

Italian food
The natural winner



MINISTERO POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI



that's pasta



*a cura di
Davide Paolini*



L'altissima qualità, le tradizioni secolari, il forte legame con il territorio. Sono i punti di forza dell'agroalimentare italiano: un patrimonio unico al mondo, che concorre in modo determinante al successo del "Made in Italy" ed è riconosciuto anche all'estero come uno dei tratti distintivi della nostra identità.

Ci auguriamo che anche gli atleti che vivranno a Torino in occasione delle Olimpiadi, e a cui diamo un caloroso benvenuto, possano imparare a conoscere e apprezzare i nostri prodotti enogastronomici e con essi la storia, le tradizioni e la cultura del nostro Paese.

Si tratta di una ricchezza, non solo economica, che non ha uguali al mondo per la qualità che esprime e che intendiamo continuare a tutelare e valorizzare con il massimo impegno.

I traguardi che abbiamo raggiunto confermano la validità delle scelte strategiche compiute dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'Italia è oggi la nazione con il più alto numero di prodotti agroalimentari riconosciuti ed è leader in Europa per numero di denominazioni protette: oltre 600, fra DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOC (Denominazione di Origine Controllata), DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), IGT (Indicazione Geografica Tipica). Non solo.

Più di un terzo delle aziende biologiche europee è italiano, a testimonianza di come questo comparto sia ormai diventato un importante segmento di mercato, uscendo dal ruolo di settore produttivo di nicchia.

Questi obiettivi sono stati raggiunti grazie alle linee di indirizzo della politica agricola nazionale che ha orientato il settore sul sentiero della qualità e della tipicità dei beni prodotti. Una ricchezza che oggi siamo felici di poter mettere a disposizione di tutti, anche dei graditi ospiti che saranno qui per quella che sarà una grande festa dello sport, ma che potrà diventare anche un'importante occasione di conoscenza.

Gianni Alemanno

Ministro delle Politiche Agricole e Forestali



Alemanno

The top quality, the age-old traditions, the strong connection with the land are the strengths of Italian food and agricultural sectors: a heritage which is unique in the world and that strongly contributes to the success of the “made in Italy” brand. Our very identity is often associated with this abroad.

It is our wish that even the athletes hosted in Turin during the Olympic Games, to whom we give our warm welcome, will have the opportunity to know and appreciate the products of our gastronomy, as well as the history, the traditions and the culture of our Country.

It is a wealth, not purely economic, that has no precedent in the world in terms of quality and that we intend to safeguard and foster with great care.

The goals we have achieved to date, confirm the value of the strategic choices made by the Ministry of Agriculture and Forestry Policies. Italy is the country with the highest number of certified food and agricultural products and is the leader in Europe for number of protected denominations: over 600 ranging from DOP (Denomination of Protected Origin), IGP (Protected Geographic Indication), DOC (Denomination of Controlled Origin), DOCG (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin of Denomination), IGT (Typical Geographic Indication).

Furthermore, over a third of the biological companies in Europe today is Italian, which is the evidence of how this sector is increasingly becoming an important segment of the market and leaving its role in producing goods for niche markets.

These objectives have been achieved through a national agricultural policy that has steered this sector to focus more on the quality and typicality of the goods produced.

We are delighted indeed to share this riches with everyone, and especially with the guests who have joined us in this celebration of sport which may also provide the ideal setting for sharing the best of our know-how tradition.

Gianni Alemanno

Minister of Agriculture and Forestry Policies

A handwritten signature in white ink on a dark blue background. The signature is written in a cursive, flowing style and is underlined with a single horizontal line.

italia e pasta

La pasta, e in particolare la “pastasciutta”, nelle sue numerose varietà, di tipi, di formati e di ricette è figlia delle tradizioni gastronomiche presenti in Italia.

La cucina italiana ha lavorato d'intuito, di creatività e di fantasia. Mescolando tutti gli ingredienti a disposizione ha reso ancor più particolare un prodotto come la pasta, unico e multiforme, nel quale possono convivere accostamenti e sapori diversi. Una particolarità che rende la pasta ambasciatrice non solo del gusto e dell'estro italiano, ma anche dei prodotti tipici della nostra penisola.

si fa presto a dire pasta

Il segreto del successo della pasta? Ingredienti semplici e naturali, in pochi minuti si possono creare piatti sani e gustosi, facili da variare con un pizzico di inventiva.

L'aspetto più divertente della cucina italiana è infatti questo: ci sono le ricette tradizionali e ufficiali, ma cambiano da città a città, da persona a persona.

italy and pasta

Pasta, “pastasciutta” in particular, in its variety of types, shapes, and recepies, is the result of the many gastronomic traditions of Italy. Italian cooking is an intuitive process of both creation and imagination. Mixing all the available ingredients has made even more special, a product as unique as pasta, where the most different flavours can coexist. This is a feature that makes pasta a representative not only of the Italian taste and inspiration, but also of the typical products of our peninsula.

it is easy to say pasta

Why is pasta so successful? Simple and natural ingredients can create, within a few minutes, wholesome and tasty dishes, easy to vary with a pinch of your own inventiveness.

This is in fact the fun part of Italian cooking: traditional and official recipes vary from town to town, and from person to person!

20 ricette per gustare la pasta

Presentiamo alcune ricette nella loro forma tradizionale più semplice, ma invitiamo a sperimentare anche l'effetto delle possibili alternative ispirate dalla propria fantasia.

È questo il gioco per capire, davvero, cosa si cela dietro ai piccoli miracoli della pasta italiana.

Prima di iniziare con le ricette-base, ecco alcune informazioni utili:

- la pasta secca, facilmente reperibile in molti mercati nazionali, è soprattutto quella di grano duro che, se di buona qualità, deve presentarsi netta quando si spezza, ambrata e traslucida; la superficie esterna, ruvida, è effetto del tipo di lavorazione con filiere di bronzo;
- esiste una eccellente produzione di paste all'uovo secche; si tratta di un prodotto più difficile da trovare, che però raccomandiamo per alcune preparazioni dove è quasi insostituibile; la necessaria ruvidezza è ottenuta incorporando semola nell'ultima lavorazione della superficie;
- la ruvidezza è un fattore essenziale per il rapporto con i sughi, oltre che per poter avvolgere le paste lunghe sulla forchetta senza mettere in pericolo la camicia.

Infine, alcuni suggerimenti pratici sulla cottura della pasta:

- trovare sulla confezione il tempo di cottura suggerito dal fabbricante;
- preparare abbondante acqua in una pentola alta - ad esempio, 5 litri per 500 grammi di pasta - e portarla all'inizio dell'ebollizione;
- all'apparire delle prime bollicine, aggiungere un pugno di sale marino grosso e portare a completa ebollizione,
- disporre la pasta nella pentola, tenendo conto che rallenterà l'ebollizione;
- appena l'ebollizione riprende vivace, iniziare a contare il tempo di cottura suggerito dal fabbricante;
- uno o due minuti prima dello scadere del tempo "teorico", assaggiare per verificare la cottura. Spezzando la pasta si deve vedere solo un minuscolo puntino al centro, che finirà di cuocersi spontaneamente nel circa mezzo minuto successivo; se necessario, correggere con il sale, tenendo conto che alcuni sughi sono salati;
- se la cottura è raggiunta buttare nella pentola un paio di bicchieri di acqua fredda;
- scolare la pasta e condirla con il sugo scelto.

Fanno eccezione allo schema di cottura indicato le sole ricette che prevedono una ulteriore fase di cottura più o meno lunga della pasta con il suo sugo - di solito, in padella, per uno, due, tre minuti al massimo.

In questi casi:

- ridurre il tempo di cottura di 1 o 2 minuti rispetto a quello scritto sulla confezione;
- conservare accanto alla padella una certa quantità di acqua di cottura, da aggiungere a piccole dosi per evitare che la pasta si asciughi troppo durante l'ulteriore cottura.

