

MARCOZZI

Via Valdaso - 63010 Campofilone (AP) Italia
tel. - fax +39 (0)734 - 933156 - 931725
www.anticapasta.com

Perchè scegliere le nostre Minestre?...

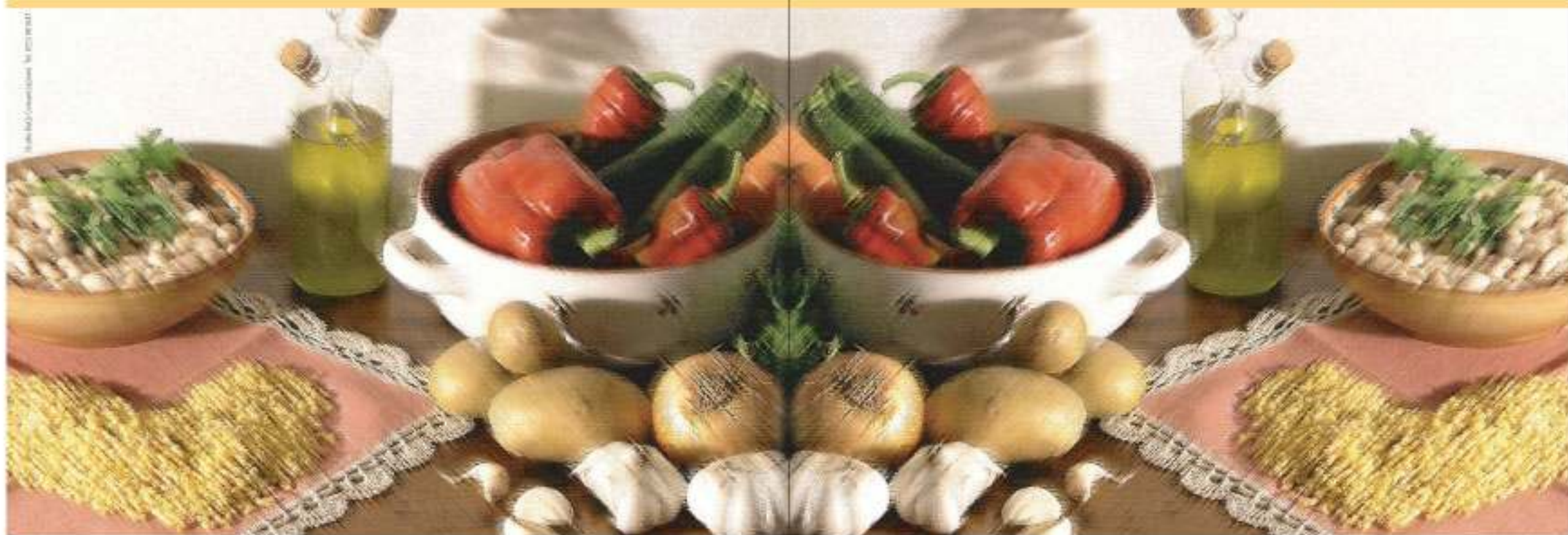
...Perchè c'è un segreto nelle Minestre "L'Antica Pasta", il sapore della tradizione, quello vero di una volta ed è per questo che sono così buone! La nostra azienda è molto attenta nel produrre pasta per minestre nel modo più tradizionale possibile, la nostra pasta non perde mai l'ORIGINALE SAPORE che anche i palati più profani sanno apprezzare. Con questo Ricettario vogliamo valorizzare ancora di più i nostri prodotti con ricette semplici ma gustose. BUON APPETITO!

L'Antica Pasta

Dalla Tradizione
di
Campofilone

il Ricettario delle
Minestre

L'Antica Pasta®



30 Cubetti Tricolore

Cubetti Tricolori alla Milanese

Ingredienti per 4-6 persone:

100 gr di cubetti tricolori dell'Antica Pasta, 40 gr di lardo, 200 gr di piselli sgusciati, 100 gr di fagioli borlotti freschi, 3 pomodori, 2 carote, 3 patate, 2 zucchine, 1/2 verza, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 1 costa di sedano, prezzemolo, formaggio grattugiato, olio extra vergine d'oliva e sale.

Esecuzione:

Tritate finemente il lardo insieme all'aglio e alla cipolla e lasciate imbiondire, dopo di che unite la costa di sedano ed il prezzemolo. In una pentola mettete i fagioli borlotti, tutte le verdure spezzettate (tranne i piselli e la verza), i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a cubetti, dell'olio, il trito di lardo e 2 litri abbondanti d'acqua. Salate, portate a bollore, e continuate a cuocere a fuoco basso per almeno 2 ore. Quindi aggiungete le foglie di verza sminuzzate e i piselli e dopo circa 15 minuti, fate cuocere i cubetti tricolore. Servite il minestrone con abbondante formaggio grattugiato.

