

Divorami

LE RICETTE DI GRAGNANO

prima edizione



Pasta Cuomo

PASTAI ARTIGIANI DAL 1840

INDICE

- Tagliatelle con vongole, vitello e salvia pag. 4
- Fusilloni napoletani ai pomodori secchi e alle erbe pag. 5
- Pennoni rigati con sorpresa di melanzane pag. 6
- Ditalini con lenticchie e castagne pag. 7
- Tagliatelle al sugo di trota e pistacchi pag. 8
- Spaghettoni al nero di seppie alla siciliana pag. 9
- Spaghetti con la cernia pag. 10
- Fiori con fave e ricotta al profumo di menta pag. 11
- Rigatoni al sugo di salsiccia pag. 12
- Rigatoni al pesto Eoliano pag. 13
- Bucatini con le sarde alla siciliana pag. 14

Ricettario

Tagliatelle con vongole, vitello e salvia



 **Tempo:**
30 min.

 **Persone:**
2

 **Difficoltà:**
media

 **Categoria:**
pasta lunga/
pesce e carne

Cosa c'è di meglio che portare in tavola un piatto di pasta classico e gustoso come le nostre tagliatelle e vongole? Se poi lo accostiamo a sapori di terra come la mammella di vitello e la salvia vedrete che sarà un'esplosione di sapori.

ingredienti

180 gr di Tagliatelle Cuomo
14 vongole veraci
100 gr di mammella di vitello
vino bianco
aglio qb
salvia qb
sale e pepe
olio extravergine d'oliva qb

pasta è al dente. Scola le tagliatelle e uniscile alle vongole e alla mammella, terminando la cottura della pasta.

Consiglio di preparazione

Per dare un sapore più deciso al piatto aggiungi alcune foglie di salvia.

procedimento

In una padella far soffriggere uno spicchio d'aglio con olio extravergine d'oliva. Quando l'aglio sarà dorato schiaccialo e, dopo aver fatto insaporire l'olio, togliilo. Metti il fuoco al minimo e aggiungi prima la mammella di vitello, fatta bollire precedentemente a fuoco lento per circa 3 ore, facendola rosolare per bene, e poi aggiungi le vongole lasciando che si aprino tutte. Appena aperte aggiungi una spruzzata di sale e pepe.

Metti l'acqua in una pentola a fuoco vivo e portala a bollore. Una volta raggiunto aggiungere sale qb e poi buttare la pasta. Lasciar cuocere fino a raggiungere il punto in cui la

Fusilloni Napoletani ai pomodori secchi e alle erbe



Tempo:
40 min.



Persone:
2



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta speciale/verdure

I Fusilloni Cuomo con pomodori secchi ed erbe è un piatto importante, in grado di soddisfare i palati cui piacciono i sapori forti. L'aggiunta di erbe sarà in grado di dare un tocco di freschezza, esaltando la crema di pecorino unita ai pomodori sott'olio.

ingredienti

200 gr di Fusilloni Napoletani Cuomo
70 gr di pecorino grattugiato
mezzo cucchiaino di maizena
100 ml di latte
7 pomodori secchi sott'olio
2 cucchiaini di prezzemolo
1 cucchiaino scarso di menta
1 cucchiaino scarso di timo + qualche fogliolina per decorare
mezzo mazzetto di erba cipollina
pepe

procedimento

Sminuzza le erbe, taglia a pezzettini piccoli i pomodori secchi sott'olio e metti tutto da parte. Fai sciogliere a fuoco dolce in un pentolino il pecorino, con più della metà del latte. A parte sciogli a freddo la maizena con l'altra parte del latte e unisci la miscela al latte caldo. Mescola e porta a leggero bollore. Togli dal fuoco e unisci le erbe sminuzzate, i pomodori tritati e una macinata di pepe nero (in caso aggiusta di sale).

Nel frattempo, cuoci in abbondante acqua salata i Fusilloni, scolali al dente e uniscili al condimento, mescolando bene in modo che il sugo sia giustamente distribuito.

