



MARCO BORTOLAMI

Capitano seconda linea

Penne alle zucchini e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone

400 G DI PASTA

6 ZUCCHINE NOVELLE DI PICCOLE DIMENSIONI

250 G DI GORGONZOLA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

SALE

Mentre cucinate la pasta in acqua bollente salata, tagliate le zucchini a rondelle sottili e saltatele in padella con un filo di olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale.

Quando la pasta è quasi pronta, scolatela e saltatela in padella con le zucchini e il gorgonzola tagliato a piccoli pezzi per facilitarne lo scioglimento.

Servite direttamente in tavola non appena il gorgonzola si è amalgamato con la pasta e le zucchini.



vino consigliato Soave Classico





GONZALO CANALE

Centro

Pasticcio di carne

Ingredienti per 6-8 persone

per la pasta

500 G DI FARINA

5 UOVA INTERE

SALE

in alternativa

500 G DI LASAGNE SECCHIE O SURGELATE

per il condimento

450 G DI CARNE DI VITELLO TRITATA

150 G DI CARNE DI MANZO TRITATA A COLTELLO

100 G DI GRASSO DI PROSCIUTTO

600 G DI PASSATA DI POMODORO O DI POMODORI FRESCHI PELATI E TRITATI

5 UOVA

PARMIGIANO GRATTUGIATO, BURRO

VINO BIANCO SECCO

2 MOZZARELLE

SALE E PEPE

vino consigliato Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo



Soffriggete in una casseruola il grasso di prosciutto, aggiungete la carne di manzo tritata a coltello e continuate la rosolatura. Salate, pepate e bagnate con il vino, unite infine i pomodori.

In una terrina lavorate la carne di vitello con sale, pepe, quattro cucchiari di parmigiano grattugiato e due uova intere amalgamando bene il tutto.

Con il composto così ottenuto formate delle piccole palline che rosolerete in una padella con del burro e un filo d'olio e aggiungerete al ragù.

Cuocete la pasta e stendetela su una tovaglia.

Imburrate una placca da forno, coprite il fondo con uno strato di pasta, cospargetela con il ragù, dei pezzetti di mozzarella, tre uova sode tritate e abbondante parmigiano.

Coprite con un secondo strato di pasta e ripetete l'operazione sino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.

Condite l'ultimo strato di pasta con burro e sugo; mettete in forno caldo a 180° per circa 20-25 minuti.

