

# Divorami

LE RICETTE DI GRAGNANO

seconda edizione



*Pasta Cuomo*

PASTAI ARTIGIANI DAL 1840

# INDICE

- Lumaconi con segreto di melanzane e olive pag. 4
- Casarecce con sugo di carne e aromi pag. 5
- Linguine con fave e salame piccante pag. 6
- Spaghettoni con acciughe e cannella pag. 7
- Fiori in zucca accompagnati da mazzancolle pag. 8
- Penne a triangolo con asparagi e sarde al profumo di salvia pag. 9
- Linguine con salmone, arancia e menta pag. 10
- Mezzi paccheri lisci ripieni di platessa pag. 11
- Penne al pesto di zucchine, pomodori secchi e pinoli pag. 12
- Vesuviotti con funghi e spinaci pag. 13
- Mezzi paccheri lisci con carciofi e patate pag. 14
- Linguine all'Alfonso pag. 15

*Ricettario*

# Lumaconi con segreto di melanzane e olive



**Tempo:**  
45 min.



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
media



**Categoria:**  
pasta speciale/verdure

I Lumaconi Cuomo sono come i bambini: vanno trattati con delicatezza e vanno accuditi con grande cura quando si preparano, ma sono in grado di restituirti tanto amore e sapore per i tuoi piatti più particolari. Melanzane, pomodoro, olive e mozzarella di Bufala sono il condimento di questo piatto che di certo soddisferà il vostro gusto e quello dei vostri ospiti.

## *ingredienti*

7 Lumaconi Cuomo (1 per regolazione cottura pasta)  
450 gr di polpa di pomodoro  
15 gr di parmigiano  
1 melanzana lunga media  
mozzarella di bufala  
1 cucchiaino di olive taggiasche (o verdi)  
pinoli  
burro  
basilico  
aglio e pepe nero  
zucchero  
olio d'oliva e olio di semi

## *procedimento*

Taglia la melanzana a tocchetti e falla friggere in abbondante olio di semi. Una volta cotta, metti i tocchetti su carta assorbente, poi versa in una ciotola e tieni da parte. In una pentola metti a soffriggere, con olio d'oliva, l'aglio a pezzettini, i pinoli e le olive spezzettate. Una volta rosolati bene aggiungi la polpa di pomodoro, sale e pepe nero e lascia andare dolcemente fin quando la salsa non si sarà cotta restringendosi ma non troppo. Una volta pronta, prelevane un cucchiaino e uniscila alle melanzane con una spolverata di parmigiano. Amalgama e tieni da parte.

Fai cuocere in abbondante acqua salata i Lumaconi. Mescolali spesso perché non si attacchino, ma con delicatezza perché non si rompano. Usa il lumacone in più per testare la cottura della pasta. Poco prima che sia al dente, scola la pasta con delicatezza, passala sotto l'acqua fredda in modo che interrompa la sua cottura e mettila su un piatto pulito, tenendo ogni lumacone separato dall'altro. Accendi il forno a 210° e imburra una teglia da forno, grande perché possa contenere vicini e comodi i tuoi lumaconi. Riempi i lumaconi con il condimento di melanzane e mettili nella teglia con la parte aperta rivolta verso l'alto. Quando saranno tutti riempiti metti sopra la salsa e copri con la mozzarella, che avrai tagliato a dadini e passato nell'olio. Inforna fin quando la mozzarella non sarà sciolta. Metti nel piatto e servi.

Se hai dei piatti o delle terrine da forno puoi comporre direttamente lì la pietanza che andrà servita, avvisando i tuoi ospiti, una volta in tavola, che il piatto scotta.

### **Consiglio di preparazione**

Abbiamo voluto usare le olive taggiasche per il loro particolare sapore, che a qualcuno può risultare leggermente amaro. Se così fosse, aggiungi un pizzico di zucchero alla salsa in cottura e vedrai che, senza sacrificare il particolare sapore, la tua salsa sarà perfetta.