Questi consigli sono una solida base per non tradire il mistero della pasta mentre si sperimentano variazioni negli ingredienti, accoppiamenti fra i diversi sughi e le infinite forme che la pasta può avere.

20 recipes to enjoy pasta

Here below we propose some recipes in their most simple traditional version, inviting you to try possible variations inspired by your own creativity.

This is in fact what it takes to really understand what lies behind the little miracle which is Italian pasta.

Before starting the basic recipes, here is some useful information:

- *dried pasta, which is easy to find in many national markets, is usually made with hard durum wheat, and if it is of good quality it breaks cleanly, it is yellow and semi-lucid. The outside rough surface is the result of being worked with bronze wires.*
- *an excellent production of dried egg pasta exists and even though harder to find, it is recommended for some of the preparations. The necessary roughness is obtained through using semolina on the surface in the last working stage.*
- *it is essential for the pasta to be rough in order to absorb the sauce. The roughness also allows long pasta to be winded around the fork without making a mess.*

Some practical suggestions regarding the cooking of pasta:

- stick to the cooking time suggested on the packaging;
- fill with plenty of water a deep pot – 5 litres of water every 500 grams of pasta, and bring it to the boil;
- when the first bubbles appear, add a handful of sea-salt, and wait till the water is completely boiling;
- add the pasta in the pan, taking into account that the water will cool slightly;
- as soon as the water begins boiling again, make the cooking time suggested by the manufacturer start;
- one or two minutes before the suggested time is over, test to see how it is cooked (breaking a piece of pasta you should see a thin white line in the middle, it will complete its cooking in the half a minute left) if necessary add salt bearing in mind that some sauces are already salty;
- if cooking time is over pour a couple of glasses of cold water in the pan;
- strain the pasta, which is then ready for the sauce.

The exceptions to this manner of cooking are represented only by those recipes where pasta needs to be cooked in its sauce - usually in a frying pan - for up to three minutes at most.

In these cases:

- reduce the cooking time by 1 or 2 minutes from that suggested by the manufacturer;
- keep some of the cooking water near the frying pan to add in small doses so that the pasta does not get too dry during this last cooking process.

These few suggestions, are a solid base which will help you not to betray the mystery of pasta and will enable you to experiment with variations in ingredients, combinations of sauces and the infinite shapes pasta can have.

buon appetito!
enjoy your meal!

Spaghetti al cartoccio

Pulire i moscardini, sgusciare i gamberoni, lavare molto bene i frutti di mare sotto l'acqua corrente per eliminare la sabbia in eccesso e ridurre a pezzetti la gallinella. In un capiente tegame tuffare un piccolo peperoncino piccante e 2 spicchi di aglio in mezzo bicchiere di olio di oliva. Lasciare rosolare bene e aggiungere i frutti di mare, i gamberoni, i moscardini e per ultima la gallinella. Mescolare bene e aggiungere dopo qualche minuto i pomodorini tagliati a pezzetti. Dopo che il sugo sarà ben amalgamato aggiungere le erbe aromatiche, il vino, sale e pepe, lasciando cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento. Nel frattempo cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata, lasciando la cottura molto al dente. Scolarli e farli saltare in padella con il sugo di pesce. Disporre i maccheroni su una placca da forno ricoperta con alluminio (o carta da forno) unta con olio di oliva. Chiudere il cartoccio e passare in forno a 250 gradi per una decina di minuti. Aprire il cartoccio e servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di pasta formato maccheroni alla chitarra, una reticella di vongole veraci, una reticella di cozze, una decina di cannolicchi, una decina di moscardini, 8 gamberoni, una gallinella di mare, 1 rametto di pomodorini sardi, olio extravergine di oliva, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, aglio, prezzemolo, basilico, peperoncino, sale e pepe

Spaghetti baked in foil

Shell the scampi, wash the shellfish well under running water to eliminate the sand, and cut the moorhen into small pieces. In a large pan place half a glass of olive oil, adding the hot red pepper and two cloves of garlic. Cook gently and then add the shellfish, the scampi and finally the moorhen. Mix well and after a few minutes add the tomatoes, cut into small pieces. After the sauce is well mixed, add the herbs, the wine, salt and pepper and cook gently for about 15 minutes on a low flame.

In the meantime cook the macaroni in salty boiling water, straining the pasta when it is not completely cooked. Add to the pan with the sauce, mixing well. Place the macaroni on a sheet of aluminium foil (or oven paper) brushed with oil. Place on a baking sheet. Fold over the foil, closing it tightly, and cook in the oven at 250°C for about 10 minutes. Open the foil and serve immediately.

Serves 4

400 gr pasta shaped like long macaroni, a handful of clams, a handful of mussels, 10 razor clams, 8 scampi, 1 moorhen, 1 handful of small tomatoes, extra virgin olive oil, 1/2 glass of dry white wine, garlic, parsley, basil, hot red pepper, salt and pepper

Mezze penne alla siciliana

Pulire le sarde, aprirle a libro e farle dorare in una padella con olio di oliva caldo. Scolarle su carta assorbente e tenerle al caldo. Nel frattempo scottare in acqua bollente per una decina di minuti il finocchietto selvatico e quando sarà tenero, scolarlo e tritarlo finemente. In un capiente tegame soffriggere la cipolla con 4 cucchiaini di olio, aggiungere il finocchio (in alternativa utilizzare un cucchiaino abbondante di patè di finocchietto) e dopo qualche minuto i pomodori tagliati a pezzetti. Salare e cuocere per 5 minuti, dopodichè unire i pinoli e l'uvetta. Nel frattempo cuocere la pasta nell'acqua del finocchietto, scolarla al dente e tuffarla nel condimento a base di sarde, mescolando molto delicatamente.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di pasta formato mezze penne, 400 gr di sarde fresche, 2 rami di finocchio selvatico, (o due cucchiaini colmi di patè di finocchietto all'olio di oliva), un rametto di pomodorini di Pachino, 50 gr di uvetta ammorbidita in acqua tiepida, 50 gr di pinoli, una cipolla rossa, olio extravergine di oliva, sale

Mezze penne Sicilian style

Clean the sardines, open them up like a book and fry them gently in the frying pan with olive oil.

Place them on some absorbent paper and keep them warm. In boiling water place the wild fennel for 10 minutes and when it is tender, strain and cut very fine.

In a large pan fry the chopped onion in 4 spoons of oil, adding the chopped fennel (or the patè of fennel), and after a few minutes add the chopped tomatoes. Salt it and cook for 5 minutes, then add the pine-nuts and sultanas and the cooked sardines.

Cook the pasta, strain and add to the sardine sauce, mixing delicately.

Serves 4

400 gr of pasta mezze penne
400 gr of fresh sardines, 2 sprigs of wild fennel
(or two dessertspoons of patè of fennel in olive oil)
a handful of Pachino (cherry) tomatoes
50 gr of sultanas softened in warm water
50 gr of pine-nuts, 1 red onion, olive oil, salt

Farfalle in salsa di acciughe, fiori di zucca, pomodori e mozzarella campana

In un capiente tegame fare rosolare la cipolla tagliata molto finemente. Quando prenderà un bel colore dorato, aggiungere i filetti di acciughe, i fiori di zucca tagliati a striscioline e i pomodorini a concassé. Lasciare cuocere qualche minuto e poi aggiungere qualche stelo di erba cipollina tagliata a pezzettini. Preparare in anticipo la mozzarella di bufala, che dovrà essere lasciata riposare a temperatura ambiente per qualche ora nel suo liquido di governo e successivamente ben scolata dal siero con un canovaccio di lino o di cotone. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e farla saltare nel tegame insieme al sugo di acciughe. Aggiungere la mozzarella tagliata a dadini, mescolare e servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di pasta, 4 filetti di acciughe fresche, un ramo di pomodorini a ciliegia, 10 fiori di zucca, 1 mozzarella di bufala campana, 1 cipolla rossa dolce, erba cipollina, olio extravergine di oliva, sale

Bowties in a sauce of anchovies, pumpkin flowers, tomatoes and mozzarella

In a large pan gently fry the finely chopped onion. When it is golden in colour, add the anchovy slices, the pumpkin flowers cut into strips, and the chopped tomatoes. Leave to cook for a few minutes and then add a few finely chopped chives.