Cubetti Tricolori con Zucca e Spinaci

Ingredienti per 6 persone:

200 gr di cubetti tricolori dell'Antica Pasta, 350 gr di zucca decorticata e senza semi, 150 gr di spinaci, 1 cipolla, parmigiano grattugiato, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Esecuzione:

Tagliate la zucca a dadini. Affettate la cipolla a velo e fatela appassire in una pentola con dell'olio. Unite la dadolata di zucca, lasciate insaporire, aggiungete circa 2 litri d'acqua, regolate di sale e pepe. Incoperchiate e lasciate bollire per un'ora scarsa. Unite gli spinaci lavati e sminuzzati e fate cuocere per 15 minuti; aggiungete i cubetti tricolori e portate a cottura. Servite con parmigiano grattugiato.

31 Mini Quadrelli

Mini Quadrelli con Lenticchie

Ingredienti per 4-6 persone:

150 gr di mini quadrelli dell'Antica Pasta, 200 gr di lenticchie, 50 gr di pancetta, 1 carota, circa 2 litri di brodo di pollo, 2 scalogni, aglio, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Esecuzione:

Sciacquate le lenticchie, scolatele e soffriggetele in una pentola con l'olio, l'aglio e gli scalogni tritati. Unite la carota e la pancetta fatte a dadini. Quando il tutto sarà appassito, aggiungete il brodo di pollo, salate, incoperchiate e lasciate sobbollire per circa 45 minuti. Unite i mini quadrelli, portate a cottura e servite con un filo d'olio a crudo e pepe macinato al momento.

Mini Quadrelli con Verza e Salsiccia

Ingredienti per 6 persone:

200 gr di mini quadrelli dell'Antica Pasta, 300 gr di zucca decorticata e senza semi, 300 gr di verza, 150 gr di salsiccia, 1 cipolla, circa 2 litri di brodo di carne, aglio, alloro, olio di oliva, sale e pepe.

Esecuzione:

Tritate finemente la cipolla e soffriggetela in un filo d'olio insieme con la salsiccia sbriciolata e uno spicchio d'aglio. Unite le foglie di verza sminuzzate e la zucca ridotta a tocchetti e fate insaporire il tutto. Irrorate con il brodo di carne, aggiungete una foglia d'alloro, un pizzico di sale, incoperchiate e fate bollire lentamente per circa 45 minuti. Fate cuocere la minestra e servite con pepe macinato al momento.



32 Mini Quadrelli Tricolore

Mini Quadrelli Tricolori ai Fiori di Zucchina

Ingredienti per 4 persone:

120 gr di mini quadrelli tricolore dell'antica pasta, 4 zucchine, 300 gr di fiori di zuccina, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, burro, circa 2 litri di brodo, olio, sale, pepe, a piacere formaggio grattugiato.

Esecuzione:

In una pentola con il burro e un po' d'olio, rosolatevi la cipolla, la carota ed il sedano tritati. Aggiungete le zucchine fatte a dadini e i fiori a striscioline (cui avete tolto il peduncolo centrale), lasciate insaporire qualche minuto e versate il brodo caldo. Portate a bollore e fate cuocere i mini quadrelli tricolori. Regolate di sale e pepe e servite accompagnando con il formaggio grattugiato.

Mini Quadrelli Tricolori del Contadino

Ingredienti per 4-6 persone:

150 gr di mini quadrelli tricolori dell'Antica Pasta, 600 gr di verza, 2 porri, 1 fetta alta di prosciutto crudo, 2 pomodori, formaggio grattugiato, rosmarino, olio, sale e pepe.

Esecuzione:

Tagliate a striscioline solo le foglie di verza tenere. In una pentola scaldate dell'olio allungato con un po' d'acqua e fatevi appassire a fiamma bassa i porri, il prosciutto e il rosmarino tritati. Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzettini. Salate, pepate e dopo 10 minuti unite le foglie di verza sminuzzate. Mescolate, versate circa 2 litri d'acqua tiepida, e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma alta. Portate a bollore, metete i mini quadrelli tricolori, mescolate e fate cuocere. Condite con un filo d'olio e formaggio grattugiato. Servite subito.

33 sillini

Sillini con I Porri

Ingredienti per 4 persone:

160 gr di sillini dell'Antica Pasta, 4 porri, 1 carota, 1 costa di sedano, olio extra vergine d'oliva, formaggio grattugiato, sale.

Esecuzione:

Lavate i porri e utilizzate solo la parte bianca tagliata a rondelle. Metteteli in una pentola con la carota ed il sedano tritati finemente, l'olio e due cucchiai d'acqua e lasciate stufare qualche minuto a fuoco basso. Aggiungete circa un litro e mezzo di acqua fredda, portate a bollore, salate e fate cuocere i sillini. Servite con abbondante formaggio grattugiato.

Sillini con Ceci e Spinaci

Ingredienti per 4 persone:

100 gr di sillini dell'Antica Pasta, 250 gr di spinaci, 150 di ceci lessati, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 2 litri di brodo, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Esecuzione:

In una pentola scaldate dell'olio e fatevi appassire la cipolla, la carota e il sedano tritati. Unite gli spinaci sminuzzati, salate e lasciate insaporire. Aggiungete i ceci ed il brodo caldo e fate cuocere per circa mezz'ora. Unite i sillini ed appena cotti, serviteli aggiungendo un filo d'olio e una spolverata di pepe.



