uberti

È un rituale che inizia con un concerto odoroso e culmina in una regressiva, consolatoria e tranquillizzante soddisfazione del palato.

È l'odore della pentola di coccio che si riscalda, prodromo che preannuncia un'esperienza di gusto che non potrà mai annoiare.

È la carne che rosola sprigionando il suo profumo e intensificando il sapore naturale.

È quel tocco di pomodoro pelato che la macchia appena e che con essa cuoce lentamente, come una carezza senza fine che intenerisce il cuore, risveglia i ricordi e diventa emozione.

Il ragù, pilastro della cucina italiana, riguardato da stili, tendenze e tradizioni familiari, per le persone fortunate è una delle espressioni più romantiche del concetto di casa, rifugio, accoglienza e cure parentali.

Se di ricordi legati al ragù non ne avete, perché ognuno di noi è diverso e ha una storia differente - inutile far finta di nulla o

pensare che la realtà delle persone e delle famiglie sia sempre un libro di fiabe a lieto fine - questa preparazione straordinaria può generarne di nuovi, diventando intimamente e profondamente vostra e delle persone che, con qualsiasi ruolo, fanno parte della vostra vita.

In questa ricetta troverete la mia proposta per un ragù di cane di manzo lento nel vero senso della parola. È tale perché richiede tempo, come la costruzione dei rapporti interpersonali più sani e positivi e perché, come essi, ha bisogno di cure e dedizione.

Un piatto di rigatoni del Pastificio Strampelli conditi con un ragù che si veste a festa grazie alle spezie e fatto con tanto amore vi riempirà il cuore sin dal momento in cui accenderete il fuoco, fidatevi di me.

Che la cucina sia per voi sempre un luogo felice.

PS: il ragù speziato può essere gustato appena pronto ma è molto più buono il giorno successivo, dopo 24 ore di riposo in frigorifero.

Preparazione: 10 minuti
Cottura: 2 ore e 45 minuti
Riposo: 24 ore
Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 160 grammi di pomodori pelati
- 300 grammi di carne di manzo tritata ricavata da un taglio non troppo magro
- 5 piccole bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- La punta di un cucchiaino di cannella in polvere
- 1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- 30 grammi di scalogno sbucciato e finemente tritato
- Sale q.b.
- 300 millilitri di acqua molto calda divisi in due dosi rispettivamente da 100 e 200 millilitri
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Parmigiano Reggiano con 24 mesi di stagionatura grattugiato al momento q.b.

Procedimento

Utilizzando una forchetta, schiacciare i pomodori pelati all'interno di una ciotola per romperli ottenendo una struttura non troppo fine.

Scaldare una pentola di coccio e rosolarvi la carne a fiamma vivace, sgranandola per bene con una forchetta o con una spatola resistente al calore. Quando è uniformemente dorata trasferirla in un piatto e tenerla da parte.

Pestare finemente le bacche di ginepro e i chiodi di garofano sul piano di lavoro con un batticarne.

Scaldare una piccola padella antiaderente e tostarvi per pochi istanti le spezie pestate, avendo cura di non bruciarle; sono pronte quando il loro profumo si fa più intenso. Trasferire immediatamente in una ciotolina e aggiungere la cannella in polvere. Mescolare, coprire e mettere da parte.

Nella stessa pentola usata per la carne, versare l'olio e unire lo scalogno e una presa di sale.

Accendere una fiamma media e, appena l'ortaggio prende calore, versare la dose da 100 millilitri di acqua calda. Abbassare il fuoco portandolo al minimo, coprire e cuocere per 10 minuti o fino a

quando lo scalogno è morbidissimo. Aggiungere la carne, le spezie, i pomodori pelati e la rimanente acqua calda, quindi aumentare il calore per portare la preparazione al primo accenno di bollore. A questo punto ridurre la fiamma, coprire e cuocere il ragù per 2 ore, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altra acqua in caso la preparazione asciughi troppo. A fine cottura il ragù deve risultare umido ma non brodoso.

Spegnere il fuoco, regolare di sale, insaporire con una macinata di pepe, coprire nuovamente e tenere in caldo fino al momento dell'utilizzo.

In caso il ragù sia preparato per il giorno successivo, lasciarlo raffreddare completamente a temperatura ambiente, poi spostarlo in un contenitore a chiusura ermetica e conservarlo in frigorifero per 24 ore. Al momento di usarlo, scaldarlo a fiamma molto bassa dopo averlo stemperato con poca acqua.

