









#### **INGREDIENTES**

- Agua
- ·Harina de trigo
- ·Levadura de cerveza
- Anchoas
- ·Aceite de Oliva
- •Sal

# PIZZELLE NAPOLETANE

#### PREPARACIÓN:

Para preparar la masa, diluir la levadura en agua tibia, agregarla a la harina, más agua, y un poco se sal. Amasar hasta obtener una masa suave, permitir que leude. Tener las anchoas a la mano para incorporarlas a la masa.

Preparar muchas pizzas pequeñas, dándole forma a la masa con un vaso o con un cortador de galletas. Freírlas en aceite hirviendo.

Cuando estén doradas, drenarlas bien y ponerlas a secar sobre papel absorbente.

Puede prepararse una variante igualmente sabrosa con pasta de anchoas fundiéndola, cuando aún se encuentra fría. en aceite hirviendo.

Esta es la receta tradicional para preparar pizzas, que en Nápoles se llaman Pizzelle.

# VINOS SUGERIDOS





Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco Vermentino, Toscana IGT Soave DOC











#### **INGREDIENTES**

- 800 g de ternera magra (una pieza adecuada para hornear)
- Apio
- Cebolla
- Zanahoria
- Aceite de Oliva Extra Virgen
   Para la salsa:
- 200 g de atún en aceite de oliva
- · Pasta de anchoas
- Sal
- Alcaparras en vinagre
- 2 yemas de huevo cocido
- · Jugo de limón amarillo

# VITELLO TONNATO

#### PREPARACIÓN:

Hierva la ternera bien atada, de preferencia envuelta en un pedazo de tela ligera limpia, de acuerdo con las costumbres antiguas. La ternera debe colocarse en agua fría con un tallo de apio, una zanahoria, una cebolla y una cucharada de aceite.

Ponga la carne al fuego y cuando comience a hervir bajar la llama y proseguir cociendo a fuego lento, con la olla tapada, durante un tiempo proporcional a su peso (1 hora por kg).

Enfríe la carne y, mientras tanto, prepare la salsa: en un procesador de alimentos, coloque el atún colado, las yemas de huevo, las alcaparras, una punta de cuchillo de pasta de anchoas y el jugo de un limón.

Para suavizar la salsa, agregue un poco de aceite, si fuera necesario agregue también una cucharada del agua de cocción. Corte la carne en rebanadas finas y cubra con la salsa.

Decorar con unas alcaparras. Permita que repose y sírvala fría.

# VINOS SUGERIDOS





Gavi DOCG
Pinot Bianco Trentino DOC
Vernaccia di San Gimignano DOCG
Gavi DOCG
Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore di Cartizze











#### **INGREDIENTES**

- 6 rebanadas de pan rústico
- 115 g de jitomate maduro (tomate rojo)
- · 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen DOP (el de su preferencia)
- Albahaca al gusto
- · Sal al gusto

# **BRUSCHETTA CLASSICA**

#### PREPARACIÓN:

Tostar en el horno las rebanadas de pan por ambos lados. Cuando estén doradas, sacarlas del horno y frotar el ajo en cada una. Reservar.

Lavar y cortar en cubos los jitomates, eliminando el exceso de líquido y las semillas, condimentar con el aceite DOP, la albahaca y la sal.

Poner los jitomates condimentados sobre las rebanadas, cubriendo completamente y servir al momento.

VINOS SUGERIDOS





Chianti DOCG Orvieto Classico DOC Insolia, Sicilia DOC









**PASTA E FAGIOLI** 

# **RECETARIO**



# PREPARACIÓN:

Poner los frijoles en agua durante 12 horas. Saltear la mitad en una olla alta (de unos 2.5 litros de capacidad), con un poco de aceite, una pizca de sal y hierbas de olor picadas finamente. Con la otra mitad de los frijoles, haga un puré hasta alcanzar una consistencia cremosa.

Combinar el puré con el resto de los frijoles y las verduras. Agregar agua, un poco de concentrado de tomate y hacer hervir.

Cueza a fuego lento por al menos una hora. La pasta puede cocerse en esta misma sopa o por separado, en agua ligeramente salada.