Leave the the mozzarella to rest at room temperature for a few hours in its own liquid and then strain it through a tea-towel. Cook the pasta, strain it and add it to the pan together with the sauce of anchovies. Cut the mozzarella into small cubes, add, mix and serve immediately.

Serves 4

400 gr of bowtie pasta
4 slices of fresh anchovies
a handful of cherry tomatoes, 10 pumpkin flowers,
1 buffalo-milk mozzarella, 1 red onion,
a few chives, extra virgin olive oil, salt

Timballo di spaghetti alla brindisina

Prima di tutto preparare le polpette mescolando la carne con il formaggio, l'uovo, il prezzemolo e un pizzico di sale e pepe. Nel frattempo in un tegame fare rosolare la cipolla con l'olio e il sedano, aggiungere la carne di vitello, il prezzemolo, sale e pepe. Coprire con acqua e cuocere per circa un'oretta. Quando l'acqua sarà dimezzata, aggiungere il salame, fare restringere ulteriormente e sfumare con il vino bianco. Quando la carne sarà rosolata, aggiungere nell'intingolo le polpette e cuocerle per qualche minuto. Lessare gli spaghetti, scolarli, aggiungere un poco di olio per non farli attaccare e condirli con un tuorlo d'uovo sbattuto con il canestrato. Rigarare e nel frattempo preparare una teglia da forno unta con olio di oliva e spolverizzata con pane grattugiato. Disporre uno strato di spaghetti, condirli con le polpette, pecorino e l'intingolo di carne. Cospargere con pane grattugiato e terminare con qualche fiocco di burro. Passare in forno a 200 gradi per 20-25 minuti circa, sino a quando la superficie sarà dorata. La carne di vitello dell'intingolo può essere consumata a parte come secondo piatto.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di spaghetti, 500 gr di polpa (muscolo) di vitello, 4 cucchiaini di vino bianco secco, 40 gr di salame tritato, 1 cipolla, 4 cucchiaini di pane grattugiato, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva pugliese, 2 cucchiaini di pecorino canestrato grattugiato, 1 tuorlo d'uovo prezzemolo, 1 costa di sedano sale e pepe per le polpette: 200 gr di carne mista macinata, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, 1 uovo, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe

Timballo of spaghetti Brindisi style

Start by preparing the meatball mixture by mixing the meat with the cheese, egg, parsley and a pinch of salt and pepper. In a large pan gently fry the onion and celery in the oil, adding the piece of veal, parsley, salt and pepper. Cover with water and cook for about an hour. When the water has diminished, add the salame and cook until the water is even less; then add the white wine. When the meat is cooked, add the meatballs and cook for a few more minutes.

Boil the spaghetti, strain and add a little oil so that they do not stick together.

Then mix in the beaten egg yolk and grated pecorino. Stir well.

Prepare an oven-safe dish by brushing it with oil and covering it with breadcrumbs. Place the spaghetti on the bottom, season with the meatballs, pecorino and the meat juices.

Cover with breadcrumbs and dot with pieces of butter.

Place in the oven, 200°C for about 20-25 minutes, until the top is golden.

The veal used for the sauce can be served separately as a second course.

Serves 4

400 gr of spaghetti (thin spaghetti), 500 gr of veal (lean boneless meat), 4 spoons white dry wine, 40 gr of chopped salame, 1 onion, 4 spoons of breadcrumbs, 4 spoons of extravirgin olive oil, from Apulia, 2 large spoons of grated pecorino cheese, 1 egg yolk, parsley, a stalk of celery, salt and pepper

For the meatballs: 200 gr of ground meat, 2 spoons of grated pecorino 1 egg, chopped parsley, salt and pepper

Bucatini all'Amatriciana

In una padella di ferro scaldare l'olio di oliva, il peperoncino e il guanciale tagliato a pezzetti. Rosolare a fuoco vivo, aggiungere il vino bianco, fare evaporare e togliere dalla padella il guanciale, tenerlo al caldo. Nella stessa padella aggiungere i pomodori, regolare di sale e fare cuocere qualche minuto. Togliere il peperoncino, rimettere nel tegame il guanciale e far insaporire il sugo. Cuocere i bucatini, scolarli al dente, versarli in una zuppiera calda e cospargerli con pecorino grattugiato. Attendere che il formaggio si sciolga, aggiungere il condimento, rigirare e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di bucatini, 100 gr di guanciale,
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva,
uno spruzzo di vino bianco secco,
6-7 pomodori tipo San Marzano,
1 pezzetto di peperoncino piccante,
100 gr di pecorino romano grattugiato, sale

Bucatini all'Amatriciana

Cook on a high heat until the bacon begins to become golden. Add the white wine and let it evaporate, take out the pieces of bacon and keep them hot. Prepare the tomatoes by placing them in boiling water to remove the skins, then cut them into pieces and remove the seeds. Add the cut tomatoes to the pan, add a little salt and cook for a few minutes. Take out the small pepper, add the bacon to the sauce and simmer slightly. In the meantime cook the bucatini, strain and place in a warm dish, sprinkling the grated pecorino cheese over them. When the cheese has melted, add the sauce, mix and serve immediately.

Serves 4

400 gr bucatini pasta, 100 gr bacon, 1 spoonful of extravirgin olive oil, a drop of dry white wine, 6-7 plum tomatoes, 1 piece of hot red pepper, 100 gr of grated pecorino Romano cheese, salt in an iron frying pan heat the oil, the hot red pepper and the bacon cut into small pieces.

Linguine con la rosamarina

In una capiente pentola mettere a bollire abbondante acqua salata. In un tegame di coccio fare soffriggere l'olio di oliva con gli spicchi di aglio.

Quando sarà rosolato, toglierlo e aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti, il peperoncino e in ultimo i bianchetti e il prezzemolo. Scolare la pasta al dente, insaporirla con un filo di olio crudo e condire subito con il sugo di rosamarina.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di linguine, 250 gr di pomodori pelati,
250 gr di rosamarina (bianchetti), 2 spicchi di aglio,
1 peperoncino, olio extravergine di oliva calabrese,
prezzemolo, sale

Linguine with rosemary

Boil water in a large pot and add salt.

In an earthenware pot fry the garlic cloves in olive oil gently. When they are golden, take them out and add the tomatoes cut into pieces, the red hot pepper, the whitebait and parsley.

Strain the pasta, pour over a little olive oil and immediately add the whitebait sauce.

Mix and serve.

Serves 4

400 gr of linguine pasta,
250 gr of skinned tomatoes,
250 gr of whitebait, 2 cloves of garlic,
1 small hot red pepper, extravirgin olive oil,
parsley, salt

Gnocchetti sardi con la salsiccia

In una capiente pentola mettere a bollire abbondante acqua salata.

Nel frattempo fare rosolare in un tegame la cipolla con l'olio e quando avrà assunto una colorazione dorata aggiungere la salsiccia fresca sbriciolata. Dopo circa 10 minuti aggiungere i pomodori, tagliati a pezzetti, lo zafferano e il sale. Cuocere il sugo per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto, badando bene che non attacchi al fondo del tegame.

Quando si sarà ristretto e avrà raggiunto una consistenza cremosa, aggiungere le foglie di basilico spezzate con le mani per non rovinare l'aroma.

