



Soc. agr. F.lli Guasconi di Villamena s.s
Azienda agricola Vigliano

I nostri prodotti
I nostri consigli

Ricette con le nostre Casarecce:
Casarecce piccanti ai funghi

Ingredienti Casarecce per 4 persone

400 g di pasta casarecce 300 g di funghi porcini (potete usare anche quelli secchi da mettere in ammollo) 100 g di pancetta tesa 400 g di pomodori pelati 50 g di burro parmigiano reggiano in abbondanza olio extravergine d'oliva 1 peperoncino un bicchiere scarso di vino bianco aglio prezzemolo basilico sale.

Preparazione: in una grande padella fate rosolare la pancetta per alcuni minuti, appena sarà cotta, mettetela da parte in un piatto. Nel frattempo in un'altra padella fate colorire l'aglio e quando è imbrunito toglietelo e versate i funghi tagliati a pezzetti, mettete il vino bianco e fate cuocere fin quando il vino non si sarà asciugato. Aggiungere peperoncino a pezzettini, i pomodori pelati, aggiungere sale e far cuocere per una decina di minuti. aggiungete i funghi con il loro sugo e la pancetta e far cuocere un'altra decina di minuti sempre regolandovi con la consistenza del sugo. Nel frattempo avete fatto cuocere le casarecce in abbondante acqua salata, scolatele e mettetele nella padella col sugo, fate saltare per alcuni minuti, aggiungendo molto parmigiano e prezzemolo

Casarecce al radicchio

Ingredienti: 2 cespi di radicchio, 2 cipolle rosse di troppa, una decina di pomodorini maturi, olio di oliva, sale, 1/2 bicchiere di vino bianco.

Affettare finemente le cipolle di troppa e il radicchio lavato e asciugato e farli soffriggere insieme in un pochino di olio; sfumare con il vino bianco e dopo aggiungere i pomodorini tagliati in 4 parti. Lasciare cuocere coperto; intanto cuocere la pasta e quando è cotta, scolarla e unirla al sugo, lasciare insaporire per un minuto magari aggiungendo ancora un filo di olio a crudo

Ricette con i nostri Tagliolini

Tagliolini agli scampi

Tagliolini, scampi, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, cipolla, carota, 1 costa di sedano, prezzemolo tritato, Olio d'oliva, Sale

Pulite, lavate e sgusciate gli scampi.

Lessate le carcasse per un quarto d'ora in acqua salata con carota, costa di sedano, cipolla.

Filtrate il brodo e tenetelo da parte.

Insaporite gli scampi nell'olio caldo per 3 minuti, cospargeteli con il prezzemolo tritato e un cucchiaino di concentrato diluito con un po' di brodo di pesce.

Lessate i tagliolini e conditeli caldi con la salsa.

Tagliolini al tonno fresco

tonno a trance, 1/2 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine, prezzemolo tritato, Sale, 1 manciata di pepe.

Far marinare per 30 minuti il tonno tagliato a cubetti con aglio, limone e 1 cucchiaio d'olio. In una padella rosolare il pesce, salarlo, far insaporire e spegnere il fuoco.

Cuocere la pasta e unirla all'intingolo. Servire con prezzemolo tritato e una manciata di pepe.

Tagliolini al vino dolce

2 bicchieri di vino bianco dolce, speck, prosciutto cotto, passata di pomodoro, 2 bicchieri di panna, olio d'oliva extra-vergine, spolverata di formaggio parmigiano grattugiato, Sale, Pepe

Tagliate a sottili listarelle sia lo speck che il prosciutto cotto e rosolateli in poco olio, in modo che coloriscano appena; bagnate poi con il vino e lasciate evaporare su fiamma dolce.

Aggiungete, quindi il pomodoro e, non appena prende a sobbollire, allungate il sugo con la panna.

Salate, pepate e proseguite la cottura per circa 10 minuti.

Lessate i tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli al dente e spadellateli con il sugo, completando con una spolverata di parmigiano.

Tagliolini di mare

gamberoni sgusciati, 400 g di scampi, 100 g di panna, burro, 1 spicchio di dragoncello, 1/2 bicchiere di aglio, Vino bianco, Pepe. Soffriggere l'aglio e il dragoncello nel burro.