La versión veneciana de la pasta con frijoles requiere que la totalidad de los frijoles se hagan puré.

Ambas versiones pueden servirse calientes o frías, agregando un poco de aceite de oliva a cada porción y pimienta negra molida fresca.

#### **INGREDIENTES**

- 200 g de frijoles
- 100 g de pasta (ditalini, cannolicchi o maltagliati al huevo)
- · Apio, zanahoria y cebolla picados
- · Aceite de oliva Extra Virgen
- Sal
- · Concentrado de tomate
- · Pimienta negra molida fresca

# VINOS SUGERIDOS





Bardolino DOC
Cerasuolo di Vittoria DOC
Grignolino d'Asti DOC
Valpolicella DOC
Vesuvio Rosato DOC
Vesuvio DOC Lacrima Christi Rosso









**PASTA E CECI** 

# **RECETARIO**



# PREPARACIÓN:

Colocar los garbanzos en agua (mejor con romero) durante 12 horas, hervir en agua ligeramente salada y drenar, conservando el agua de cocción.

Licúe parte de los garbanzos en la licuadora con algo del agua de cocción.

Brevemente, a fuego lento, fría tanto los garbanzos como el puré obtenido con poco aceite de oliva y el diente de ajo (mejor si está entero) y un poco de puré de tomate.

Agregar a esta mezcla ligeramente frita algo del agua de cocción, así como la mitad del cubo de concentrado de verduras, una pizca de sal, si fuera necesario, y romero. Cueza por 15 minutos. La pasta puede cocerse en esta misma sopa o en agua ligeramente salada. En este último caso, después de drenarla mézclela con la sopa de garbanzo. Opcional: un toque de pimienta (o de Peperoncino en polvo, dependiendo del gusto). Antes de servir, retirar el diente de ajo.

#### **INGREDIENTES**

- 150 g de pasta (cannolicchi, paternosti o pasta mixta para sopa)
- 200 g de garbanzos
- 1 diente de ajo
- 1 rama de romero
- · Aceite de Oliva Extra Virgen
- · Sal, pimienta
- · Concentrado de verduras
- · Puré de tomate

#### VINOS SUGERIDOS





Rosso Piceno DOC Chianti Classico DOCG Nero d'Avola, Sicilia DOC Pinot Nero, Veneto DOC









SPAGHETTI AL POMODORO

# **RECETARIO**



#### PREPARACIÓN:

En un poco de aceite, acitronar una cebolla cortada en rebanadas finas y unas tiras de tomate (pelar y quitar las semillas al tomate, cortándolo luego en tiras delgadas).

Agregar sal y tostar a fuego alto. Bajar el fuego y cocer de 10 a 15 minutos. Cocer la pasta en agua con sal, utilizando una olla profunda (de aproximadamente 5 litros de capacidad). Puede agregarse albahaca en la última fase de cocción de la salsa o, aún mejor, crudo sobre la pasta. Agregue queso Parmigiano Reggiano DOP rallado al gusto.

Puede prepararse la misma receta con tomates de lata. En este caso, escoja tomate en cubos o, aún mejor, tomates pelados enteros y córtelos en tiras. Puede usarse puré de tomate (passata) en caso de preferirse una salsa más "compacta" y espesa.

#### **INGREDIENTES**

- 350 g de spaghetti o spaghettini
- 500 g de tomates para salsa (maduros y firmes)
- · Aceite de Oliva Extra Virgen
- Sal
- · Cebolla
- Albahaca
- Queso Parmigiano Reggiano DOP rallado

#### VINOS SUGERIDOS





Cerasuolo d'Abruzzo DOC Bardolino Chiaretto DOC Sauvignon, Colli Orientali del Friuli DOC Insolia, Sicilia DOC











### INGREDIENTES

- 350 g de spaghetti
- 100 g de queso Pecorino rallado
- sal, pimienta.

# **SPAGHETTI CACIO & PEPE**

#### PREPARACIÓN:

Cueza el spaghetti en agua salada y drénelo cuando esté al dente.

Agregue y mezcle rápidamente con queso Pecorino y pimienta. sin necesidad de agregar ni agua ni aceite.

Esta es la receta original de Aldo Fabrizi (un famoso actor italiano).