# Casarecce con sugo di carne e aromi



**Tempo:**  
1 ora



**Persone:**  
4



**Difficoltà:**  
facile



**Categoria:**  
pasta corta/carne

La casareccia Cuomo con sugo di carne e aromi affonda le proprie radici in ricette antiche, in cui la carne fa da padrona, accompagnata dalle giuste erbe e con un pizzico di novità data dall'arancia, che di certo stupirà i vostri ospiti regalando loro un'esperienza da ricordare.

## ingredienti

400 gr di Casarecce Cuomo  
250 gr di polpa di vitellone tagliata a tocchetti piccoli  
100 gr di salsiccia sbriciolata  
1 cipolla grande  
2 spicchi d'aglio  
erbe (menta, salvia, rosmarino, prezzemolo)  
1 bustina di zafferano  
600 gr di salsa di pomodoro  
la buccia di un'arancia biologica grattugiata  
1 bicchiere di vino bianco secco  
pecorino qb  
olio

## procedimento

Tritate aglio e cipolla e mettete da parte. Lavate, asciugate bene e tritate la menta, la salvia, il prezzemolo e il rosmarino. In un'ampia padella, in cui avrete messo l'olio, fate rosolare la salsiccia sbriciolata e a metà cottura aggiungete il trito di cipolla, l'aglio e le erbe. Dopo un minuto aggiungete la polpa di vitellone e lasciate sigillare la carne. Una volta dorata, spruzzate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete a questo punto la salsa di pomodoro, coprite e a fuoco lento lasciate cuocere almeno 40 min. Mescolate

di tanto in tanto. Passato il tempo, aggiungete lo zafferano sciolto in un po' d'acqua come si fa di solito e la scorza di un'arancia grattugiata. Portate a compimento la cottura. Nel frattempo, cuocete le casarecce in abbondante acqua salata, scolatele al dente, unitele al condimento in padella e mescolate bene. Mettete nel piatto, aggiungete il pecorino e portate in tavola.

## Consiglio di preparazione

La buccia d'arancia grattugiata darà una nota assolutamente insolita alla vostra ricetta. L'arancia è un ingrediente che, se giustamente dosato, si sposa molto bene con i piatti in cui compare la carne.

# Linguine con fave e salame piccante



**Tempo:**  
1 ora e 30 min.



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
media



**Categoria:**  
pasta lunga/verdure

In primavera vediamo arrivare le fave, un ingrediente in grado di essere protagonista di molti piatti, tra cui zuppe, contorni e naturalmente fantastici primi piatti. Qui vi proponiamo un primo ricco che soddisferà chi cerca nel piatto sapori pieni e forti.

## ingredienti

200 gr di Linguine Cuomo  
200 gr di fave sgranate  
15 gr di parmigiano grattugiato  
10 foglie di menta + quelle per il decoro  
20 gr di noci  
1 spicchio di aglio  
30 gr di salame piccante  
olio  
sale  
pepe nero

## procedimento

Sgrana le fave, sbollentale per 2 minuti e toglila pellicina più esterna. Rimettile nell'acqua bollente e falle cuocere per 10 minuti, scolale e tienine da parte un po' per quando comporrai il piatto. Prendi un mortaio, metti le fave rimaste, il parmigiano, la menta spezzettata, mezzo cucchiaino di sale, pepe nero e le noci spezzettate e pesta fin quando non viene una crema, poi metti da parte e aggiungi 2 o 3 cucchiaini di olio. Tutti i gusti devono essere in equilibrio, quindi assaggia e in caso aggiungi un po' dell'ingrediente che non si sente. Taglia il salame a striscioline e metti da parte. Lessa le linguine al dente.

Uniscile al condimento aggiungendo un po' d'acqua di cottura per amalgamare il tutto. Unisci le striscioline di salame e metti nel piatto. Chiudi il piatto con le fave messe da parte, le foglioline di menta e un filo d'olio.