Metti nel piatto, guarnisci con un po' di foglioline di timo che avrai tenuto da parte e servi il tuo primo caldo.

Consiglio di preparazione

Per evitare l'ossidamento non sminuzzare mai le erbe con un coltello d'acciaio ma usa, se puoi, quello di ceramica o semplicemente le mani. Semplice nella sua preparazione ma dal carattere decisamente forte.

Pennoni rigati con sorpresa di melanzane



Tempo:
1 ora e 15 min.



Persone:
2



Difficoltà:
media



Categoria:
pasta corta/verdure

I Pennoni rigati di casa Cuomo sono un tipo di pasta che ti permette di sbizzarrirti sul condimento, che non è solo quello esterno ma soprattutto quello interno, che i tuoi ospiti avranno il piacere di scoprire. Per questa ricetta abbiamo scelto come protagoniste le melanzane e la ricotta, componendo un piatto che accontenterà i gusti di tutti.

ingredienti

8 Pennoni Rigati Cuomo
(+1 per testare la cottura della pasta)
300 gr di ricotta
350 gr di melanzane
pecorino
basilico
salsa di pomodoro
olio d'oliva
olio di semi di mais
pepe

procedimento

Prepara una salsa di pomodoro semplice, usando solo un filo d'olio d'oliva e basilico e tienila in caldo da parte. Sbuccia completamente le melanzane, tagliale a fette e mettile sotto sale perché perdano l'amaro. Dopo una ventina di minuti sciacqua le melanzane, asciugale, falle a pezzetti e friggile in abbondante olio di semi di mais. Frulla insieme le melanzane con la ricotta a temperatura ambiente: aggiungi sale, pepe e pecorino finché la crema

non abbia una bella consistenza e metti in una sac-a-poche con beccuccio largo. Cuoci i Pennoni rigati Cuomo, scolali al dente e riempi con la crema di ricotta e melanzane. Metti sul fondo di un piatto da forno un letto di salsa di pomodoro caldo, adagia i pennoni nella composizione che più ti piace e condiscili con un altro po' di salsa. Fai un passaggio veloce nel forno già caldissimo, in modo che tutti gli ingredienti siano ben caldi. Tira fuori dal forno il piatto, guarnisci a piacere con altro sugo, basilico e la crema del ripieno di melanzane e ricotta (stavolta con la sac-a-poche a beccuccio stretto) e servi subito.

Consiglio di preparazione

Per riempire i Pennoni usa una sac-a-poche: ti permetterà di farlo velocemente e non rischierai di sporcare i Pennoni al di fuori, lasciando la sorpresa del ripieno tutto all'interno.

Ditalini con lenticchie e castagne



Tempo:
1 ora e 10 min.



Persone:
2



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta corta

Cucinare i “Ditalini in castagna” può richiedere un po’ di tempo (neanche tantissimo, circa un’ora e dieci), ma la realizzazione di questa ricetta è comunque molto semplice. Grazie alla varietà degli ingredienti coinvolti, questo primo risulta ricco e completo e può rivestire il ruolo di piatto principale sia a pranzo che a cena.

ingredienti

80 gr di Ditalini Cuomo
130 gr di lenticchie piccole
80 gr di castagne
120 gr di salsiccia fresca
cipolla
carota
sedano
alloro
pepe nero
coriandolo fresco
olio d’oliva

di cuocere le lenticchie. Una volta pronte aggiungere acqua sufficiente per cuocere la pasta. Al primo bollore aggiungere i ditalini e salare. Lasciare cuocere fin quando i ditalini non saranno cotti. Spegner il fuoco e impiattare, spolverando con del coriandolo spezzettato con le mani in modo da dare al piatto freschezza.