Se trata de un plato muy sencillo, pero, al igual que con todos los platos sencillos, se requiere mucho cuidado en su preparación, en sus tiempos de preparación y en la calidad de los ingredientes.

## VINOS SUGERIDOS





Vernaccia di San Gimignano DOCG Chardonnay Trentino DOC Insolia Sicilia DOC Trebbiano d'Abruzzo DOC Negroamaro Puglia IGT Rosato











# SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

#### **INGREDIENTES**

- 350 g de spaghetti
- 300 g de tomates para salsa (maduros y firmes)
- Aceite de Oliva Extra Virgen
- Ajo, sal, pimienta
- · Aceitunas de Gaeta
- Alcaparras en sal
- Anchoas en sal o pasta de anchoas
- Queso Peperoncino
- Perejil

#### PREPARACIÓN:

Suavizar las alcaparras en agua tibia, escurrir y enjuagar.

Mientras tanto, deshuesar las aceitunas. En poco aceite, acitronar un diente de ajo y una pieza de Peperoncino. Pele, retire las semillas y corte los tomates en tiras (o utilizar pulpa de tomate en lata). Cuando el ajo esté dorado, agregar el tomate, las alcaparras y las aceitunas y cocinar a fuego medio por 20 minutos, hasta que la salsa se espese. Enjuagar perfectamente las anchoas y cortarlas en pedazos junto con el perejil (o diluir un poco de pasta de anchoas en una cucharada de aceite y agregar perejil picado). Mezclar con la salsa. Colar los spaghetti cuando estén al dente y aderezar.

Los spaghetti alla puttanesca son un platillo romano muy picante, por lo que puede agregarse Peperoncino en polvo al gusto.

# VINOS SUGERIDOS





Prosecco DOC Rosé Fiano di Avellino DOCG Cesanese, Lazio IGT









**BUCATINI ALL'AMATRICIANA** 

# **RECETARIO**



# INGREDIENTES

- 350 g de pasta bucatini
- 150 g de tocino sin ahumar (la receta original indica Guanciale)
- 500 g de tomate para salsa
- · Aceite de Oliva Extra Virgen
- · Cebolla picada
- Sal
- Peperoncino
- 50 g de queso Pecorino rallado

# PREPARACIÓN:

Corte tiras delgadas de tocino (no demasiado salado) y freír en una sartén grande, junto con la cebolla, hasta que alcance un tono dorado. Agregar pulpa de tomate (para obtener la pulpa: pelar y retirar las semillas de los tomates, molerlos hasta hacer puré con un molino de verduras o con una licuadora), así como una pizca de sal.

Cocer a fuego alto, agregar el Peperoncino. Bajar la flama y seguir cociendo hasta obtener una salsa espesa. Reservar.

Colar los bucatini cuando estén al dente, aderezarlos vertiéndolos en la sartén con la sala y mezclar. Espolvorear con queso Pecorino rallado y servir.

## VINOS SUGERIDOS





Montepulciano d'Abruzzo DOC Franciacorta DOCG Sangiovese, Toscana IGT Cesanese, Lazio IGT











# LASAGNA AL PESTO

#### REDIENTES

- 400 g de pasta para lasaña
- 100 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- 100 g de queso Parmigiano Reggiano DOP rallado

Para preparar el pesto

- · 2 manojos de albahaca fresca
- · Aceite de Oliva Extra Virgen
- Ajo
- 2 cucharadas de queso Pecorino rallado
- 50 g de piñones pelados
- . 5.

Para preparar la salsa bechamel

- 100 g de harina
- 100 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- 500 ml de leche
- Sal

# VINOS SUGERIDOS





Vermentino di Gallura DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Etna Bianco DOC Langhe Bianco DOC

### PREPARACIÓN:

Preparar el pesto introduciendo las hojas de albahaca a la licuadora (la forma tradicional es en mortero de mármol) con mucho aceite, piñones, una pizca de sal, ajo y queso Parmigiano Reggiano DOP rallado. La mezcla debe quedar cremosa y fragante.

Preparar la salsa bechamel.

Hervir la pasta hasta que quede al dente, extiéndala sobre una superficie plana, de forma que las láminas no se peguen entre sí.