Terminare la cottura, che dovrà essere a fuoco molto lento, per altri 20 minuti.

Scolare gli gnocchetti, versarli in una zuppiera calda, condirli con il sugo di salsiccia, lasciare riposare un minuto e insaporirli con abbondante pecorino grattugiato.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di pasta formato gnocchetto sardo,
120 gr di salsiccia fresca,
500 gr di pomodori sardi, 1 dl di olio extravergine di oliva,
1 cipolla tritata, 3 foglie di basilico fresco,
zafferano in polvere, pecorino sardo grattugiato, sale

Sardinian Gnocchetti with sausages

In a pan gently fry the onion in the oil and when it is golden add the crumbled sausages.

After 10 minutes add the tomatoes, cut into pieces, the saffron and the salt.

Cook the sauce for about 20 minutes, mixing often to make sure it does not stick

to the bottom. When it is of a creamy consistency, add the basil leaves torn between the fingers in order not to ruin the aroma. Continue cooking on a low flame for about 20 minutes.

In a large saucepan, boil abundant water with salt.

Cook the pasta and strain gnocchetti, placing them into a hot bowl, add the sauce and leave to rest for a minute and add grated pecorino and serve.

Serves 6

500 gr of Sardinian gnocchetti pasta,
120 gr of sausage, 500 gr of tomatoes,
1/10th litre of extravirgin olive oil, 1 chopped onion,
3 leaves of fresh basil, powdered saffron,
grated Sardinian pecorino cheese, salt

Pasticcio di maccheroni

In un capiente tegame preparare un soffritto con sedano, carota e cipolla e burro. Quando le verdure saranno rosolate aggiungere il piccione e far prendere colore. Trascorso qualche minuto aggiungere i fegatini di pollo, un mestolo di acqua (o brodo di carne) e i funghi secchi ammollati. Quando i piccioni saranno ben teneri, disossarli e tagliarli a pezzetti insieme ai fegatini e al prosciutto crudo. Nel frattempo preparare la besciamella, facendo sciogliere in un tegame il burro; aggiungere la farina, legare e allungare con il latte. Cuocere mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi, sino a quando la besciamella diventerà densa e cremosa. Preparare la pasta frolla mescolando tutti gli ingredienti insieme, sino a formare un impasto morbido con cui rivestire una teglia imburata e infarinata. Cuocere al dente i maccheroni, condirli con burro e parmigiano e tenerli al caldo. Nella teglia foderata di pasta frolla formare degli strati con maccheroni, fiocchi di burro, besciamella, parmigiano, intingolo di piccione, funghi e prosciutto. Terminare l'ultimo strato con la pasta frolla, che chiuderà il pasticcio. Passare in forno caldo (180 gradi) e quando la superficie avrà assunto un bel colore dorato, servire immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

100 gr di prosciutto crudo tagliato a pezzetti, 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato, 400 gr di maccheroncini, 1 piccione grosso o due novelli, 2 fegatini di pollo, 25 gr di funghi secchi da ammollare, odori misti (sedano, carota, cipolla). Per la besciamella: 1 cucchiaino di farina, 1 cucchiaino di burro, mezzo litro di latte, sale, pepe e noce moscata. Per la pasta frolla: 200 gr di farina bianca, 100 gr di burro morbido, 1 uovo, 3 cucchiaini di zucchero

Macaroni Casserole

In a large pan cook the chopped celery, carrot, and onion in butter. When it is golden, add the pigeon and cook until it becomes a little coloured. After a few minutes add the chicken livers, a ladleful of water (or meat broth) and the dried mushrooms which have been left in water to become soft. When the pigeon is tender, take out the bones and cut it into small pieces together with the livers and raw ham. In the meantime prepare the béchamel: melt the butter in a small pan, add the flour, mix well and add the milk, mixing well all the time. Cook it gently, always mixing to avoid it becoming lumpy, until the béchamel is dense and creamy.

Prepare the pastry; mix all the ingredients together until they form a soft dough to spread on the buttered and floured dish. Cook the macaroni, season with butter and parmesan cheese and keep it warm. In the dish with the pastry place levels of macaroni, pieces of butter, béchamel, parmesan, gravy from the pigeon, mushrooms and ham. Cover it all with another piece of pastry to close the pie. Place in a hot oven (180°C) and when the surface is a golden colour, serve immediately.

Serves 6

100 gr of raw ham cut into pieces, 100 gr of grated parmesan cheese, 400 gr macaroni, 1 large pigeon or two small ones, 2 chicken livers, 25 gr of dried mushrooms to be placed in water mix of celery, carrot and onion.

For the béchamel: 1 spoon of flour, 1 spoon of butter half a litre of milk, salt, pepper and nutmet. For the pastry: 200 gr of white flour, 100 gr of soft butter, 1 egg, 3 teaspoons of sugar

Bucatini alla casertana

Pulire il peperone privandolo dei semi e dei filamenti interni, lavarli e tagliarlo a pezzetti. Lavare la melanzana e ridurla in dadolata non troppo fine. In un tegame scaldare l'olio di oliva, aggiungere le melanzane e i peperoni, far rosolare, unire i capperi dissalati e le olive tagliate a rondelle. Lasciare insaporire il misto di verdure per qualche minuto, regolare di sale e togliere dal fuoco, avendo cura di tenere al caldo. Nel frattempo in una capiente pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata in cui cuocere i bucatini. Scolare la pasta al dente e tuffarla nel tegame con il sugo di verdure. Profumare con le foglie di basilico spezzettate e distribuire i bucatini nei singoli piatti, decorando con pezzetti di pomodori privati dei semi e dell'acqua di vegetazione.

Ingredienti per 6 persone

600 gr di pasta formato bucatini,
15 gr di olive nere, 6 pomodori piccoli e maturi,
1 cucchiaino di capperi, 2 piccole melanzane,
2 peperoni gialli, foglie di basilico fresco,
olio extravergine di oliva, sale

Bucatini Caserta style

Clean the pepper, throw away the seeds and filaments, wash and cut into pieces. Wash the eggplant and cut into cubes. In a pan heat the oil, add the eggplant and peppers, cook gently and add the capers, washed to eliminate the salt, and the olives cut into pieces. Leave these to cook gently for a few minutes, add salt needed and remove from the flame, keeping it warm. In the meantime in a large pot bring to the boil a large quantity of water and salt, and cook the bucatini pasta.

Strain the pasta and add to the pan with the vegetable sauce. Season the whole with the torn leaves of basil and serve the bucatini on each plate, decorating it with pieces of chopped tomato pulp.

Serves 6

600 gr of bucatini pasta,
15 gr of black olives, 6 small ripe tomatoes,
1 spoon of capers, 2 small aubergines (eggplants),
2 yellow peppers, fresh basil leaves,
extravirgin olive oil, salt

Spaghetti con la bottarga

In una capiente padella fare rosolare il porro o la cipolla affettati sottilmente sino a quando prendono un bel colore dorato. Lavare accuratamente il radicchio e tagliarlo a listarelle sottili. Aggiungerlo al soffritto di cipolla, sfumare con la grappa e far insaporire il sugo.

Nel frattempo mettere a cuocere gli spaghetti in una capiente pentola con abbondante acqua salata. Scolarli al dente e versarli nel condimento di radicchio.

Fare saltare per un minuto, dopodichè aggiungere la bottarga grattugiata, la noce di burro, regolando di sale se necessario. Quando il tutto sarà ben amalgamato, servire immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di spaghetti,
30 gr di cipolla rossa o di porro,
100 gr di bottarga di muggine grattugiata,
2 cespi di radicchio trevigiano,
olio extravergine di oliva, un cucchiaino di Grappa,
una noce di burro, sale

Spaghetti with botargo

In a large pan gently fry the finely chopped leek or onion until it is golden. Wash the radicchio and chop into fine strips. Add to the onion, add the Grappa and cook gently.