Consiglio di preparazione

Bollire le castagne nell’olio con qualche foglia di alloro: una volta cotte sarà molto più facile sbucciarle.

procedimento

Mettere a cuocere in acqua, olio e alloro le castagne e, una volta cotte, sbucciarle, tagliarle a tocchetti e tenerle da parte. Preparare un trito di cipolla, carota, un po’ di alloro e sedano e mettere a rosolare in una pentola capiente con un po’ di olio. Quando il soffritto sarà pronto, aggiungere la salsiccia sbriciolata e lasciar cuocere a fuoco moderato. Quando la salsiccia sarà cotta aggiungere le lenticchie crude e un filo di acqua se il fondo è troppo asciutto. Lasciar cuocere le lenticchie: a metà cottura aggiungere sale, pepe nero e i tocchetti di castagna, poi lasciar finire

Tagliatelle al sugo di trota e pistacchi



Tempo:
30 min.



Persone:
2



Difficoltà:
media



Categoria:
pasta lunga/pesce

Cosa c'è di meglio che portare in tavola un piatto di pesce gustoso e con dei sapori che i tuoi invitati si divertiranno a indovinare? Cognac, pistacchi e salsa Worcestershire saranno la tua carta vincente se serviti con le tagliatelle Cuomo.

ingredienti

180 gr di Tagliatelle Cuomo
25 gr di pistacchi + qualcuno per condire
50 gr di filetti di trota salmonata
35 gr di burro
vino bianco
aglio
salvia
cognac
salsa Worcestershire
sale e pepe

Nel mentre cuoci la pasta, scolala al dente e uniscila alla crema; aggiungi anche un po' d'acqua di cottura per amalgamare al meglio e servi subito con una sbriciolata di pistacchi.

Consiglio di preparazione

Usa in fase finale la salsa Worcestershire, è facile da trovare in commercio e darà al tuo piatto un gusto pieno e saporito.

procedimento

Frulla i pistacchi e il vino bianco fino ad ottenere un composto cremoso e mettilo da parte. Riduci a striscioline la trota e in una padella fai appassire nel burro l'aglio intero e la salvia. Quando l'aglio sarà dorato schiaccialo e dopo un po' togliilo insieme alla salvia. Metti il fuoco al minimo e aggiungi la crema di pistacchi e lascia insaporire. Unisci la trota e quando sarà parzialmente cotta aggiungi una spruzzata di cognac, sale e pepe. Poi aggiungi un goccio di salsa Worcestershire.

Spaghettoni al nero di seppie alla siciliana



 **Tempo:**
45 min.

 **Persone:**
4

 **Difficoltà:**
difficile

 **Categoria:**
pasta lunga/pesce

Questa ricetta è molto semplice nella sua reperibilità degli ingredienti e nella sua preparazione, ma una volta servita sarà di sicuro impatto perché in grado di esaltare al massimo il gusto particolare del nero di seppia.

ingredienti

400 gr di Spaghetti Cuomo
1 seppia medio grande o 2 piccole
1 cipolla grande bianca
1 bicchierino di passito
1 scatoletta di concentrato di pomodoro (140 gr)
1 spicchio di aglio
sale e pepe
olio

procedimento

Estrai le sacche di nero dalle seppie, stando attento a non romperle, e mettile da parte. Taglia a pezzettini piccoli ma non troppo le seppie. In una padella capiente metti l'olio, l'aglio intero (in modo da toglierglielo dopo) e la cipolla a pezzetti piccoli. Lascia imbiondire la cipolla a fuoco lento. In una padella a parte metti l'olio e, una volta caldo, metti a soffriggere i pezzetti di seppia e lascia cuocere. Una volta pronti uniscili al soffritto di cipolla e all'aglio, dopo un minuto unisci il passito, copri con un coperchio e lascia cuocere un minuto ancora a fuoco medio.

A questo punto, unisci il contenuto di una scatoletta di concentrato di pomodoro e due volte la scatoletta di

concentrato di pomodoro piena di acqua e lascia cuocere per 5 min. Prendi le sacche di nero e uniscile al condimento: aggiungi sale, pepe e lascia cuocere per 10/15 min. Il sugo sarà pronto quando tutti i sapori saranno in equilibrio. Cuoci gli spaghetti, scolali al dente e uniscili al condimento, mescola e metti nel piatto.

