I Ricettari di Cannella

Volume 1

"Sughi per la pasta"

Introducción

"La Zuccheriera" lleva ya un largo camino recorrido y la publicación de casi una receta diaria durante más de un año y medio. Las recetas de pasta han sido muchas y, siendo básicas en la cocina italiana, me parecía justo empezar esta pequeña recopilación recogiendo las más significativas.

Se trata de un pequeño recetario con recetas básicas, para imprimirlo, tenerlo siempre a mano y poder consultarlo a menudo.

Poco a poco, cada una de las categorías de recetas del blog tendrá su mini-recopilación.Esperando que la idea os guste, un abrazo, Cannella

Espaguetis a la carbonara

I por primera vez quedó claro que la carbonara no lleva nata…
La receta está sacada de otro libro clásico de la cocina italiana, "Il talismano della felicità" de Ada Boni, Ediciones Colombo, uno de los libros básicos de la cocina italiana tradicional

Para 6 personas

600 gr de espaguetis
3 huevos
200 gr de bacon
30 gr de mantequilla
50 gr de parmesano rallado
una cebolla pequeña
un manojito de perejil
pimienta
medio vaso de vino blanco

Poner a cocer los espaguetis en abundante agua salada.

Cortar la cebolla en tiras finísimas (*al velo*, como se suele decir) y el bacon en daditos. Poner ambas cosas a fuegos suave en una

sartén con la mantequilla, hasta que cambien ligeramente de color.

En un cuenco, batir los huevos como para tortilla, con el queso, la pimienta y el perejil picado muy fino.

Cuando el bacon y la cebolla estén ligeramente coloreados, añadir el vino blanco y dejar evoporar lentamente.

Ecurrir los espaguetis y mezclarlos con el huevo y luego volcarlos en la sartén con el bacon. Mezclar bien y servir inmediatamente

Linguine al pesto

La receta es de **Mangiarebene** y es absolutamente perfecta en las proporciones. Esta salsa nació en la región de Liguria, primera productora italiana de plantas de albahaca específicas para pesto.

Para 4 personas
30 hojas de albahaca fresca
1 diente de ajo
1 vaso de aceite de oliva virgen extra
50 gr de pecorino (se puede sustituir con parmesano)
30 gr de piñones
una pizca de sal

Se debería machar todos los ingredientes a mano en un mortero de mármol, pero una buena alternativa (sobre todo muuuuuy rápida) es dejar enfríar el vaso de la minipimer en el congelador durante media hora y triturar todos los ingredientes hasta obtener una crema. Si se quiere menos espesa, basta con añadir unas cucharadas de agua de cocción de la pasta.

Bucatini all'amatriciana

Un plato característico de la cocina romana, pasta con papada crujiente de cerdo.
Receta del "Talismano della felicità", el mítico libro de Ada Boni

Para 6 personas:

- 600 gr de *bucatini*
- cebolla al gusto
- 100 gr de papada de cerdo ibérico
- 1 kg de tomates maduros
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- Sal, pimienta
- 100 gr de queso *pecorino* rallado

Picar la cebolla muy fina y cortar la papada en trozos pequeñitos. Meter la cebolla y la papada en una sartén con la cucharada de manteca. Dejar que se doren pero no demasiado; en ese momento añadir los tomates sin piel y sin semillas, cortados también en trozos. Salpimentar (cuidado con la sal si la papada está ya

salada; sin embargo hay que echar bastante pimienta) y cocer a fuego vivo hasta que el tomate esté hecho pero no deshecho. Mientras, cocer los *bucatini* y, una vez cocidos, saltearlos en la sartén con la salsa y el queso *pecorino*.

Salsa a la "puttanesca"

Una salsa napolitana muy sabrosa.
Receta del libro "La cucina italiana. Ricette d'oro" Edizioni Piemme

Para 4 personas

350 gr de espaguetis
500 gr de tomates para salsa o 1 lata de tomate troceado de buena calidad
100 gr de aceite de oliva virgen extra
100 gr de anchoas
100 gr de aceitunas negras sin hueso
50 gr de alcaparras
2 cucharaditas de tomate concentrado
1 diente de ajo
1 guindilla
sal

En una sartén poner el aceite, un diente de ajo y la guindilla cortada finamente con las tijeras. Sofreír a fuego lento unos

minutos y añadir las anchoas, removiendo hasta que éstas se deshagan. Añadir el tomate; si es fresco habrá que quitarle las semillas y trocearlo. Subir la llama, tapar y cocer a fuego alegre unos 15 minutos. Mientras, cortar las aceitunas por la mitad y lavar las alcaparras para quitarles la sal. Añadir estos dos ingredientes al tomate, bajar el fuego y dejar espesar la salsa hasta que esté oscura (para hacerlo bien se necesitará casi una hora).
Cocer los espaguetis al dente y saltearlos en la salsa.