In the meantime cook the spaghetti in a large pot of boiling water. Strain and add to the pan of radicchio. Mix for a minute and then add the grated botargo, the butter and salt.

To taste. When it is all well mixed, serve immediately.

Serves 6

500 gr spaghetti, 30 gr of red onion or leek,
100 gr of grated botargo,
2 heads of Trevigiano radicchio, extravirgin olive oil,
1 teaspoon of Grappa, a lump of butter, salt

Ziti all'ascolana

In un tegame scaldare 4 o 5 cucchiaini di olio di oliva, aggiungere l'aglio finemente tritato insieme al prezzemolo. Unire il peperoncino sbriciolato e le alici precedentemente dissalate e tritate finemente. Con l'aiuto di un cucchiaino di legno far sciogliere le alici e dopodichè aggiungere le olive ascolane. Versare la passata di pomodoro, aggiustare di sale e pepe e proseguire la cottura per circa un quarto d'ora. Nel frattempo mettere a bollire abbondante acqua salata in una capiente pentola, in cui cuocere gli ziti. Scolarli ancora al dente, tuffarli nel tegame con il sugo, aggiungere il tonno sbriciolato e farli saltare sino a quando il composto sarà ben legato. Completare con una spolverata di prezzemolo fresco.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di pasta formato ziti, 150 gr di olive ascolane denocciolate, 3 tazze di passata di pomodoro, 100 gr di tonno sott'olio, 5 filetti di alici dissalate, olio extravergine di oliva, 3 spicchi di aglio, prezzemolo tritato, sale, pepe e peperoncino piccante

Ziti Ascoli style

In a pan heat 4 or 5 spoons of olive oil, add the garlic finely chopped with the parsley. Add the chopped hot pepper and the anchovies cut into small pieces. With a wooden spoon, mix until the anchovy pieces become a paste and then add the olives. Pour over the tomato sauce, add salt and pepper and cook for about 15 minutes. Cook the ziti in a large pot of boiling water. Strain and add to the pan with the sauce, add the crumbled tuna fish and cook until the pasta is well coated with the sauce. To finish, sprinkle over the fresh parsley.

Serves 6

500 gr of ziti pasta, 150 gr of pitted olives from Ascoli, 3 cups of tomato sauce, 100 gr of tuna fish in oil, 5 slices of anchovies washed, extravirgin olive oil, 3 cloves of garlic, chopped parsley, salt, pepper and hot red pepper

Fusilli con fagioli cannellini e calamaro ripieno

La sera precedente ammollare i fagioli in acqua fredda, lasciando riposare tutta la notte. In una pentola portare ad ebollizione dell'acqua nella quale cuoceranno i fagioli insieme a un pomodoro, aglio, cipolla, rosmarino, peperoncino e aglio.

Nel frattempo pulire i calamari, togliere la cartilagine e tritare finemente i tentacoli, che saranno aggiunti al prezzemolo e alla mollica di pane ammollata in un poco di acqua (o latte). Con il composto riempire le sacche dei molluschi e fermare il tutto con uno stuzzicandente, per evitare che durante la cottura fuoriesca la farcia.

Cuocere i calamari nel brodetto dei fagioli per circa un quarto d'ora. Intanto lessare in abbondante acqua salata la pasta, scolarla al dente e farla saltare nel sughetto dei fagioli, che nel frattempo si sarà addensato e legato. Disporre i fusilli nei piatti, decorarli con i calamari tagliati a fette e qualche foglia di origano o basilico.

Ingredienti per 4 persone

300 gr di pasta formato fusilli, 100 gr di pomodorini ciliegia, 100 gr di fagioli cannellini secchi, 50 gr di vino bianco secco, 1 manciata di peperoncino piccante, 2 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, olio extravergine di oliva, 1 cipolla, sale e pepe. Per i calamari: 200 gr di calamari, 1 ciuffo di prezzemolo fresco, mollica di un piccolo panino ammollata, 1 piccolo spicchio di aglio, sale

Corkscrew pasta with kidney beans and stuffed squid

Soak the beans in cold water overnight. In a pot boil some water and cook the beans with a tomato, garlic, onion, rosemary, and hot pepper.

Clean the squid, removing the cartilage. Chop the tentacles finely and add them to the parsley and the soaked breadcrumbs. With this mixture fill the squid sacks and close them with a toothpick so that the mixture does not come out during cooking.

Cook the squid in the bean liquid for about 15 minutes, by which time the sauce should be dense. Meanwhile, cook the pasta in abundant salty water, strain it and add to the bean sauce. Place the corkscrews in the plates, decorating them with the cut squid and some leaves of basil.

Serves 4

300 gr of corkscrew pasta, 100 gr of cherry tomatoes, 100 gr of dried kidney beans, 50 gr of dry white wine, a pinch of dried hot red pepper, 2 cloves of garlic, a sprig of rosemary extravirgin olive oil, 1 onion, salt and pepper.

For the squid: 200 gr of squid, 1 sprig of fresh parsley, soaked breadcrumbs, 1 small garlic clove, salt

Rigatoni con salame di Norcia e lenticchie di Castelluccio

In un larga padella fare soffriggere la cipolla tritata finemente insieme agli spicchi di aglio. Quando avranno assunto un bel colore dorato, eliminare l'aglio e aggiungere il salamino di Norcia tagliato a tocchetti. Sfumare con l'aceto balsamico e il vino rosso, aggiungere la passata di pomodoro e infine le lenticchie fresche. Versare tanta acqua sufficiente a coprire il tutto e cuocere per circa mezz'ora. In una capiente pentola portare ad ebollizione abbondante acqua salata in cui cuocere i rigatoni. Scolare la pasta al dente e tuffarla nella padella contenente il sugo di lenticchie e salamino. Rigirare delicatamente e profumare con steli di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

300 gr di pasta formato rigatoni,
150 gr di lenticchie di Castelluccio,
150 gr di salamino di Norcia,
70 gr di passata di pomodoro, 2 spicchi di aglio,
2 foglie di alloro, 1 bicchierino di vino rosso, 1 cipolla rossa,
1 cucchiaino di aceto balsamico, sale e pepe,
erba cipollina

Rigatoni with salame from Norcia and lentils from Castelluccio

In a large pan gently fry the chopped onion together with the cloves of garlic. When it is all golden, remove the garlic and add the chopped salame. Add the balsamic vinegar and the red wine, let it dissolve, then add the tomato paste and finally the fresh lentils. Cover with water and cook for about 30 minutes. In a large pot of abundant salty water, cook the rigatoni. Strain the pasta and add to the pan containing the lentils and salame sauce. Mix gently and add the chopped chives.

Serves 4

300 gr of rigatoni pasta,
150 gr of lentils from Castelluccio,
150 gr of salame from Norcia,
70 gr of tomato paste,
2 cloves of garlic, 2 bay leaves,
1 glass of red wine, 1 red onion,
1 spoon of balsamic vinegar, salt and pepper chives

Spghettini con scampi e broccoletti

Mettere sul fuoco una capiente pentola colma di acqua salata in cui lessare i broccoletti. Conservare il liquido di cottura. In un tegame soffriggere mezza cipolla tritata finemente e aggiungere le code di scampi pulite. Scottare qualche minuto, unire il peperoncino, il vino bianco, facendolo evaporare, e in ultimo il fumetto di pesce. Aggiungere i broccoletti e lasciare cuocere qualche minuto, sino a quando la salsa diventerà densa. Tagliare ad anelli fini la rimanente cipolla, infarinarli e tuffarli in un tegamino a parte in cui è stato fatto scaldare dell'olio di oliva.