Consiglio di preparazione

In questa ricetta la parte più difficile è estrarre la sacca di nero integra (è un'operazione non semplice che puoi chiedere alla tua pescheria di fare per te). Prima di usare la sacca nel condimento rompila, perché correresti il rischio che si cuocia subito indurendosi e diventando una pallina una volta nella pentola. Un altro consiglio è quello di prendere più seppie se vuoi estrarre tu le sacche, poiché c'è sempre il rischio che una delle seppie abbia combattuto prima di essere pescata e che la sua sacca sia per questo vuota.

Spaghetti con la cernia



Tempo:
50 min.



Persone:
4



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta lunga/pesce

Gli spaghetti con il sugo di pesce sono una costante nella cucina italiana. L'Italia è una terra circondata dal mare e per noi il pesce è uno degli ingredienti base non solo della nostra cucina ma anche della nostra cultura. Gli spaghetti con la cernia sono un piatto facile da preparare ma prezioso e dal sapore delicato, per il tipo di pesce utilizzato.

ingredienti

280 gr di Spaghetti Cuomo
350 gr di filetto di cernia
1 cucchiaino scarso di capperi
aglio
paprika forte
2 filetti di alici sott'olio
4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
un ciuffo di finocchietto
pepe bianco
pane del giorno dopo
olio d'oliva

procedimento

Lavate i filetti di cernia e, con un coltello adatto, tagliateli in modo che possano amalgamarsi agli altri ingredienti e poi agli spaghetti, senza però farli diventare una purea. Dissalate i capperi in acqua. Mettete sul fuoco l'olio e l'aglio diviso in pezzi grossi, in modo che possa essere facilmente eliminato. Una volta eliminato l'aglio, aggiungete la cernia spezzettata, un pizzico di paprika e le alici. Lasciate cuocere qualche minuto. Nel mentre, diluite il concentrato di pomodoro in 200 ml di acqua calda e,

quando sciolto, aggiungete alla cernia e unite anche il finocchietto precedentemente tagliato.

Salate, pepate e lasciate cuocere dagli 8 ai 15 min., fin quando non vedete che il sugo è pronto ad accogliere la pasta. Se volete dare al piatto una colorazione più rossa, potete usare dei pomodorini spezzettati da aggiungere quando aggiungete le alici. Nel mentre prendete il pane del giorno prima, sbriciolatelo e passatelo in padella quel giusto che basta per renderlo croccante.

Cuocete gli spaghetti Cuomo in abbondante acqua salata. Scolateli 1 minuto prima di essere al dente, versate nella pentola con il condimento del pesce e lasciate andare un minuto sul fuoco. Una volta pronti e tolti dalla fiamma, aggiungete un filo d'olio a crudo. Impiattate e spolverate con la mollica tostata.

Consiglio di preparazione

La mollica fatta con il pane del giorno prima è un ottimo modo per utilizzare il pane avanzato e dare quella nota di croccantezza al piatto.

Fiori con fave e ricotta al profumo di menta



Tempo:
1 ora



Persone:
2



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta corta/verdura

Questo è il piatto più indicato per chi ama le fave e il suo particolare sapore. Tutti gli altri ingredienti infatti compongono la ricetta con il solo obiettivo di esaltare al massimo il suo speciale gusto, che si sposa perfettamente con i Fiori, segno distintivo di Casa Cuomo.

ingredienti

120 gr di Fiori Cuomo
250 gr di fave sgranate
100 gr di ricotta vaccina
1 piccola cipolla
12 foglie di menta + quelle per il decoro
15 gr di pinoli + quelli per decorare
olio
sale
pepe nero

la ricotta mescolata e rimetti il coperchio. Cuoci i Fiori Cuomo al dente, scolali, uniscili al condimento e mescola; se necessario aggiungi un po' di acqua di cottura della pasta che avrai tenuto da parte. Metti nel piatto, spolvera con i pinoli rimasti e delle foglioline di menta.