En un molde refractario, colocar la pasta en capas, sazonadas con pesto, mezclado con un poco de salsa bechamel.

Cubra con otra capa del aderezo, espolvoree con queso Parmigiano Reggiano DOP y hornee hasta que dore, a 180°C.











#### **INGREDIENTES**

Para los ravioles:

- 300 g de harina
- 4 huevos
- 300 g de queso Ricotta
- 300 g de espinaca
- Queso Parmigiano Reggiano DOP Para el aderezo:
- 100 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- Salvia
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

#### VINOS SUGERIDOS





Vermentino di Gallura DOCG Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Etna Bianco DOC Langhe Bianco DOC

# RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

#### PREPARACIÓN:

Limpiar, cocer al vapor y exprimir las espinacas.

Con un tenedor, amasar el queso Ricotta en un tazón, junto con la mantequilla y la espinaca.

Agregar un huevo, sal, pimienta, queso Parmigiano Reggiano DOP y pizca de nuez moscada.

Preparar la masa (hacer un montón de harina con un hueco en el centro, agregar 3 huevos en el hueco y agregar dos cucharadas de agua con una pizca de sal).

Amasar y aplanar la pasta, dividirla en cuadros con un cortador de masa.

Alinear los cuadrados en una mesa, colocar una pequeña porción de la mezcla en el centro del cuadro y cubrir con otro cuadrado de pasta.

Cerrar cada raviol y cocer unos minutos en agua con sal. Servir con mantequilla derretida y queso Parmigiano Reggiano DOP. Puede agregarse una hoja de salvia al derretir la mantequilla.









RISOTTO ALLA MILANESE

# **RECETARIO**



# PREPARACIÓN:

Preparar 2 L caldo de carne, desgrasado. Acitronar una gran cantidad de cebolla finamente picada y médula en poco aceite y mantequilla. Agregar el arroz en esta mezcla y luego verter lentamente el caldo hirviendo hasta cubrir el arroz. Salar y cocer a fuego lento, revolviendo periódicamente con una cuchara de madera, ir agregando caldo cuando ya se haya absorbido en anterior. Diluir el azafrán en una cucharada de caldo hirviendo y cuando la cocción se halle a la mitad, verterlo sobre el arroz.

Cuando esté cocido al dente (aproximadamente 15-18 minutos) incorporar algunos trozos de mantequilla y espolvorear queso Parmigiano Reggiano DOP rallado en abundancia. Dejar reposar tres minutos y servir caliente.

#### **INGREDIENTES**

- 350 g de arroz (arborio o carnaroli)
- · Abundante cebolla
- 100 g de mantequilla (manteca en algunos países)
- Médula de res (tuétano)
- 2 L de caldo de carne sin tomate (res o pollo según el gusto)
- Azafrán
- 100 g de queso Parmigiano Reggiano DOP rallado
- · Sal, pimienta.

#### **VINOS SUGERIDOS**





Barbera d'Alba DOC Valpolicella DOC Verdeca, Puglia DOC Bolgheri Rosso DOC











# CONCHIGLIE RIPIENE DI RICOTTA DI BUFALA DOP

## PREPARACIÓN:

Cocer al dente la pasta en agua salada hirviendo. Colarlas, enfriarlas y rellenarlas con la Ricotta condimentada con al aceite y la pimienta.

Salsa: Picar la zanahoria y la cebolla. Dorar con un poco de aceite de oliva, añadir los jitomates y cocinar hasta que espese.

Colocar las Conchiglie rellenas en una fuente para hornear, distribuir la salsa sobre ellas y hornear por 10-15 minutos a 200°C. Servir caliente.