## Consiglio di preparazione

Una volta sgranate le fave falle bollire 2/3 minuti, questo ti permetterà di eliminare la pellicina esterna con grande facilità.

# Spaghettoni con acciughe e cannella



**Tempo:**  
30 min.



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
facile



**Categoria:**  
pasta lunga/pesce

Spaghettoni con acciughe e cannella è un primo semplice, nella composizione dei suoi ingredienti, ma con una nota inaspettata costituita dalla cannella. Un tocco originale in grado di dare un sapore esotico al vostro piatto.

## ingredienti

160 gr di Spaghettoni Cuomo  
1 cipolla  
6 acciughe salate  
mezzo bicchiere scarso di vino bianco secco  
2 cucchiari di prezzemolo  
una manciata di pinoli  
olio  
pepe

## procedimento

Come prima cosa, pulisci le acciughe dalle spine e dissalale, falle a pezzettini e mettile da parte. Metti in una capiente padella la cipolla tagliata a pezzettini e l'olio, quindi lascia soffriggere a fuoco medio. Aggiungi le acciughe e i pinoli, lascia cuocere uno o due minuti, aggiungi il vino e lascia evaporare, poi aggiungi il prezzemolo e lascia cuocere per qualche minuto ancora.

Nel frattempo cuoci al dente gli Spaghettoni Cuomo in abbondante acqua salata, scolali e saltali in padella con il condimento. Distribuisci nel piatto e spolvera con cannella.

## Consiglio di preparazione

Il segreto di questo piatto è la cannella, che saprà dare un tocco speciale e inaspettato a un primo semplice nella sua preparazione ma dal carattere decisamente forte.

# Fiori in zucca accompagnati da mazzancolle



**Tempo:**  
1 ora + 9 ore ca. per  
ammollo e cottura cannellini



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
media



**Categoria:**  
pasta corta/pesce

Nella riuscita di un piatto la forma della pasta è importante quanto il suo condimento. E per questo particolare formato, i Fiori Cuomo, era necessario trovare un mix di ingredienti che ne esaltasse la poesia e la bellezza. La zucca e le mazzancolle ci sono sembrati ideali per portare in tavola un piatto in grado di colpire i vostri commensali, sia alla vista che nel gusto.

## ingredienti

100 gr di Fiori Cuomo  
200 gr di zucca a pezzetti  
150 gr di cannellini lessi  
6 mazzancolle  
timo  
rosmarino  
salvia  
aglio  
olio

## procedimento

In una pentola metti un filo d'olio, il timo, l'aglio tritato e i pezzetti di zucca, dopo qualche minuto aggiungi dell'acqua e lascia cuocere fin quando la zucca non sarà completamente cotta tanto da rompersi con facilità. Metti in una pentola a parte i cannellini cotti, l'olio, poco rosmarino tagliuzzato e fai andare per qualche minuto. Unisci la zucca ai cannellini e frulla tutto insieme (aggiungi in caso un po' di acqua per facilitare il mixer). Rimetti il condimento sul fuoco, sala e aggiungi tanta acqua quanto

basta per cuocere la pasta. Non appena il condimento inizierà a bollire aggiungi i Fiori Cuomo e fai cuocere.

Nel frattempo frigi in un filo d'olio le mazzancolle intere e una volta cotte sguscialle.

Quando la pasta sarà pronta metti il tutto in un piatto ampio, in modo che i Fiori possano mostrarsi al meglio, unisci le mazzancolle e chiudi il piatto con la salvia frita e alcune gocce d'olio, come descritto nel consiglio finale.

## Consiglio di preparazione

Per la decorazione del piatto metti in padella olio e aglio e, appena caldo, frigi le foglie di salvia. Con molta delicatezza, perché saranno fragili, mettile da parte e usale per guarnire il tuo piatto appena pronto. Metti qualche goccia d'olio in cui hai fritto la salvia nel piatto prima di servire in tavola.