Unire i gamberoni a pezzi e gli scampi e bagnare con il vino. Far evaporare, salare, pepare e aggiungere la panna. Levare dal fuoco e mescolare bene.

Lessare i tagliolini e condirli con la salsa spolverizzando di pepe prima di portare in tavola.

Tagliolini funghi e zafferano

Ingredienti:

tagliolini, porcini, 1 busta zafferano, la nostra salsa o i nostri filetti di pomodoro bio, 1 spicchio d'aglio.

Si fa rosolare l'aglio con un goccio di olio, si aggiungono i porcini precedentemente puliti e tagliati a pezzi; si aggiunge i ns. filetti di pomodoro (o altri pomodorini), schiacciare con forchetta; a parte fate bollire i tagliolini e quando saranno al dente li fate saltare in padella

con un goccio di acqua di cottura e infine aggiungere lo zafferano. Servire con prezzemolo sopra.

Minestra di tagliolini con zucca gialla

1 Cipolla, 1 Spicchio Aglio, Pancetta affumicata, Patate Medie, **Zucca Gialla**
Sale, Pepe, Tagliolini, Formaggio, Parmigiano

Preparate un trito di cipolla, aglio e pancetta e fatelo appassire per 5 minuti, a fuoco dolce, in una casseruola piuttosto grande, con olio evo, bagnando di tanto in tanto con un cucchiaino di acqua. Sbucciate le patate, lavatele e riducetele a cubetti. Private la zucca della scorza e dei semi e dividetela in cubetti della stessa dimensione di quelli delle patate. Metteteli nella casseruola e fateli insaporire nel condimento per qualche minuto, rimestando spesso con un cucchiaino di legno. Regolate di sale e di pepe, coprite con un litro e mezzo di acqua, quindi portate a bollore e buttate i tagliolini. Rimestate completando la cottura e unendo, solo se occorre, altra acqua bollente salata. Tenete il fuoco moderato e il recipiente coperto. Dopo circa 10 minuti la minestra sarà densa al punto giusto. Cospargete di parmigiano grattugiato, mescolate e servite.

Zuppa di pesce con Grandinina (4 persone)

Ingredienti

1 razza o pesce bianco da zuppa; 200 gr. di grandinina; 1 kg di arselle (vongole); 1 spicchio aglio; Prezzemolo; Costola di sedano; 1 carota; Olio; Sale; Pepe

Preparazione

1. preparare un brodo con la razza. **Suggerimento:** si può preparare la razza al vapore, scartando la testa; recuperare il fumetto sottostante al vapore e far cuocere insieme la testa ancora per un quarto d'ora .
2. nel brodo in ebollizione far cuocere la grandinina
3. far saltare le vongole in una padella larga con uno spicchio di aglio; sgusciarle e recuperare l'acqua di cottura ; aggiungere alle vongole la polpa di razza, un trito di prezzemolo e l'acqua delle vongole.
4. unire la grandinina poco scolata (attenzione a lasciare un po' di acqua) e terminare la cottura insieme al pesce.

Grandinina con salsiccia

Ingredienti:

600 grammi di salsiccia
400 grammi di grandinina
500 grammi di polpa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo
Pepe e sale

Preparazione

1. far saltare la salsiccia in padella, aggiungere la polpa di pomodoro con un trito di aglio e portare a cottura
2. far cuocere al dente la grandinina in acqua in ebollizione
3. aggiungere la grandinina alla salsiccia e terminare insieme la cottura; aggiungere il trito di prezzemolo

La ns. grandinina è ottima anche come piatto freddo- insalate di pasta con verdure di stagione e con le lenticchie – minestra di lenticchie e grandinina

Vellutata di zucca dolce con grandinina

La zucca va lavata, asciugata e tagliata in grosse fette, privata della buccia spessa e non commestibile in quanto dura, pulita dai semi all'interno, deve restare solo la parte intermedia. Fatto questo va tagliata a dadini ed è pronta per la nostra minestra.