Friggere gli anelli e nel frattempo cuocere gli spghettini. Scolare la pasta al dente, tuffarla nel condimento di broccoletti e scampi, rigirare velocemente, guarnire con gli anelli di cipolla frita e servire immediatamente. Volendo questi spghettini si possono accompagnare con una cialda di parmigiano croccante.

Ingredienti per 4 persone

300 gr di spghettini, 250 gr di broccoletti,
1 cipolla rossa, 1 spicchio di aglio,
250 gr di code di scampi, 100 gr di fumetto
di pesce, 1 bicchiere di vino bianco secco,
peperoncino, olio extravergine di oliva,
sale e pepe

Spghettini with scampi and broccoli

In a large pot, heat salty water and boil the broccoli. Keep the cooking liquid.

Chop half the onion, fry it in a pan and add the cleaned scampi tails. Fry for a few minutes, add the dried hot pepper and the white wine, let it evaporate, and then add the fish broth. Add the broccoli and leave it to cook for a few minutes until the sauce becomes dense, adding some of the broccoli water if required. Cut the other half of the onion into fine rings, flour them and fry them in hot oil in a frying pan. Cook and strain the pasta, add to the broccoli and scampi sauce, mix quickly, garnish with the fried onion rings and serve immediately.

If you wish, you can garnish this dish with flakes of parmesan cheese.

Serves 4

300 gr of spghettini (thin spaghetti),
250 gr of broccoli, 1 red onion, 1 clove of garlic,
250 gr of scampi tails, 100 gr of fish broth,
1 glass of dry white wine,
dried hot red pepper, extravirgin olive oil,
salt and pepper

“Pastotto” di mezze penne con zucca e funghi porcini

Raschiate i porcini, levando il terriccio. Separare i gambi di 4 porcini dalle teste e affettate il tutto molto sottilmente. In un coccio di terracotta scaldare due cucchiari di olio extravergine di oliva, unire lo spicchio di aglio, i funghi porcini, la zucca tagliata a dadini e la pasta. Mescolare velocemente e fare tostare le mezze penne nel condimento. Quando inizia a diventare traslucida e ad attaccare al fondo del tegame, sfumare con il vino bianco e innaffiare con brodo. Proseguire la cottura della pasta molto gradualmente, avendo cura di versare il brodo solo quando la pasta asciuga, senza però “affogarla” nel liquido. Nel frattempo in un tegame rosolare in pochissimo olio uno spicchio di aglio, unire il porcino tenuto a parte affettato in verticale molto sottilmente. Tenere al caldo. Quando la pasta sarà quasi cotta, unire le fettine di porcino e fuori dal fuoco mantecare con il burro, il parmigiano e una manciata di prezzemolo fresco tritato.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di pasta formato mezze penne,
5 funghi porcini grandi, 1 fetta di zucca decorticata,
1 bicchiere di vino bianco secco, 2 spicchi di aglio,
2 noci di burro, brodo vegetale,
olio extravergine di oliva,
parmigiano grattugiato, prezzemolo,
sale e pepe

“Pastotto” of mezze penne with pumpkin and porcini mushrooms

Scrape the porcini mushrooms, eliminating any dirt. Separate 4 mushroom stems from their tops and chop them finely. In an earthenware pot heat 2 spoons of olive oil, add the clove of garlic, the porcini mushrooms, the pumpkin cut into cubes, and the pasta. Mix quickly and toss the mezze penne in with the other ingredients. When it begins to become lucid and stick to the bottom of the pan, add the white wine and then the broth.

Continue cooking the pasta very slowly, making sure to add the broth only when the pasta is dry, but without drowning it in the liquid.

In the meantime, chop a clove of garlic, fry in a pan with a little oil, and add the remaining porcino, cut in thin vertical slices. Keep warm. When the pasta is cooked, add the mushroom slices, mixing with butter, parmesan cheese and a handful of chopped fresh parsley.

Serves 4

400 gr of mezze penne pasta,
5 large porcini mushrooms, 1 slice of pumpkin,
1 glass of dry white wine, 2 cloves of garlic,
2 lumps of butter, vegetable broth,
extravirgin olive oil, grated parmesan cheese,
parsley, salt and pepper

Farfalle al mascarpone

Lessare i piselli in acqua bollente salata per qualche minuto, avendo cura di assaggiare spesso per evitare di ritirarli dal fuoco quando ormai sono troppo cotti.

Scolarli e farli saltare in una padella con una noce di burro e un po' di pepe.

Nel frattempo in una capiente pentola portare ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocere le farfalle. Versare in una ciotola il burro, lavorarlo con un cucchiaino di legno sino a renderlo molto morbido. Unire il mascarpone, regolare di sale e profumare con una macinata di pepe.

In un zuppiera ben calda versare le farfalle cotte al dente, condirla con la crema di mascarpone e burro, unire i piselli e insaporire con il grana padano grattugiato. Servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di pasta formato farfalle,
200 gr di mascarpone,
100 gr di piselli freschi,
100 gr di burro,
60 gr di grana padano grattugiato,
sale e pepe

Bowties with mascarpone

Boil the peas in salty water for a few minutes, taking care not to overcook them. Strain and fry quickly in a pan with a piece of butter and a little pepper.

In the meantime in a large pot of boiling salty water, cook the pasta.

Place the butter in a bowl and work it with a wooden spoon until it is soft.

Add the mascarpone, a little salt and pepper.

Place the cooked bowties in a warm bowl, add the mascarpone and butter mixture, the peas and the grated cheese. Serve immediately.

Serves 4

400 gr of bowtie pasta,
200 gr mascarpone cheese, 100 gr of fresh peas,
100 gr butter, 60 gr of grated parmesan cheese,
salt and pepper

Maccheroni al ragù di lombo di maiale e piselli

In una casseruola di coccio, porre la cipolla tritata, insieme al burro e all'olio. Quando avrà ottenuto una colorazione dorata, aggiungere il lombo di maiale tagliato a cubetti, e lasciare che rosoli per circa un quarto d'ora abbondante, a fiamma bassa.

Mescolare di tanto in tanto, con un cucchiaino di legno. Al trito d'aglio, si può sostituire anche quello di sedano, carota e cipolla. In tal caso è bene eliminare salvia e rosmarino per insaporire la carne. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Unire i piselli, il concentrato di pomodoro, le foglie di salvia, il rametto di rosmarino, il trito d'aglio. Regolare di sale e pepe, incoperchiare e lasciare terminare la cottura, sempre a fuoco lento.

A questo punto, fare bollire abbondante acqua salata e tuffarvi la pasta che andrà cotta al dente. Scolarla, versarla in una padella ampia, aggiungere il ragù e saltarla per pochi minuti, a fiamma allegra, aggiungendo due cucchiaini d'acqua di cottura. Servire i maccheroni caldi, imbiancandoli con abbondante parmigiano reggiano grattugiato al momento.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di maccheroni, mezze maniche, rigatoni o gobetti, 400 gr di lonza di maiale, 120 gr di piselli sgranati sbollentati in acqua salata, una cipolla tritata, burro e olio, un bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaino concentrato di pomodoro, 4 foglie di salvia, rametto di rosmarino, mezzo spicchio d'aglio tritato, parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe di mulinello

Macaroni with ragù of pork and peas

In an earthenware pot cook the chopped onion together with the butter and oil. When it is golden, add the pork loin cut into small cubes, and leave it to fry gently for 15 minutes, stirring it from time to time with a wooden spoon. Add the white wine and leave it to evaporate. Add the peas, the tomato paste, the sage leaves, the rosemary and the chopped garlic. Add salt and pepper, cover and leave to cook over a low heat. Boil abundant salty water and add the pasta. Strain and place in a large pan, adding the ragù and cook for a few minutes over a fairly high flame, adding two spoons of the water the pasta was cooked in. Stir constantly. Serve the hot macaroni, sprinkling it with the grated parmesan cheese.