# Penne a triangolo con asparagi e sarde al profumo di salvia



 **Tempo:**  
50 min.

 **Persone:**  
2

 **Difficoltà:**  
facile

 **Categoria:**  
pasta corta/pesce

La particolare forma di questa pasta stupirà di certo i vostri ospiti. Per questo abbiamo pensato ad un condimento fatto di asparagi e sarde, in grado di lasciare ben visibile la speciale forma geometrica che non ci si aspetta di trovare in un piatto e che sarà di sicuro impatto.

## ingredienti

160 gr di Penne a triangolo Cuomo  
40 gr di sarde pulite e spinate  
300 gr di punte di asparagi  
1 cipolla  
burro  
10 gr di mandorle  
3 foglie di salvia  
pecorino  
½ arancia

grattugiato. A questo punto unisci le penne al condimento e lascia cuocere ancora per un minuto. Quando sarà tutto ben amalgamato metti le Penne a triangolo nel piatto e spolvera con un trito di mandorle e salvia.

## Consiglio di preparazione

Trita insieme le mandorle e la salvia. Questo mix ti servirà prima di portare il piatto in tavola e dovrai metterlo sopra le Penne a triangolo come se fosse formaggio.

## procedimento

Pulisci le sarde, togliendo la testa e le spine, e mettile da parte. In un'ampia padella soffriggi il burro e la cipolla tritata. Nel frattempo pulisci gli asparagi e tagliali a tocchetti scegliendo la parte più tenera. Uniscili alla cipolla, aggiungi un po' di acqua e lascia cuocere. Una volta cotti, ma stando attenti che non si sfaldino, aggiungi il succo dell'arancia e le sarde e lascia cuocere a fuoco leggero. Le sarde si cuoceranno velocemente.

In abbondante acqua salata cuoci le Penne a triangolo Cuomo, scola più che al dente e spolvera con pecorino

# Linguine con salmone, arancia e menta



**Tempo:**  
1 ora e 30 min.



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
media



**Categoria:**  
pasta lunga/pesce

Se vi piacciono i primi piatti cremosi e delicati, questo è quel che fa per voi. Il salmone si incontra con l'arancia e la freschezza della menta, per un primo corposo grazie alla punta di brandy. In questo piatto vince il gusto personale di chi lo prepara, il quale potrà dare più spazio al salmone, all'arancia, al brandy o bilanciare il tutto in un armonioso equilibrio di sapori. Sarà questo il segreto di un piatto dal successo assicurato!

## ingredienti

180 gr di Linguine Cuomo  
100 gr di salmone già spinato e pulito  
1 arancia  
10 gr di pinoli  
20 gr di burro  
una spolverata di fecola  
menta  
1 bicchiere di brodo vegetale  
pepe nero

### per la decorazione del piatto

la buccia di un'arancia, brandy, burro qb, zucchero

## procedimento

Pulisci il salmone privandolo della pelle, delle parti più grasse e delle spine, poi taglialo a tocchetti e mettilo da parte. Lava la menta, asciugala e sminuzzala; tosta in padella senza condimento i pinoli e mettili da parte. Fai sciogliere il burro in un'ampia pentola (deve accogliere anche le linguine quando cotte) e, una volta sciolto a fuoco basso, aggiungi il salmone e una spolverata di fecola, in modo tale che il tutto si addensi. Sminuzza il salmone mescolando, aggiungi il brodo caldo, un bicchierino di succo di arancia (ca. il succo di un'arancia),  $\frac{3}{4}$  dei pinoli, la

menta sminuzzata e qualche goccia di brandy. Assaggia e aggiusta di sale, se il condimento è troppo denso aggiungi un po' di brodo. Cuoci le linguine Cuomo in abbondante acqua salata e, una volta cotte al dente, scolale tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Mescola le linguine con il condimento usando l'acqua della pasta, nel caso in cui il sugo diventi troppo "stretto".

Metti nel piatto le linguine decorando prima con un pizzico di pepe nero, poi pinoli e infine le bucce d'arancia passate nel burro (v. consiglio finale). Cerca di inserire le bucce d'arancia anche all'interno della pasta quando metti nel piatto, nascondendole tra le linguine in modo che possano essere in giusta proporzione.