Cuocere i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, poi scolarli e condirli con il ragù.

Suddividere la pasta nei piatti individuali, cospargere con un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato e servire.

Che la festa abbia inizio

Ricetta di Paola Uberti

Se avete in programma un pranzo o una cena speciali oppure se in occasione delle festività natalizie volete portare in tavola un piatto diverso, vi propongo questa ricetta particolare.

I rigatoni del pastificio Strampelli, dopo una preparazione tradizionale, fanno un salto in padella diventando irresistibilmente croccanti, senza che la cottura al dente risulti compromessa (quando si lavora con una pasta di qualità...). Si lasciano poi abbracciare da una crema realizzata con gli inimitabili pistacchi di Bronte che sono pralinati e ai quali un tocco di limone e di sale donano quell'equilibrio che serve a non rendere stucchevole il piatto finito.

Il gran finale è riservato a un pecorino di fossa finemente grattugiato e alla granella di pistacchi per completare una pasta il cui scopo è colpire dritto al centro dei vostri sensi.

Che cosa mi dite, vi è venuta voglia di provarla?

Rigatoni croccanti

*con pistacchi pralinati e
pecorino di fossa*



Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 100 grammi di pistacchi di Bronte DOP sgusciati
- 40 grammi di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto
- Una presa di sale
- 4 cucchiai di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- 40 grammi di pecorino di fossa finemente grattugiato al momento
- Pepe nero macinato al momento q.b.



Procedimento

Stendere un foglio di carta da forno su un piano resistente al calore.

Sistemare i pistacchi in una padella antiaderente e aggiungere lo zucchero, il succo di limone e il sale.

Portare la padella su una fiamma media e, senza mai smettere di mescolare con un cucchiaino di legno, attendere che lo zucchero si aggrappi ai pistacchi: non deve caramellare, ma formare piccoli cristalli.

Trasferire immediatamente sulla carta da forno e lasciare raffreddare.

Quando sono ormai freddi, tritare grossolanamente una piccola quantità di pistacchi con un coltello affilato, tenerla da parte e mettere il resto nel boccale del frullatore a immersione.

Cuocere i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione.

Quando la pasta è a 4 minuti dalla cottura completa, prelevare poca acqua dalla pentola e unirla ai pistacchi pralinati interi, poi frullare per ottenere una crema densa e non eccessivamente fine.

Versare l'olio in una grande padella

antiaderente e scaldarlo a fiamma media senza portarlo al punto di fumo.

Scolare accuratamente i rigatoni, quindi metterli nella padella contenente l'olio caldo prestando attenzione agli schizzi.

Saltare la pasta fino a quando diventa croccante e uniformemente abbrustolita.

Prelevare i rigatoni dalla padella e asciugarli su carta da cucina, quindi suddividerli nei piatti individuali.

Distribuire la crema di pistacchi pralinati sulla pasta e rifinire con una generosa quantità di pecorino di fossa grattugiato, la granella di pistacchi tenuta da parte e una macinata di pepe.

Servire immediatamente.

In cucina non si spreca nulla...

Il succo e la scorza di limone inutilizzati possono essere impiegati per arricchire spremute, succhi, centrifugati di frutta e verdura, frullati e smoothie o per creare una citronette con la quale condire verdure oppure pesce cotti alla brace o al vapore.

Eccellente fino in fondo...

a cura di Paola Uberti

Il cibo è un dono, un privilegio, una fortuna, quindi non deve mai essere sprecato. Non ci sono vie di mezzo, scuse, giustificazioni.

Gettare via ciò che abbiamo in frigorifero e in dispensa è un'offesa nei confronti delle persone che hanno lavorato per produrlo e un insulto rivolto a quanti non possono dare per scontata non solo un'alimentazione completa, sana, equilibrata e di qualità, ma persino l'accesso stesso al cibo.

Gli sprechi alimentari hanno inoltre un grave impatto sulla salute dell'ambiente e sull'economia globale perché, non dimentichiamolo mai, quanto finisce tra i rifiuti richiede energia e denaro per essere smaltito. I protagonisti della filiera alimentare sono coinvolti dagli sprechi con diversi ruoli, compresi i consumatori che comprano troppo, non ottimizzano e non riciclano.

Tutto ciò che abbiamo in casa, anche

un piccolo pezzo di pane raffermo, è una risorsa preziosa il cui utilizzo permette di evitare l'acquisto di altri alimenti e di limitare la quantità di rifiuti che ognuno di noi produce.