Serves 6

500 gr of "macaroni", "mezze maniche", "rigatoni" or "gobetti" pasta, 400 gr of pork loin, 120 gr of shelled peas cooked in salty water, 1 chopped onion, butter and oil, 1 glass of dry white wine, 1 spoon of tomato paste, 4 sage leaves, a sprig of rosemary, half a clove of garlic, grated parmesan cheese, salt and pepper

Trenette al pesto, fagiolini e patate

Per il pesto, porre il basilico e l'aglio nel mortaio di marmo con il sale grosso, e cominciare macerarli con il pestello, aggiungendo un poco d'olio per volta. Continuando sempre a pestare e ad emulsionare con olio extravergine d'oliva, unire i pinoli. Dopo averli sminuzzati e omogeneizzati al composto, aggiungete il formaggio grattugiato parmigiano reggiano nella misura di un cucchiaio e mezzo, e il pecorino, nella medesima quantità. La salsa ottenuta deve avere la consistenza di una pomata ed è possibile ammorbidirla con l'aggiunta d'olio, la cui quantità necessaria, dipende dal grado d'assorbimento del composto. Pronto il pesto, pulire le patate e i fagiolini. Le prime andranno tagliate a dadi, mentre i secondi, privati delle estremità e dell'eventuale filo, vanno rotti in almeno tre parti. Riempire la pentola con abbondante acqua salata, portarla ad ebollizione, salare e far cuocere patate e fagiolini. A metà cottura, unire le trenette e lessarle. Sgrondare le trenette al dente, insieme alle verdure, lasciando qualche goccia d'acqua di cottura: servirà per stemperare meglio il pesto alla genovese. Unire il pesto appena preparato e mescolare il tutto a dovere, spolverizzando sopra abbondante parmigiano reggiano grattugiato.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di trenette, 100 gr di fagiolini freschi, una patata, per il pesto: 45 foglie di basilico ligure, 2 spicchi d'aglio, un pizzico di sale grosso, un cucchiaio e mezzo di parmigiano reggiano grattugiato, un cucchiaio e mezzo di pecorino grattugiato, una manciata di pinoli freschi, olio extra vergine d'oliva ligure

Trenette with pesto, green beans and potatoes

To make the pesto: place the basil leaves and garlic in a marble mortar together with the rough salt and begin to grind with a pestle, adding the olive oil a little at a time. Continue to grind and emulsify with the olive oil while adding the pine-nuts. After the mixture is homogenous, add the grated cheeses. The final sauce should have the consistency of a cream; add more olive oil if necessary. When the pesto is ready, cut the potato into cubes. Remove the ends of the beans and break the beans into three pieces. Cook the potatoes and beans in a large pot of boiling salty water. Halfway through their cooking time add the pasta. Keeping aside a little of the cooking water, strain the pasta and the vegetables and place in a large bowl. Add the pesto, and a little water if required, and sprinkle over a lot of grated parmesan cheese.

Serves 6

100 gr of green beans, 1 potato, for the pesto: 45 leaves of Ligurian basil, 2 cloves of garlic, 1 pinch of rough salt, 1 spoon and a half of grated parmesan cheese, 1 spoon and a half of grated pecorino cheese, a handful of fresh pine-nuts, extravirgin olive oil

Penne alla Norma

Lavare i pomodori e tuffarli in una terrina d'acqua calda, per una decina di minuti, con lo scopo di ammorbidire la loro buccia. Pelarli, privarli dei semi e tritarli in maniera grossolana. Aggiungere la loro polpa in un tegame, nel quale è stato precedentemente preparato un soffritto a base di aglio ormai imbiandito e un filo d'olio. Unire le foglie di basilico, una presa di sale e una spolverata di pepe. Regolare la fiamma in modo che sia d'intensità moderata, e porvi sopra la padella. Mescolare di tanto in tanto perché non si attacchi il sugo alla base del recipiente, e lasciare addensare il composto. Nel frattempo, sciacquare la melanzana, tagliarla a dadini e cospargerla di sale. Farla riposare in un colapasta per almeno un'ora, in modo che perda la sua acqua di vegetazione. Le melanzane, una volta disidratate, saranno pronte per la friggitura.

A parte, scaldare in una pentola un po' d'olio d'oliva e immergere, totalmente, i cubetti di melanzana nel recipiente, colmo d'olio caldo. Disporli su un piatto cosparso di carta assorbente che li asciugherà dell'olio in eccesso. Riempire una pentola d'acqua abbondante e metterla sul fuoco a fiamma moderata. Una volta raggiunta l'ebollizione, salare e lessare la pasta. Scolarla al dente e versarla nel tegame con la salsa ormai pronta. Mescolare con cura e aggiungere le melanzane, una manciata di foglioline di basilico e la ricotta salata a scaglie.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di penne, 1 melanzana,
100 gr di ricotta salata, 1,5 kg di pomodori maturi,
2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di basilico,
olio extra vergine d'oliva, sale, pepe

Norma's penne

Wash the tomatoes and place in a bowl of hot water for ten minutes. Peel them, discard the seeds and chop roughly. Add them to a pan of gently fried chopped garlic cooked in oil. Add the basil leaves, a little salt and pepper. Cook over a medium heat. Stir often to make sure it does not stick to the bottom and leave it until it becomes dense.

In the meantime, wash the eggplant, cut it into cubes and sprinkle them with salt.

Leave them in a colander for an hour to lose their bitter juice. Once the eggplant has lost this juice, it is ready for frying. Heat enough olive oil in a frying pan to cover the cubes of eggplant.

After they are cooked leave them on absorbent paper to take off excess oil.

Fill a large pot with salty water and bring to the boil. Add the pasta and when cooked, strain it and add to the pan with the sauce. Mix carefully and add the eggplant, a few basil leaves and the pieces of salted ricotta.

Serves 4

400 gr of penne pasta,
1 eggplant, 100 gr of salted ricotta,
1,5 kg of mature tomatoes, 2 cloves of garlic,
1 bunch of basil, extravirgin olive oil,
salt and pepper

Maccheroni alla potentina

Prendete un tagliere e mettetevi sopra la carne di maiale, tagliata dello spessore d'un dito. Preparare un trito ben fine, a base d'aglio e prezzemolo, e disporlo su tutta la superficie della porzione di carne da impiegare. La pancetta tagliata a fette sottili, sarà utilizzata per insaporire il preparato. Disporla per tutta la lunghezza della polpa di suino, precedentemente insaporita. Salarla, peparla e avvolgerla su se stessa. Per mantenerla ben stretta, legare il rotolo così ottenuto con uno spago bianco per alimenti. Scaldare olio e strutto in una padella e fare rosolare il pezzo di carne. Dopo una decina di minuti, bagnare il tutto con vino bianco secco. Lasciare evaporare. Lavare i pomodori, pelarli dopo averli immersi in acqua bollente, e privarli dei semi e delle parti acquose. Aggiungerli al preparato tagliati a dadini. Per la pasta, portare ad ebollizione una pentola abbondante d'acqua. Salare quanto basta e aggiungere i maccheroni. Dopo qualche minuto saranno pronti: è consigliabile scolarli al dente. Servirsi dell'intingolo, preparato con la polpa di maiale, per condire la pasta. In tavola sarà presentato un unico piatto, sul quale ben disposti, staranno sia i maccheroni conditi con il sugo che la carne tagliata a fette.

Ingredienti per 5 persone

450 gr di maccheroni,
pomodori maturi,
500 gr di polpa di maiale tagliata in un'unica fetta,
dello spessore di un dito,
pancetta di maiale, pecorino grattugiato,
prezzemolo, aglio, vino bianco secco,
strutto, olio di frantoio, sale, pepe

Macaroni alla potentina

Chop the garlic and parsley finely and spread over the surface of the meat. Cut the bacon into small pieces and press in over the whole piece of pork. Add salt and pepper and roll it up, tying it up with special white kitchen string. Heat the oil and lard in a pan and brown the piece of meat. After ten minutes sprinkle over it the white wine and leave it to evaporate. Wash the tomatoes, immerse them in hot water, remove skins and seeds, and cut them into cubes. Add them to the meat. Bring a large pot of salty water to boil and add the macaroni. Strain while still "al dente" (slightly underdone). Place in a bowl and add the sauce. Slice the meat and serve alongside.