### Consiglio di preparazione

Le decorazioni in questo caso costituiscono un vero e proprio ingrediente, dando non solo un gusto deciso al piatto ma anche una diversa consistenza rispetto alle linguine e al condimento. Taglia a striscioline la buccia dell'arancia che hai spremuto per il condimento, stando molto attento a togliere la parte bianca amara. Mentre la pasta cuoce, sciogli il burro in una padellina a fuoco medio alto, aggiungi il brandy, le striscioline d'arancia e una spolverata di zucchero. Lascia cuocere finché le striscioline non prendono un colore caramellato, toglila dalla padellina con una pinza e mettila da parte.

# Mezzi paccheri lisci ripieni di platessa



**Tempo:**  
1 ora



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
difficile



**Categoria:**  
pasta corta/pesce

I paccheri sono per eccellenza la pasta più rappresentativa dell'artigianalità locale e quelli Cuomo si sposano benissimo con un ripieno di pesce condito con pomodori e olive. Una ricetta che ha dentro di sé tutto il sapore e il carattere del sud.

## ingredienti

90 gr di mezzi paccheri lisci Cuomo  
180 gr di pomodorini succosi  
200 gr di platessa  
200 gr di patate  
15 gr di olive nere spezzettate  
5 gr di capperi dissalati  
½ cipolla tritata  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo  
timo  
pepe nero  
olio

## procedimento

Metti a bollire le patate. Cuoci in una padella con un filo d'olio la platessa, quando è pronta sminuzzala. In un'ampia padella fai rosolare con l'olio l'aglio e la cipolla tritata, appena prendono colore aggiungi i pomodorini tagliati a pezzetti, le olive spezzettate, il prezzemolo, 2 rametti di timo, sale, copri e lascia andare a fuoco lento. Una volta pronto il condimento frullane un terzo. Nel mentre, sbuccia

le patate cotte, sminuzzale bene e uniscile al pesce con pepe nero, sale e 4 rametti di timo sminuzzati. Mescola e tieni al caldo.

Cuoci i mezzi paccheri in abbondante acqua salata e una volta al dente scolali e riempi con la farcia di patate e platessa. Nel piatto fai una base con il condimento frullato e appoggia i paccheri in modo che tendano verso l'alto. Ricopri i paccheri con il condimento (puoi scegliere di lasciare intero il condimento oppure frullarlo come quello che hai messo sulla base del piatto) e spolvera con un trito di prezzemolo. Aggiungi un filo d'olio e servi subito.

## Consiglio di preparazione

Se disponi di timo fresco aggiungilo alla farcitura del pesce e delle patate. Saprà dare al piatto un sapore particolare in grado di legarsi a tutti gli altri ingredienti.

# Penne al pesto di zucchine, pomodori secchi e pinoli



**Tempo:**  
20 min.



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
facile



**Categoria:**  
pasta corta/verdure

Il tempo è sempre tiranno, ma a volte anche solo con 20 minuti si può portare in tavola un piatto gustoso e con qualcosa in più. È il caso delle penne con zucchine e pomodori secchi. Se avete un ospite dell'ultimo minuto o sapete già di avere invitati, ma non tanto tempo da dedicare alla cucina, questa può essere la ricetta ideale che vi garantisce un'ottima figura con i vostri commensali.

Questo primo è perfetto in estate, quando sulla tavola abbondano le verdure di stagione. Potete abbinare questo primo fresco e saporito con un secondo di carni bianche o di pesce, da completare con un contorno sempre a base di zucchine. In effetti, quando è stagione, conviene approfittarne e comprare le verdure in abbondanza, declinandole poi in molte ricette diverse che vanno dall'antipasto, al primo, al secondo, al contorno.