Oltre alla zucca così preparata vi occorre, cipolla tritata un cucchiaino, olio extravergine di oliva, sale polpa di pomodoro fresco, passato o in pezzi

- qualche cucchiaino di grandinina

In una casseruola alta versate l'olio d'oliva e la cipolla, fate appassire leggermente, aggiungete la zucca e fate rosolare ancora, aggiungete qualche cucchiaino di pomodoro, fate cuocere ancora mescolate per bene e infine aggiungete dell'acqua, mettete il sale e portate a bollire. Fate bollire per almeno 20 minuti, la zucca diventerà come trasparente, passatela con minipimer, a questo punto aggiungete qualche cucchiaino di grandinina, di meno se vi piace brodosa di più che se preferite una minestra più asciutta, fate cuocere e se preferite aspettate che si raffreddi per servire.

Minestra contadina con porri e grandinina

Quantità per 4 persone:

6 porri di media grandezza

parmigiano grattugiato

1,5 lt di brodo

2 cucchiaini di farina

50 gr di burro

pepe nero in grani

Tagliate a fettine molto sottili i porri facendo attenzione ad affettarne solo la parte bianca.

Soffriggete nel burro le fettine, cospargendole con la farina. Quando i porri saranno dorati potrete aggiungere il brodo e 200 gr. (per 4 persone) di grandinina. Lasciate cuocere a fuoco medio fino a ultimare la cottura della pasta. Prima di servire cospargere con filo olio e.v. e pepe nero in grani

Altra variante:

Mondare i porri, lavarli e affettarli; sbucciare e lavare le patate, poi tagliarle a dadini.

Tritare cipolla e aglio sbucciati e farli appassire in 1 casseruola con 3 cucchiaini d'olio e 20 g di burro; unirvi i porri e le patate e far rosolare per 10 minuti.

Unire il sedano lavato e affettato e i pomodori scottati e tritati.

Cuocere 5 minuti, poi bagnare con 150 cl di brodo, salare e infine unire la pasta, lasciarla cuocere e servire con il grana grattugiato.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 4 porri
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 150 cl di brodo
- **160 g di grandinina**
- 2 pomodori
- Sedano
- 3 cucchiaini di olio d'oliva, burro, formaggio parmigiano

Insalate di pasta

Fischiotti in insalata

Ingredienti: fischiotti, piselli, emmenthal, 2 pomodori, prezzemolo, olio e.v., pepe, sale
Cuocere i ***fischiotti*** in abbondante acqua bollente salata. Aggiungete i piselli a metà cottura e scolate il tutto quando la pasta sarà cotta al dente. Nel frattempo, lavate i pomodori praticate un taglio a croce sul fondo e immergeteli per un minuto in acqua bollente, quindi raffreddateli, spellateli e privateli dei semi. Mettete i pomodori nel frullatore con l'olio, un pizzico di sale, uno di pepe e frullate per un paio di minuti. Lavate e tritate il prezzemolo; tagliate il formaggio a dadini. Versate la pasta con i piselli in una ciotola e aggiungete il formaggio, il trito di prezzemolo e i pomodori frullati. Mescolate bene e servite

Grandinina Grand'estate

In gradienti: cozze, mozzarella, pomodori sodi e maturi, olive nere snocciolate, basilico, olio e.v., pepe, sale

Cuocere la ***grandinina*** in abbondante acqua bollente salata e scolatele al dente.

Raffreddatele sotto l'acqua corrente per un istante, poi sistematele in una ciotola e irrorate con 1 cucchiaino d'olio. Nel frattempo lavate e raschiate le cozze, ponetele in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, fatele aprire sul fuoco, sgusciatele e tenetele da parte. Lavate i pomodori praticate un taglio a croce sul fondo e immergeteli per un minuto in acqua bollente, quindi raffreddateli, spellateli e tagliateli a dadini. Tagliate a dadini anche la mozzarella. Lavate e spezzettate il basilico e spezzettatelo. Unite il pomodoro, la mozzarella, le cozze, le olive e il basilico, pepate, irrorate con olio, mescolate e servite

Casarecce asparagi e salmone

Ingredienti: casarecce, asparagi, salmone affumicato, vino bianco, pepe rosa in grani, olio e.v., sale

Lessate al dente la pasta, quindi scolatela, conditela con un filo d'olio e fatela raffreddare. Lessate gli asparagi e frullateli con un po' d'olio e una spruzzata di vino bianco. Frullate fin quando la consistenza della salsa sarà della giusta cremosità. Tagliate il salmone a listarelle. Condite la pasta con la crema di asparagi, il salmone e qualche grano di pepe in rosa. Mescolate e servite