Consiglio di preparazione

Per evitare che le fave diventino amare aggiungi un po' di zucchero in fase di cottura: questo servirà a far venire fuori il particolare gusto delle fave ma senza l'amaro.

procedimento

Sgrana le fave: a quelle più grandi togli anche la buccia esteriore; quelle più piccole, invece, tienile così come sono. Fai imbiondire la cipolla tagliata finemente nell'olio in una padella capiente e sempre a fuoco dolce aggiungi ½ bicchiere di acqua, le fave, sale, pepe nero, pinoli e un po' di zucchero. Copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce almeno 15 min., poi aggiungi la menta tagliata a pezzetti piccoli e lascia andare altri 5/10 min. fin quando le fave non saranno cotte. Aggiungi acqua, se necessario. Una volta pronto, spegni il fuoco, aggiungi

Rigatoni al sugo di salsiccia



Tempo:
1 ora e 15 min.



Persone:
4



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta corta

Il sugo con la carne di maiale è un piatto prettamente invernale, in grado di confortare il palato e lo spirito con il suo sapore pieno che sa di calore familiare della domenica. Come da migliore tradizione, è necessario avere un po' di tempo per realizzare la ricetta al meglio: il sugo, infatti, deve avere il tempo di prendere tutti i sapori della carne e restituirli al meglio nel suo abbraccio con i rigatoni Cuomo.

ingredienti

280 gr di Rigatoni Cuomo
1 cipolla bianca grossa
600 gr di salsa di pomodoro
150 gr di salsiccia fresca
4 puntine di maiale
½ cucchiaino di strutto
ricotta salata da grattugiare (o pecorino)
un mazzetto di rosmarino
olio d'oliva
cumino

servite come secondo) e, a fuoco spento, spolverare il composto con un pizzico di cumino in polvere. Cuocere i rigatoni, scolarli al dente e condire con il sugo e la ricotta salata grattugiata. Servire caldissimi.

Consiglio di preparazione

Per mantenere il sapore pieno della carne di maiale e allo stesso tempo dargli una nota di freschezza, aggiungere alla fine della cottura del sugo una spolverata di cumino in polvere, giusto un attimo prima di condire la pasta.

procedimento

Mettere a soffriggere in un'ampia pentola la cipolla e, non appena dorata, aggiungere le puntine di maiale e lasciare rosolare da un lato e dall'altro. Aggiungere la salsa di pomodoro e lasciare cuocere molto dolcemente per 30 minuti almeno. Aggiungere poi lo strutto.

Tritare il rosmarino e metterlo da parte. In una padella con olio lasciare soffriggere la salsiccia aperta e il rosmarino. Una volta cotta la salsiccia unirla alle puntine di maiale, salare e lasciar cuocere per un'altra mezz'ora. Alla fine, togliere le puntine di maiale dal sugo (che possono essere

Rigatoni al pesto Eoliano



Tempo:
30 min + dissalatura delle
melanzane



Persone:
4



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta corta

Questo piatto è ispirato alle isole Eolie, dove il sapore del mare attraverso il tonno si lega a quello della terra attraverso le melanzane, i capperi e le olive. È un piatto che nasce d'estate ma che, per la facile reperibilità dei suoi ingredienti, può essere gustato anche d'inverno accompagnato da un buon vino bianco.

ingredienti

350 gr di Rigatoni Cuomo
1 melanzana grande
15 olive nere
una manciata di capperi
6 pomodori datterini
un ciuffetto di basilico
un ciuffetto di prezzemolo
160 gr di tonno sott'olio
aglio in polvere
pinoli
olio d'oliva
olio di semi

procedimento

Lavare e sbucciare a strisce le melanzane, tagliarle a tocchetti e metterle sotto sale per il tempo necessario perché perdano l'amaro.

Sciacquare bene, asciugare e friggere i tocchetti nell'olio di semi. Quando saranno pronti, metterli su carta assorbente. Mettere da parte un terzo dei tocchetti di melanzane, scegliendo quelli senza buccia.

Mettere nel mixer i tocchetti senza buccia, metà delle olive, tutti i capperi, metà del tonno, metà dei pinoli, basilico, prezzemolo e frullare il tutto con un po' di olio.