## ingredienti

190 gr di Penne rigate Cuomo  
1 zucchina grande  
40 gr di pecorino  
2/3 pomodori secchi  
basilico  
pinoli  
aglio  
olio

## procedimento

Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle sottili. Metterle in una pentola con l'acqua salata, sufficiente per cuocere anche la pasta, lasciarla bollire per una manciata di minuti e buttare la pasta facendola cuocere assieme alle zucchine.

Preparare a parte il pesto, frullando insieme basilico lavato e ben asciugato, pecorino, aglio, olio, pinoli e pomodori

secchi già spezzettati e lasciati precedentemente in acqua fredda per 5 minuti. Tritare fin quando il tutto non sarà amalgamato. Aggiungere a piacimento anche un pizzico di peperoncino, senza esagerare per non coprire gli altri sapori.

Vi consiglio, per un miglior effetto nell'impiattamento, di non frullare totalmente gli ingredienti ma di lasciare che si vedano i pezzettini rossi del pomodoro.

Quando le penne sono al dente, scolare pasta con le zucchine e unire, lontano dal fuoco, il pesto. Impiattare aggiungendo su ogni porzione qualche pinolo e alcune foglioline di basilico. Servire subito prima che la pasta si raffreddi e il basilico perda la sua brillantezza nel pesto.

## Consiglio di preparazione

Bollire le zucchine nella stessa acqua della pasta ti fa risparmiare tempo e fa in modo che il gusto delle zucchine e quelle delle penne inizino da subito ad amalgamarsi.

# Vesuviotti con funghi e spinaci



**Tempo:**  
1 ora



**Persone:**  
3



**Difficoltà:**  
facile



**Categoria:**  
pasta corta/verdure

I funghi e gli spinaci sono ingredienti ideali per la realizzazione di un condimento in grado di esaltare la particolare forma di questa pasta: i vesuviotti di casa Cuomo! La creatività in cucina è una carta vincente: quando questa si trova non solo nella scelta degli ingredienti e nella loro combinazione, ma anche nella forma della pasta, allora il piatto diventa uno spettacolo per gli occhi e il palato.

## *ingredienti*

150 gr di Vesuviotti Cuomo  
200 gr di burrata  
200 gr di spinaci crudi  
aglio  
20 gr di noci  
15 gr di funghi porcini secchi  
olio  
noce moscata  
vino bianco secco

## *procedimento*

Metti i funghi secchi in acqua calda per 20 minuti. Lava e cuoci in acqua bollente e salata gli spinaci. Una volta cotti, scolali, strizzali bene e tagliuzzali con il coltello. Metti in padella le noci senza condimento e lasciali sul fuoco qualche minuto. Metti a soffriggere nell'olio (o nel burro), in una pentola capiente, uno spicchio d'aglio intero, poi togliilo e aggiungi i funghi tagliati a pezzetti non troppo piccoli e lascia cuocere 5 minuti a fuoco dolce. Aggiungi gli spinaci e lascia cuocere dolcemente per 10 minuti, lasciando evaporare eventuale l'acqua residua; aggiungi il vino bianco, lascia cuocere e aggiusta di sale.

Dopo aver tolto dal fuoco gli spinaci unisci il cuore della burrata e metà delle noci spezzettate con le mani: il tutto deve essere ben amalgamato, quindi se necessario frulla un terzo del condimento. Aggiungi poi una grattugiata di noce moscata.

Cuoci i vesuviotti in abbondante acqua salata, scolali e mescolali con il condimento. Metti nel piatto e guarnisci con un ciuffo di burrata e le noci sbriciolate.

## **Consiglio di preparazione**

La noce moscata è in grado di dare un sapore speziato utile ad esaltare il gusto dei funghi e degli spinaci, ma dosala bene perché non sovrasti sugli altri gusti.

# Mezzi paccheri lisci con carciofi e patate



**Tempo:**  
1 ora e 30 min.



**Persone:**  
2



**Difficoltà:**  
facile



**Categoria:**  
pasta corta/verdure

I carciofi hanno un aspetto che può respingere, ma se li si tratta con amore e rispetto saranno in grado di rendere i vostri piatti saporiti e intensi. Come questo piatto, che unisce la cremosità delle patate e il salato della pancetta al gusto inconfondibile dei carciofi.

