



COMMENTA IL SITO

LINK



Home

Azienda
Agricola

Agriturismo

Prodotti
Tipici

Meeting ed
Eventi

Gallery

Dove
Siamo

Contatti

Video e
Download

VIDEO RASSEGNA STAMPA DOWNLOADS EVENTI E MANIFESTAZIONI **RICETTE**

[Qui è possibile scaricare le ricette.](#)

<p>BRUSCHETTA</p> <p>Ingredienti (per 4 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 fette di pane • 1 spicchio di aglio • olio extra vergine di oliva • sale <p>Mettete le fette di pane a fuoco lento fino alla cottura desiderata. Strofinare con uno spicchio d'aglio e poste le fette su un piatto da portata, versare l'olio d'oliva e lasciare macerare, quindi aggiungere il sale a piacere e servire caldo.</p>	<p>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</p> <p>Ingredienti (per 4 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 g spaghetti • olio extravergine di oliva • peperoncino • 2 spicchi d'aglio • sale <p>Bollire gli spaghetti in acqua leggermente salata. Mentre la pasta cuoce, soffriggere l'aglio in una padella con poco olio e peperoncino. Dopo 10 minuti a fuoco, la salsa è pronta. Condite la pasta con la salsa e servire.</p>
<p>POLLO ROMANO CON I PEPERONI</p> <p>Ingredienti (per 4 persone, ca. pollo 1 kg):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 g di prosciutto crudo magro, tagliato a strisciole • olio extravergine di oliva • 1 spicchio d'aglio • un mezzo bicchiere di vino bianco secco • 500 g peperoni • un paio di foglie di maggiorana • sale e pepe <p>Dopo aver pulito il pollo, tagliatelo a pezzi. Friggere il prosciutto in una padella con l'olio, quindi aggiungere il pollo. Una volta rosolato, aggiungere l'aglio, la maggiorana e mezzo bicchiere di vino. Una volta che la carne è ben rosolata e il vino sarà evaporato, aggiungere i peperoni già fritto in padella e posto sul fuoco per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, il pollo è cotto.</p>	<p>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</p> <p>Ingredienti (per 4 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g di bucatini • 1 kg di pomodori pelati • 300 g pancetta • peperoncino • pecorino <p>Friggere la pancetta in una padella di ferro con un po' di olio. Aggiungere il peperoncino e poi i pomodori. Quando è tutto mescolato, aggiungere un po' di pecorino. Lessare la pasta in acqua leggermente salata e appena cotta al dente, versarla nella padella in cui è stato preparato il sugo ed aggiungere una spolverata di formaggio pecorino.</p>
<p>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</p> <p>Ingredienti (per 4 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g scaloppine di vitello sottile • 200 g di prosciutto crudo • olio extravergine di oliva • salvia • sale • pepe • 1 noce di burro • 1 bicchiere di vino bianco secco <p>Appiattire le scaloppine e mettere una foglia di salvia fresca e una fetta di prosciutto crudo tenuto in posizione con uno stuzzicadenti. Mettere la carne con un filo d'olio, un po' di burro, sale e pepe in una padella e lasciarlo cuocere per un paio di minuti, aggiungendo un cucchiaio di acqua e, successivamente, un po' di vino. Una volta che la carne comincia a rosolare, girarla fino a cottura. Usando un cucchiaio di legno, rimuovere i residui di cottura, aggiungere il burro. Stendere la salsa sul saltimbocca e servire molto caldo.</p>	<p>RAVIOLI RICOTTA ROMANA E SPINACI</p> <p>Ingredienti (per 4 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 g di spinaci • 500 g farina "00" • 500 g ricotta romana DOP • 100 g parmigiano reggiano DOP grattugiato • 4 uova intere • noce moscata • sale <p>Preparare un impasto per le fettuccine con farina e uova e stendere su un piano di lavoro. Lessare gli spinaci, scolarli, rimuovere l'acqua in eccesso e quindi tritarli molto finemente con un coltello affilato. Frullare la ricotta romana con gli spinaci, parte del parmigiano reggiano grattugiato, noce moscata e quindi aggiungere sale a piacere. Posizionare piccole porzioni del ripieno a distanze uguali sulla metà della pasta stesa, piegare l'altra metà della pasta sopra, poi prendere una forchetta e sigillare i bordi. Prendete un cutter ravioli e tagliare i singoli ravioli. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, scolarli e servire con burro fuso e salvia.</p>
<p>SPAGHETTI CACIO E PEPE</p> <p>Ingredienti (per 4 persone):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 500 g di spaghetti • 8 cucchiaini di pecorino romano DOP grattugiato fresco • 3 cucchiaini di pepe nero rimbasso • sale <p>Bollire gli spaghetti in acqua salata. In parallelo cominciare a preparare la salsa mescolando in una padella il pecorino romano, il pepe nero macinato al momento e due mestoli di acqua bollente fino ad ottenere un composto cremoso come la ricotta. Quando gli spaghetti sono "al dente", scolarli e aggiungerli alla salsa mescolando con un cucchiaio di legno. Servire subito su piatti caldi.</p>	