Mettere in una terrina abbastanza capiente da contenere

successivamente anche la pasta, $\frac{3}{4}$ degli ingredienti frullati e tutti quelli non frullati: le melanzane a tocchetti, i pomodori tagliati a pezzettini, il tonno spezzettato e le olive tagliuzzate grossolanamente. Mescolare il tutto con un po' di olio d'oliva e una leggera spolverata di aglio in polvere.

Cuocere i rigatoni, scolarli al dente e mescolarli bene alla parte degli ingredienti tritati che hai tenuto da parte in una terrina: in questo modo i rigatoni andranno a legarsi subito con il condimento mixato senza dover schiacciare poi i tocchetti di melanzane ancora integri nell'altra terrina. Quando i rigatoni avranno preso tutto il condimento, metterli nella terrina con gli altri ingredienti rimasti e mescolare delicatamente, in modo che i condimenti ancora integri non perdano la loro forma. Aggiungere un po' di olio, se necessario. Impiattare spolverizzando con un po' di pangrattato passato in padella a secco, con trito di mandorle precedentemente passate al forno e qualche pinolo.

Consiglio di preparazione

Frullare insieme metà degli ingredienti renderà il vostro piatto più armonioso, permettendo ai rigatoni di legarsi in modo più omogeneo al condimento, garantendo così con un sapore più pieno.

Bucatini con le sarde alla siciliana



Tempo:
45 min + la pulitura delle sarde



Persone:
4



Difficoltà:
facile



Categoria:
pasta lunga

I bucatini con le sarde (o pasta con le sarde) sono uno dei piatti più distintivi della Sicilia. I suoi ingredienti sono la somma di tutti i popoli che hanno abitato la penisola e che hanno lasciato una parte di sé in termini di cultura e tradizione. È un piatto ricco e gustoso, che può essere servito sia a pranzo che a cena con un vino bianco: per alcuni lo Zibibbo potrebbe essere l'ideale, data la sua provenienza e il sapore dolce.

ingredienti

300 gr di Bucatini Cuomo
450 gr di sarde fresche
un mazzo di finocchietto selvatico
1 cipolla grossa
3 acciughe salate
un pizzico di zafferano
20 gr di pinoli
25 gr di uva passa
20 gr di graniglia di mandorle tostate (+ quella necessaria per decorare)
pan grattato
pepe nero
olio d'oliva

procedimento

Lavare e mettere a bollire il finocchietto in abbondante acqua salata. Dopo 20 minuti scolarlo, avendo cura di tenere l'acqua in un bicchiere. Tagliare il finocchietto e metterlo da parte.

Pulire molto bene le sarde, poi sciacquare e pulire le acciughe salate e metterle entrambe da parte. Tritare la cipolla e lasciarla imbiondire dolcemente in abbondante

olio, in grado di cuocere e legare tutti gli ingredienti. Una volta pronta aggiungere le acciughe e disfarle, lasciando cuocere per un minuto. Unire successivamente le sarde, i pinoli, l'uva passa e le mandorle, salare, pepare e lasciare cuocere dolcemente. Non appena le sarde saranno cotte (non ci vorrà molto tempo) aggiungere il finocchietto e un pizzico di zafferano, mescolare e dopo uno o due minuti spegnere il fuoco.

Cuocere i bucatini nell'acqua dove hai cotto il finocchietto selvatico, salando come di consueto e, una volta al dente, scolarli e unirli al composto mescolando bene.

Consiglio di preparazione

Cuocere la pasta nell'acqua del finocchietto permette ai bucatini di assorbire l'odore e il gusto del finocchietto: questo permetterà alla pasta, una volta scolata, di legarsi al meglio al suo condimento.

*oltre un secolo
di passione*

Pasta Cuomo srls
Sede Legale
Via Roma, 29/A
80054 Gragnano, Napoli

Telefono: +39 0810601402
Mobile: +39 3315387768
Fax: +39 08119466496
Mail: info@pastacuomo.com



PASTACUOMO.COM