Quando resta un po' di prodotto sul fondo delle confezioni della pasta del Pastificio Strampelli, abbiamo a disposizione centinaia di soluzioni per evitarne lo spreco. Le prossime due ricette sono dedicate proprio a darvi suggerimenti su come impiegare la pasta rimanente in golose ricette che hanno la caratteristica di essere versatili e adattabili.

Partendo dai medesimi ingredienti base (pasta e pomodoro fresco o conservato, in base alla stagione), possiamo creare uno stuzzichino per l'aperitivo o una nutriente minestra. Buona cucina responsabile a tutti voi con le eccellenze del Pastificio Strampelli!





Pasta fritta con crema di pomodoro

Ricetta di Paola Uberti

Facilissima, veloce e straordinariamente golosa, questa preparazione è perfetta per organizzare un aperitivo al volo.

Se limitarvi ad aprire un pacco di patatine e rovesciarle in una ciotola non fa per voi e se riuscite a vedere in un avanzo di pasta una risorsa che non deve essere sprecata, provate le mezze maniche o i rigatoni del Pastificio Strampelli dopo averli cotti in maniera tradizionale, poi fritti. Sarà amore al primo crunch!

*Mezze maniche o rigatoni
extra golosi e anti-spreco!*

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 15 minuti

Riposo: 30 minuti se si utilizza la salsa di pomodoro in luogo dell'ortaggio fresco

Persone: 2

Ingredienti

- 8 mezze maniche o rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- Olio di semi di arachide per friggere q.b.
- 50 grammi di pomodoro fresco non troppo acquoso oppure pari peso di passata di pomodoro densa
- Cipolla rossa sbucciata e ridotta a cubetti in quantità a piacere
- 1/2 cucchiaino d'olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Mollica di pane oppure pangrattato preferibilmente fatto in casa q.b.



Procedimento

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolarla e trasferirla in un grande piatto affinché raffreddi.

Scaldare l'olio in un pentolino profondo e grande abbastanza da contenere una quantità di liquido proporzionata al numero di rigatoni o mezze maniche da friggere. Portarlo alla temperatura di 175°C, misurata con l'apposito termometro.

Preparare un vassoio appoggiandovi alcuni fogli di carta da cucina che servirà ad asciugare la frittura.

Mentre l'olio si scalda, tagliare il pomodoro a pezzetti e metterlo nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere un po' di cipolla - senza esagerare per evitare di coprire gli altri sapori - l'olio extra-vergine di oliva, un pizzico di zucchero al bisogno (in base al grado di acidità del pomodoro) e condire con sale e pepe. Frullare il tutto per ottenere una crema omogenea e fine.

Per eliminare eventuali residui di bucce, filtrare la preparazione attraverso un colino a maglia fitta.

Aggiungere un po' di mollica di pane o di pangrattato per addensare la crema che deve assumere la consistenza di uno yogurt classico, poi frullare nuovamente.

In caso si utilizzi la salsa di pomodoro, porre quest'ultima in un colino appoggiato su una ciotola: lasciare percolare per 30 minuti circa affinché il prodotto perda l'eccesso di acqua, poi procedere alla preparazione come indicato nel caso del pomodoro fresco.

Quando l'olio è pronto, friggervi la pasta fino a quando appare dorata e croccante. Asciugarla sulla carta da cucina, sistemarla in una ciotolina e servirla ben calda con la crema di pomodoro.

Nota importante

L'olio utilizzato per friggere non deve essere smaltito negli scarichi domestici o ricorrendo ad altri metodi che non prevedano di coinvolgere operatori designati. Deve essere filtrato, versato all'interno di un apposito contenitore e consegnato in un centro di raccolta deputato, ad esempio un'isola ecologica. Per qualsiasi informazione al riguardo è possibile rivolgersi al proprio Comune.

Minestra di pomodoro

"one-pot" con pasta spezzata

Ricetta di Paola Uberti

Il metodo di cottura one-pot prevede di sistemare tutti gli ingredienti di una ricetta - o almeno i pezzi forti - in una pentola e cuocerli con un unico processo.

Ho provato più volte questo tipo di preparazione per le mie minestre e devo dire che, se gli ingredienti sono ben dosati, dà grandi soddisfazioni, oltre a permettere di portare in tavola un corroborante e gustoso piatto in poco tempo, ottimizzando inoltre le risorse energetiche (comprese quelle personali).