## ingredienti

120 gr di Mezzi Paccheri lisci Cuomo  
20 gr di pancetta  
2 carciofi  
180 gr di patate  
3 o 4 pomodorini pizzutelli  
pecorino  
peperoncino  
aglio  
olio

## procedimento

Pulisci i carciofi dal gambo, dalle punte e dal cuore e mettili in una bacinella con acqua e limone. Aggiungi in una padella capiente l'olio, l'aglio tagliato a pezzettini e la pancetta. Fai soffriggere per qualche minuto, poi unisci i carciofi tagliati a fettine sottili e lascia cuocere a fuoco medio per 5 minuti. Nel frattempo sbuccia le patate e tagliale a pezzettini, poi uniscile ai carciofi e lascia cuocere per 10 minuti, infine aggiungi i pomodorini tagliati a pezzettini. Lascia cuocere ancora 40 minuti, almeno aggiungendo acqua fin quando non saranno cotti i carciofi e i tocchetti di patate, che

dovranno restare interi senza sfaldarsi. Durante la cottura aggiungi peperoncino in polvere e sale quanto basta.

Una volta pronto, prendi un quarto del condimento e frullalo per poi rimetterlo in padella. Nel frattempo, cuoci in acqua bollente e salata i mezzi paccheri lisci Cuomo, scolandoli un minuto prima che siano al dente e avendo cura di tenere da parte dell'acqua di cottura. Unisci i mezzi paccheri al condimento e cuoci a fuoco dolce aggiungendo l'acqua della pasta quanto basta. Spegni e spolvera con pecorino grattugiato. Mescola, metti nel piatto e servi i mezzi paccheri caldissimi.

## Consiglio di preparazione

Per evitare che i carciofi diventino neri, una volta puliti delle foglie più esterne e dai cuori, mettili in acqua con dei limoni tagliati e tienili lì fin quando non dovrai utilizzarli.

# Linguine all'Alfonso



**Tempo:**  
45 min + il tempo di pulitura  
delle alici



**Persone:**  
4



**Difficoltà:**  
facile



**Categoria:**  
pasta corta/verdure

Le linguine all'Alfonso è uno dei piatti preferiti da Alfonso Cuomo. I suoi ingredienti sono stati accuratamente testati, selezionati e abbinati in modo che potessero creare una pietanza equilibrata. È un piatto ricco e gustoso che può essere servito sia a pranzo che a cena con un vino bianco: per alcuni il Greco di Tufo potrebbe essere l'ideale, data la sua provenienza dal territorio campano.

## ingredienti

300 gr di Linguine Cuomo  
450 gr di alici di Cetara fresche  
3 acciughe sotto sale  
1 cipolla di Tropea  
20 gr di nocciole  
25 gr di semi di finocchietto  
25 gr di pistacchi  
20 gr di mandorle tostate tritate  
peperoncino  
olio d'oliva

pizzico di peperoncino e lasciare cuocere dolcemente, mescolando in modo da creare un composto abbastanza omogeneo e dopo uno o due minuti spegnere il fuoco. Cuocere le linguine nell'acqua dove hai cotto il finocchietto, salando come di consueto. 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 assorbirne l'odore e il gusto: questo consentirà alla pasta, una volta scolata, di legarsi al meglio al suo condimento.

## procedimento

Lavare e mettere a bollire i semi di finocchietto in abbondante acqua salata. Dopo 20 minuti scolarli, avendo cura di conservare un po' d'acqua. Pulire molto bene le alici, 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, lasciare cuocere un minuto. Unire successivamente le alici di Cetara, le nocciole, i pistacchi e le mandorle, salare, aggiungere un

*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](mailto:info@pastacuomo.com)



[PASTACUOMO.COM](http://PASTACUOMO.COM)