Lasagne, jamón y guisantes

La mejor salsa para pasta fresca.

Para 4 personas:

- 450 gramos de guisantes congelados
- una tacita de tacos de jamón, no muy gordos
- vino blanco
- pimienta molida
- una cucharada de mantequilla
- unas hojas de salvia
- una cucharadita de tomate concentrado
- una pizca de azúcar

Se sofríe la cebolla, cortada muy fina, en un poco de aceite. Se añaden los tacos de jamón y, a fuego vivo, se dejan tostar hasta

que cambien de color. Se añaden los guisantes (directamente congelados, así no será necesario añadir agua), una pizca de azúcar, la mantequilla, la salvia, el tomate concentrado, un poco más de aceite si fuera necesario y un poco de vino blanco. Se baja el fuego, se tapa y se deja cocer, removiendo a menudo, una hora más o menos, hasta que el vino se haya evaporado y el aceite del fondo se haya vuelto de un color dorado transparente.

Fettuccine alla boscaiola

Salsa aconsejada para pasta fresca.

Para la salsa, para 4 personas:

- 400 gr de setas
- 5 cucharadas de aceite de oliva extra-virgen
- 20 gr de mantequilla
- 2 lonchas gorditas de bacon ahumado
- ajo y perejil
- 50 ml de nata espesa
- 4 cucharadas de parmesano rallado
- sal y pimienta

Limpiar las setas y cortarlas en trozos no muy grandes.
En una sartén amplia, fundir la mantequilla con el aceite, añadir un machado de ajo y perejil y el bacon cortado en trozos pequeños. Rehogar unos 5 minutos, hasta que el bacon cambie de color y añadir las setas. Cocer unos 20 minutos, hasta que las

setas estén bien blanditas. Salpimentar y añadir la nata; mezclar bien y añadir el parmesano. Dejar espesar la salsa.
Escurrir las *fettuccine* y saltearlas en la salsa. Añadir más parmesano y servir.

Pasta mar y montañas

Salsa para 4 personas

1 calabacín mediano
100 gr de gambas en salmuera o precocidas
100 gr de bacon picado
aove
un poco de cebolla picada
un poco de coñac
sal y pimienta

Cortar el calabacín en daditos. Sofreír la cebolla en unas cucharadas de aceite, añadir el calabacín, avivar el fuego y dejarlo dorar. A mitad de cocción añadir el bacon y, después de que el bacon haya cambiado de color, añadir también las gambas.

Salpimentar (cuidado con la sal, ya que las gambas y el bacon ya están salados), coccer 5 minutos más y añadir un chorrito de coñac. Subir el fuego y dejar evaporar.
Saltear la pasta ya cocida en la salsa antes de servir.

Bucatini con zamburiñas

En lugar de zamburiñas se pueden utilizar almejas.

Para 4 personas

360 gr de bucatini
250 gr de zamburiñas limpias
un poco de aceite
un buen trocito de mantequilla (unos 50 gr)
un machado de ajo y perejil
una guindilla
una ramita de romero
un par de hojas de salvia
1 pastilla de caldo de pescado
1/2 vaso de vino blanco seco
unos 500 ml de salsa de tomate (passata)

Rehogar en el aceite y mantequilla el ajo y el perejil; añadir la guindila entera, el romero cortado en cachitos invisibles con las tijeras y la salvia. Añadir las zamburiñas y dejarlas coger sabor 5 minutos. Añadir la *passata* y la pastilla de caldo y dejar cocer a

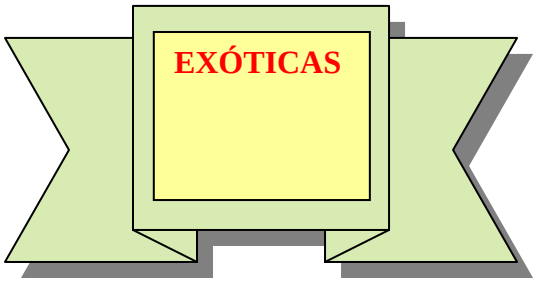
fuego lento durante una hora, hasta que la salsa haya espesado. Saltear los bucatini cocidos en ella.