*Per non sprecare i fondi delle confezioni dei bucatini e degli spaghetti del Pastificio Strampelli, provate questa saporita minestra. Potete realizzarla con il pomodoro fresco in estate e consumarla tiepida o fredda, oppure con il pomodoro conservato quando l'ortaggio non è in stagione, godendovela calda.
Buona, buona, buona!*

Preparazione: 10 minuti
Cottura: in funzione del formato
di pasta utilizzato
Riposo: no
Persone: 2

Ingredienti

- 40 grammi di bucatini o spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co., spezzati
- 20 grammi di cipolla rossa sbucciata
- 340 grammi di pomodoro fresco oppure pari peso di pomodori pelati
- 800 millilitri di acqua
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- Sale q.b.
- Un pizzico di zucchero (se necessario)
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Tagliare la cipolla a cubetti di mezzo centimetro di lato e ridurre il pomodoro fresco oppure i pelati in pezzi di medie dimensioni.

In una capiente pentola riunire il pomodoro, l'acqua, la pasta, l'olio, il sale e lo zucchero se necessario (dipende dal grado di acidità del pomodoro). Portare il tutto su una fiamma vivace e cuocere senza coperchio fino a quando la pasta raggiunge la consistenza al dente (seguire i tempi di cottura indicati sulla confezione).

Condire con una macinata di pepe, mescolare e servire.





Indice interattivo delle ricette

(cliccare sul titolo per visualizzare la pagina)

[Spaghetti all'amatriciana ... 52](#)

[Spaghetti alla gricia ... 56](#)

[Spaghetti aglio, olio e peperoncino con pepe di Sechuan e pinoli ... 68](#)

[Spaghetti aglio, olio e peperoncino con menta e uva passa ... 72](#)

[Spaghetti aglio, olio e peperoncino con semi di finocchietto e sesamo ... 76](#)

[Spaghetti in minestra agrodolce di peperoni ... 80](#)

[Spaghetti con verdure e formaggio di capra ... 84](#)

[Spaghetti con scampi e salsa di prezzemolo ... 88](#)

[Bucatini con zucchine e mandorle salate ... 96](#)

[Bucatini con salsa di caffè e porri ... 102](#)

[Bucatini con battuto di melanzane, yogurt e pomodori secchi ... 108](#)

[Bucatini con salsa di pomodori grigliati ... 112](#)

[Bucatini con sugo genovese "a modo mio" ... 116](#)

[Bucatini con acciughe e farina di mais ... 120](#)

[Bucatini con sugo di borlotti ... 124](#)

[Mezze maniche con crema di lattuga e noci ... 132](#)

[Mezze maniche con salsa alla marinara e mozzarella ... 136](#)

[Mezze maniche in insalata con verdure crude ... 142](#)

[Mezze maniche con pomodorini confit e briciole di pecorino ... 146](#)

[Mezze maniche al tonno ... 150](#)

[Mezze maniche con ragù di sardine ... 156](#)

[Mezze maniche con ragù di pollo alla curcuma ... 162](#)

[Rigatoni con cavolo brasato, nocciole e limone ... 170](#)

[Rigatoni con crema di olive taggiasche al finocchietto ... 174](#)

[Rigatoni con crema di sedano e semi di zucca ... 178](#)

[Rigatoni con pesto aromatico di pane abbrustolito ... 182](#)

[Rigatoni freddi "mare e verdure" ... 186](#)

[Rigatoni con 'nduja e zucchine crude ... 190](#)

[Rigatoni con fonduta di toma e stracetti mocetta ... 196](#)

[Rigatoni con ragù speziato di manzo ... 202](#)

[Rigatoni con pistacchi pralinati e pecorino di fossa ... 208](#)

[Pasta fritta con crema di pomodoro ... 214](#)

[Minestra di pomodoro "one-pot" con pasta spezzata ... 218](#)



NOTE IMPORTANTI

Questo eBook contiene riferimenti a bevande alcoliche utilizzate come ingredienti o consigliate in abbinamento ai piatti. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Si raccomanda il lettore di prestare attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. **STRAMPELLI SRL**, LIBRICETTE.eu e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse, per l'errata interpretazione ed esecuzione delle suddette e per l'incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA

1030

STRAMPELLI

PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE

© 2020 TESEI SRL

www.marcozzibrand.it

Loc. Collegentilese - 02012 Amatrice (RI)

commerciale@pastificiostrampelli.it

www.pastificiostrampelli.it



MARCOZZI
FINE FOOD PHILOSOPHY