#### **INGREDIENTES**

- 350 g de pasta en formato Conchiglie
- 200 g de Ricotta di Bufala Campana
   DOP
- 300 g de Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP
- Aceite de Oliva Extra Virgen Molise DOP
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- Sal y pimienta

VINOS SUGERIDOS





Chianti DOCG Aglianico, Campania IGT Lambrusco di Sorbara DOC











# LINGUINE AI FRUTTI DI MARE CON CACIOCAVALLO SILANO DOP

# INGREDIENTES

- 160 g de pasta Linguine
- 1 cebolla roja de Tropea DOP rebanada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 Peperoncino finamente picado, sin semillas
- 4 cucharadas de Aceite Extra Virgen de Oliva DOP
- 320 g de mariscos mixtos (mejillones, langostinos, vieiras) crudos o precocidos
- 1 limón amarillo
- 3 cucharadas de queso rallado Caciocavallo Silano DOP
- Sal y pimienta
- · Un puño de perejil picado

#### **VINOS SUGERIDOS**





Vermentino di Gallura DOCG Greco di Tufo DOCG Franciacorta DOCG Satén Falanghina, Beneventano IGT Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC

#### PREPARACIÓN:

Cocer la pasta, al dente, en agua salada hirviendo.

Mientras tanto, freír la cebolla, el ajo y el Peperoncino en un poco de aceite, a fuego medio por 3-5 minutos hasta que estén suaves y empiecen a dorar.

Añadir los mariscos, moviendo hasta que estén cocidos. Añadir el jugo y la ralladura de un limón.

Mezclar la pasta recién colada, el queso y los mariscos, añadir el perejil y servir al momento.











# MALTAGLIATI CON SALSA DI GRANA PADANO DOP

#### INGREDIENTES

- 20 g de hongos Chantarel
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- Perejil c/n
- Vino blanco seco
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de queso Grana Padano DOP rallado (madurado más de 16 meses)
- 2 tazas de harina de trigo
- 6 huevos
- 2 yemas de huevo

#### PREPARACIÓN:

Pasta: Mezclar la harina, los huevos y las yemas hasta obtener una mezcla homogénea. Extender en dos láminas de 2 mm de espesor. Cortar en formas irregulares y dejar secar.

Salsa: Picar y saltear la cebolla y el ajo. Lavar, secar y cortar en tiras los hongos. Añadirlos a la cebolla y salpimentar. Agregar unas hojas de perejil y un poco de vino. Dejar evaporar el vino por 5 minutos.

Cocer la pasta, por 3 minutos, en agua salada hirviendo. Colar con cuidado, añadir la salsa y el queso. Mezclar y servir inmediatamente.

#### **VINOS SUGERIDOS**





Bardolino DOC Nebbiolo d'Alba DOC Primitivo, Salento IGT











# PAPPA AL POMODORO

### INGREDIENTES

- 800 g de pulpa de jitomate colada
- 300 g de pan del día anterior (tipo toscano)
- 1 L de caldo de vegetales
- 35 ml de Aceite de Oliva Extra Virgen
- · 2 dientes de Ajo
- · Pizca de azúcar
- Sal al gusto
- · Pimienta al gusto
- Albahaca fresca

#### PREPARACIÓN:

Preparar el caldo de verduras.

Rebanar el pan y ponerlo en una charola para hornearlo a 200°C por unos minutos. Dejarlas enfriar y restregar los ajos por ambos lados

En un sartén de bordes altos poner el pan, verter la pulpa de jitomate y el caldo hasta cubrir las rebanadas. Agregar el azúcar y dejar cocer a fuego muy bajo por 40-50 minutos, removiendo de vez en cuando para que cueza uniformemente y el pan se deshaga. Salpimentar y poner un poco del aceite. Servir adornando con hojas de albahaca y agregar un poco más de aceite.

#### VINOS SUGERIDOS





Sangiovese, Toscano IGT Insolia, Sicilia DOC Langhe Bianco DOC









CROSTINI DI POLENTA CON LE NOCI

# **RECETARIO**



# PREPARACIÓN:

Cortar la polenta en rebanadas rectangulares y colocarlas en una charola engrasada con mantequilla. Sobre cada rebanada poner una rebanada de queso Fontina, un poco de mantequilla y espolvorear con Peperoncino.

Pasar por 6-7 minutos al horno precalentado a 200°C. Antes de servir decorar con una nuez.

#### **INGREDIENTES**

- · Polenta preparada, firme
- · Queso Fontina rebanado
- Mantequilla (manteca en algunos países)
- · Peperoncino en polvo
- Nueces en mitades

VINOS SUGERIDOS





Barbera d'Asti DOC Merlot, Trentino DOC Sangiovese, Rubicone IGT