Serves 5

450 gr of macaroni pasta, ripe tomatoes,
500 gr of pork loin cut in one slice about a finger wide,
bacon, grated pecorino cheese, parsley, garlic,
dry white wine, lard, extravirgin olive oil, salt and pepper

Tagliatelle con sugo di fagioli

Con la farina, le uova e il sale preparare una sfoglia sottile e uniforme di pasta e ricavarne le tagliatelle. Lessare i fagioli per una trentina di minuti e scolarli. Per il sugo, soffriggere in una padella larga la cipolla, tritata finemente, insieme con la pancetta tagliata sottile. Aggiungere i fagioli e un cucchiaino di senape. Lasciar cuocere per mezz'ora, legando all'ultimo con la panna. Intanto cuocere le tagliatelle al dente. Scolarle e versarle nella padella del sugo, facendole saltare un attimo sul fuoco. Servire le tagliatelle spolverate di parmigiano grattugiato.

Ingredienti per 6 persone

600 gr di farina bianca, 6 uova fresche
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 400 gr di fagioli di Lamon freschi o 200gr secchi (precedentemente ammollati),
1 piccola cipolla, 150 gr di pancetta affumicata
1 cucchiaino di senape, 4 cucchiaini di panna liquida
parmigiano reggiano grattugiato per spolverare
sale

Tagliatelle with bean sauce

With the flour, eggs and salt, prepare a fine sheet of pasta and cut into wide strips for the tagliatelle. Gently boil the beans for about 30 minutes and strain.

For the sauce: in a large pan fry the finely chopped onion together with the bacon, also finely chopped. Add the beans and the small spoon of mustard. Leave to cook for half an hour, combining it at the last minute with the cream.

In the meantime cook the tagliatelle. Strain and add them to the sauce in the pan, cooking it for another minute. Serve the tagliatelle sprinkled with grated parmigiano.

Serves 6

600 grams of white flour, 6 fresh eggs,
3 dessertspoons of extra virgin olive oil,
400 grams of Lamon fresh beans or 200 grams dried beans
(soaked overnight), 1 small onion, 150 grams of smoked bacon
1 spoon of mustard, 4 spoons of single cream,
Grated parmigiano cheese to sprinkle over,
Salt

Garganelli al prosciutto

Fare sciogliere il burro con la salvia e aggiungere la metà dei dadini di prosciutto. Cuocere i garganelli in abbondante acqua bollente salata, condirli con la salsa di burro fuso e con i formaggi grattugiati. Servire immediatamente cospargendo il piatto con il resto dei dadini di prosciutto.

Ingredienti per 4 persone

300 gr di garganelli, una noce di burro,
qualche foglia di salvia,
20 gr di parmigiano reggiano grattugiato,
20 gr di asiago grattugiato,
100 gr di prosciutto veneto berico-euganeo tagliato a dadini,
sale

Ham garganelli

Melt butter with sage and add half of the ham dice. Cook the garganelli in plenty of boiling salty water, season them with hot butter sauce and with the grated cheese. Serve immediately spreading the dish with the dice left.

Serves 4

300 grams of garganelli,
a spoon of butter,
few sage leaves,
20 grams of grated parmigiano reggiano,
20 grams of grated asiago cheese,
100 grams of ham from Veneto chopped in small dice,
salt

Orecchiette con le cime di rapa

Pulire con cura le cime di rapa eliminando le foglie più dure e tagliandole a pezzi regolari. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata e quando bolle buttarvi le cime. Alla ripresa del bollore versarvi le orecchiette e portare a cottura mantenendo la fiamma bassa. Asportare di tanto in tanto la densa schiuma che si formerà in superficie. Intanto far imbiondire l'aglio con l'olio in un tegame abbastanza capiente. Aggiungervi le acciughe lavate e farle sciogliere. Terminata la cottura della pasta, scolare e versare rape e orecchiette nella padella con l'olio e le acciughe, e lasciarle insaporire qualche minuto. Aggiungere un po' di passata di pomodoro fresco e spolverare con cacioricotta.

Ingredienti per 4 persone

350 gr di orecchiette, 2 kg di cime di rapa,
2 acciughe sotto sale,
1,5 dl di olio extra vergine d'oliva,
mezzo spicchio d'aglio,
qualche cucchiaino di passata di pomodoro fresco,
sale

Orecchiette with turnip tops

Clean carefully the turnip tops from the hardest leaves and cut them in regular pieces. Bring a pot of salty water to the boiling point and when ready put the turnip tops in. When the water is back to boiling add the orecchiette and cook on a low flame. Remove, from time to time, the foam produced on the surface. In the mean time brown the garlic in the oil, in a big enough pan. Add the cleaned anchovies and make them melt. When pasta is cooked, strain and put the turnip tops in the pan with oil and anchovies, and leave them for a few minutes. Add some pulped tomatoes and grate with cacioricotta cheese.

Serves 4

350 grams of orecchiette,
2 kg of turnip tops,
2 salted anchovies,
olive oil,
half a clove of garlic,
few spoons of pulped tomatoes,
salt

Spaghetti al cacio di Pienza e pepe

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e quando saranno pronti, scolateli in una padella, dove è stato fatto scaldare un po' di olio. Aggiungere il pecorino di Pienza e mescolare velocemente gli spaghetti con un mestolo di legno. Servire dopo aver spolverato con il pepe.

Ingredienti per 4 persone

350 gr di spaghetti,
pecorino di Pienza,
olio,
sale e pepe

Spaghetti with cacio from Pienza and pepper

Cook spaghetti in plenty salty water and when ready, dry them in a pan where you have warmed up some oil. Add the Pienza pecorino and stir well the spaghetti with a wooden spoon.

Serve after having sprinkled with pepper.

Serves 4

350 grams of spaghetti,
Pienza pecorino,
Olive oil,
salt and pepper

Spaghetti olive e capperi

Mettere l'olio in un tegame dai bordi alti; quando è caldo, aggiungere gli spicchi di aglio e lasciarli imbiondire. Aggiungere le olive snocciolate, i capperi (precedentemente passati sotto acqua corrente), e lasciare soffriggere fino a quando non si saranno leggermente aperti. Aggiungere i pomodori e il basilico, aggiustare di sale e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Scolare al dente la pasta e condire.

Ingredienti per 4 persone

300 gr. di spaghetti,
200 gr. di pomodori ciliegina (pachino),
10 olive di gaeta,
15 capperi, due spicchi di aglio,
olio di oliva,
Qualche foglia di basilico,
sale

Olives and capers spaghetti

Put some oil in a pan with high rims; when is hot add the garlic cloves and let them brown. Add the stoned olives, the capers (quickly washed) and leave them to fry slowly. Add the tomatoes and the basil, check the salt and let them cook for about 30 minutes. Strain the pasta "al dente" (slightly underdone) and season.

Serves 4

300 grams of spaghetti,
200 grams of small cherry tomatoes,
10 Gaeta olives,
15 capers, two cloves of garlic,
olive oil,
few basil leaves



Italian food
The natural winner



**MINISTERO POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Dipartimento delle Politiche di Sviluppo
Direzione Generale per la Tutela del Consumatore

Via XX Settembre, 20
00187 Roma
tel. +39 0646653047 - fax +39 0646653145
dtc.segreteria@politicheagricole.it
www.politicheagricole.gov.it
www.aiol.gov.it