

84

Ricette classiche o creative pronte al massimo in mezz'ora

SPAGHETTI dopo il cinema

Trendy con il pesce. Delicati con le verdure. Golosi con il formaggio. Ma sempre veloci e irresistibili. Per concludere la serata alla grande

A cura di Maria Chiara Locatelli

350 CAL A PORZIONE



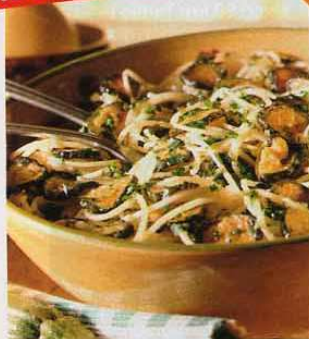
ALLA CARBONARA

Fai rosolare la pancetta in una padella antiaderente. A parte sbatti le uova con metà del formaggio grattugiato. Sala, unisci il latte e mescola con una frusta fino a ottenere una crema. Cuoci la pasta al dente, scolala e trasferiscila in una terrina con la pancetta. Aggiungi anche la crema di uova, spolverizza con il resto del formaggio e una macinata di pepe, mescola e servi.

Preparazione 25 min. Ingredienti (per 4) 280 g di bucatini, 4 cucchiaini di grana grattugiato, 2 uova, 3 cucchiaini di latte, 80 g di pancetta a cubetti, sale, pepe

Preparazione 25 min. Ingredienti (per 4) 280 g di bucatini, 4 cucchiaini di grana grattugiato, 2 uova, 3 cucchiaini di latte, 80 g di pancetta a cubetti, sale, pepe

330 CAL A PORZIONE



CON LE ZUCCHINE

Lava le zucchine, tagliale a rondelle sottili e falle rosolare con un cucchiaino d'olio in una padella. Cuocile 10 di minuti, bagnandole con un po' d'acqua; sala, pepa e unisci il basilico tritato. Cuoci gli spaghetti in acqua bollente salata, scolali, trasferiscili nel tegame con le zucchine, aggiungi il formaggio e fai saltare un minuto prima di servire.

Preparazione 30 min. Ingredienti (per 4) 280 g di spaghetti, 600 g di zucchine, 5 cucchiaini di emmentaler (o di leerdammer) a cubetti o grattugiato grosso, una manciata di basilico, olio, sale, pepe

Preparazione 30 min. Ingredienti (per 4) 280 g di spaghetti, 600 g di zucchine, 5 cucchiaini di emmentaler (o di leerdammer) a cubetti o grattugiato grosso, una manciata di basilico, olio, sale, pepe

CON POMODORINI E RICOTTA

Taglia a fettine sottili 2 cipollotti, utilizzando anche la parte verde più tenera, e cuocili a fuoco basso in un tegame con 2 cucchiaini d'olio e un peperoncino piccante.

Aggiungi 16 pomodorini ciliegia tagliati a metà e cuoci ancora per 2 minuti. Sala e spegni il fuoco. Lessa 280 g di spaghetti, scolali al dente e trasferiscili in una terrina. Condisci la pasta con il sugo di pomodorini e cospargi con una manciata di foglie di timo e 40 g di ricotta stagionata grattugiata. Mescola velocemente e servi. Dosi per 4 persone.



300 CAL A PORZIONE

LA SPESA OK



1 Leerdammer a cubetti (2x100 g, 2,65 €). 2 Pancetta affumicata a cubetti Montorsi (2x70 g, 2,50 €). 3 Spaghetti alla chitarra Buitoni (500 g, 1,13 €). 4 Sugo pronto ai frutti di mare Condiscoglio Arbi (450 g, 4,80 €).