36 Quadrelloni

Quadrelloni con Fagioli e Pomodoro

Ingredienti per 4-6 persone:

250 di quadrelloni dell'Antica Pasta, 600 gr di fagioli borlotti freschi, 350 gr di pomodori, 2 carote, 2 coste di sedano, olio d'oliva, aglio, basilico, peperoncino, sale.

Esecuzione:

In una casseruola mettete le carote ed il sedano a dadini, i fagioli sgranati, 2 spicchi d'aglio, alcune foglie di basilico e due litri d'acqua fredda, coprite e lasciate sobbollire per un'ora e mezzo dalla ripresa del bollore. In una pentola con dell'olio fate dorare uno spicchio d'aglio che poi eliminerete. Unite i pomodori privati dei semi, della pelle e fatti a pezzi, aggiungete il basilico, il peperoncino, il sale e portate a cottura. Quando i fagioli sono cotti incorporatevi la salsa, mescolate e unite i quadrelloni. Portate a cottura e servite con un filo d'olio e basilico fresco.

Quadrelloni alla Toscana

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di quadrelloni dell'Antica Pasta, 200 gr di ceci, 250 di pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, formaggio grattugiato, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Esecuzione:

Lasciate i ceci a bagno in abbondante acqua per una notte. Scolateli, metteteli in una pentola con circa 2 litri d'acqua salata, portate a ebollizione e fate cuocere coperto, a fuoco basso, per 2-3 ore. A metà cottura toglietene tre mestoli, frullateli e poi rimetteteli di nuovo nella pentola. In un tegame con dell'olio fate insaporire l'aglio schiacciato e il rosmarino, quindi aggiungete i pomodori. Dopo circa 10 minuti eliminate l'aglio e versate questa salsa nella pentola dei ceci. Mescolate e se necessario regolate di sale. Fate cuocere i quadrelloni insieme ai ceci e serviteli con un filo d'olio, del formaggio grattugiato e del pepe.

37 Quadrelli Tricolore

Quadrelli Tricolori al Pesto

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di quadrelli tricolori dell'Antica Pasta, 1 vasetto di pesto alla genovese, 100 gr di fagiolini verdi, 2 patate, 2 carote, 1 cipolla, formaggio grattugiato, olio, sale.

Esecuzione:

Tritate carote, patate, cipolla, e fate insaporire in una pentola con dell'olio. Coprite con circa due litri d'acqua e fate cuocere per circa 20 minuti. Unite il pesto e i fagiolini; quando sono diventati teneri, regolate di sale, aggiungete i quadrelli tricolori e portate a cottura. Lasciate riposare la minestra alcuni minuti e servite cospargendola con formaggio grattugiato.

Quadrelli Tricolori con Passato di Ceci, Porro e Pancetta

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di quadrelli tricolori dell'Antica Pasta, 500 gr di ceci lessi, 150 gr di porro, 120 gr di pancetta, circa 2 litri di brodo di carne, prezzemolo, olio d'oliva, sale e pepe.

Esecuzione:

Frullate i ceci tranne un mestolo e metteteli in una pentola con il brodo. Mescolate, portate a bollore, insaporite con sale, pepe, prezzemolo tritato e un filo d'olio. Nel frattempo soffriggete in una padella con dell'olio caldo, la pancetta a dadini e il porro ridotto a listarelle. Fate cuocere nel brodo i quadrelli tricolori, unite la pancetta e i porri e guarnite con i ceci interi.

38 Quadrelloni Tricolore

Quadrelloni Tricolori con Carciofi e Zucca

Ingredienti per 4 persone:

150 gr di quadrelloni tricolori dell'Antica Pasta, 150 gr di zucca, 3 carciofi, 1 cipolla, olio, sale, formaggio grattugiato.

Esecuzione:

Tagliate a cubetti la zucca, a fettine sottili la cipolla e a spicchi i cuori di carciofi dopo aver eliminato le foglie più dure. Mettete tutto in una pentola, aggiungete circa 2 litri di acqua, portate a bollore e fate cuocere le verdure. Regolate di sale ed unite i quadrelloni tricolori. Servite con un filo d'olio e formaggio grattugiato a parte.

Quadrelloni Tricolori alla Genovese con Pesto

Ingredienti per 4-6 persone:

100 gr di quadrelloni tricolori dell'Antica Pasta, 100 gr di fagioli freschi sgusciati, 200 gr di fagiolini verdi, 1/2 cavolo, 3 pomodori, 3 zucchine, 1 melanzana, 15 gr di funghi secchi, formaggio grattugiato, pesto, olio e sale.

Esecuzione:

Mettete in circa 2 litri e mezzo d'acqua leggermente salata tutte le verdure tagliate a pezzetti. Aggiungete qualche cucchiaino d'olio e i funghi secchi, tenuti a bagno in acqua tiepida per circa mezz'ora, e poi tritati. Fate sobbollire per 2 ore abbondanti finché tutte le verdure siano tenere. Unite i quadrelloni tricolori e portate a cottura. Togliete dal fuoco, aggiungete il pesto e mescolate. Servite con formaggio grattugiato.