Linguine con gambas y calabacín

Para 4 personas:

- unos 200 gr de gambas peladas (las mías eran en salmuera)
- 2 calabacines baby
- 4 cucharadas de nata
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen-extra
- un chorro de vino blanco seco
- un diente de ajo
- una pizca de perejil
- sal y pimienta blanca

Si las gambas están crudas, saltearlas en el aceite, junto con el ajo cortado en láminas y el perejil, hasta que estén doraditas. Quitar las láminas de ajo y añadir el calabacín cortado en rodajas muy finas. Dejar que coja sabor, ajustar de sal y echar un chorro de vino blanco seco. Subir el fuego y dejar evaporar. Casi al final de la cocción añadir la nata y espolvorear con un poco de pimienta blanca. Saltear la pasta en la salsa antes de servir.



Pasta con tomate cherry, albahaca y limón

Para 4 personas

500 gr de tomates cherry o romantic
un manojito de albahaca fresca
un limón biológico
un poco de ajo picado
6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta

Calentar el aeite con el ajo, añadir los tomates enteros y cocer a fuego vivo unos 10 minutos. Salpimentar, añadir la piel del limón rallada y la albahaca, terminar la cocción y saltear la pasta con la salsa.
(Receta de la revista Sale&Pepe)

Pasta con crema de aguacate y gorgonzola

Una idea ara una pasta templada, ya que la salsa no necesita cocción.

Para 4 personas:

2 aguacates maduros
100 gr de queso gorgonzola
40 gr de mantequilla en pomada
4 cucharadas de queso tipo Philadelphia

Se deja que el gorgonzola y la mantequilla se ablanden. Se pela y deshuesa el aguacate y se ponen todos los ingredientes en el mixer, hasta obtener una crema.
Se escurre la pasta y se mezcla rápidamente con la crema.

Pasta con espárragos y papada crujiente

Para la salsa, para 4 personas:

- 400 gr de espárragos trigueros
- un poco de apio
- 100 gr de papada ibérica
- 2 tomates maduros
- 4 cucharadas de aceite
- sal y pimienta

Limpiar los espárragos y cocerlos *al dente* como más os guste, al vapor o en una cazuela con agua salada.
Quitarle la piel y las semillas al tomate, cortándolo liego en tiras.
Limpiar el apio y triturarlo un poco.
Dorar los espárragos en el aceite, añadir el tomate, salar y cocer unos 10 minutos.
Mientras, cortar la papada en trocitos y ponerla al fuego junto con el apio (sin añadir nada más) hasta que esté crujiente.
Cuando la pasta esté cocida, mezclar la papada con los espárragos y saltear la pasta en la salsa antes de servirla, espolvoreando con un poco de pimienta.

Pasta a la vodka de mi abuelo

La primera receta del blog.
INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 kg de tomates maduros
- 5 cucharadas de aceite extra-virgen
- 1 diente de ajo pequeño
- una guindilla
- una copita de vodka
- sal y pimienta
- unas hojas de albahaca
- una cucharada de nata

Troceo los tomates en cachos bastante menudos. Mientras, pongo a calentar en la olla express, sin tapar, a fuego muy muy lento, el aceite y el diente de ajo cortado en láminas. Cuando el ajo haya cogido color sin llegar a quemarse, lo quito y añado el tomate troceado, la sal, la pimienta, la guindilla y las hojas de albahaca. Remuevo bien todo y tapo la olla; dejo cocer a fuego bastante vivo unos diez minutos. Enfrío la olla bajo un chorro de agua fría, la abro y dejo que el tomate se termine de hacer del todo, sin tapar. La salsa debe quedar bastante espesa. Mientras, pongo a cocer la pasta en abundante agua salada. En este caso he hecho *tripolini*, una especie de cintas rizadas, de la marca *Voiello*, pero van muy bien *penne* y también *farfalle*, pr ejemplo. Cuando el tomate esté hecho, se le añade la copita de vodka, se sube la llama y se deja evaporar. Enseguida se agrega la cucharada de nata y se remueve bien, para que la nata *ligue* la salsa. Sirvo la pasta con abundante parmesano rallado.

Indice

- Espaguetis a la carbonara, pág. 3
- Linguine al pesto, pág. 4
- Bucatini amatriciana, pág. 5-6
- Salsa a la "puttanesca", pág 6-7
- Lasagne con jamón y guisantes, pág. 7-8
- Fettuccine boscaiola, pág. 8
- Pasta mar y montañas, pág. 8-9
- Bucatini con zamburiñas, pág. 10-11
- Linguine con gambas y calabacín, pág.11
- Pasta con tomate cherry, Albahaca y limón, pág. 12
- Pasta con crema de aguacate

Y gorgonzola, pág. 13

- Pasta a la vodka de mi abuelo, pág. 14

****