Pasta fagioli e cozze

Oggi vado sul classico, siamo in autunno e ho proprio voglia di una bella zuppa… certo non fa ancora freddissimo, ma ci sta.

Buonissima la zuppa di pasta fagioli e cozze! E’ un piatto di origine partenopea, ma visto e rivisto in mille modi. Dal chiaro sapore di mare e terra, è molto facile da fare, forse un po’ lungo nella preparazione degli ingredienti, ma dal gusto molto ricco!

Vi racconto la mia versione…

Ingredienti:

- 100 gr di fagioli secchi
- 100 gr di pasta
- 500 g di cozze
- 50 gr di pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- rosmarino
- olio
- sale
- 1 pizzico di curcuma (opzionale)
- 1 pizzico di Paprika (opzionale)

Preparazione:

Parto dai fagioli, la sera prima li metto a bagno in acqua fredda. Il giorno dopo li lesso in acqua sale e qualche fogliolina di rosmarino.

Volendo avrei anche potuto usare i fagioli precotti.

In una pentola faccio saltare insieme ad olio, aglio e peperoncino, i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche minuto aggiungo i fagioli con un po’ della loro acqua e faccio andare.

Intanto faccio aprire le cozze al naturale in una padella chiusa con coperchio, appena si aprono le sguscio.

Filtro l’acqua di cottura delle cozze e l’aggiungo in pentola insieme ai fagioli, porto ad ebollizione e ci calo la pasta.

Quasi a fine cottura aggiungo le cozze e faccio finire di cuocere il tutto.

Spengo e aggiusto di sale ed un pizzico di curcuma e paprika, potete anche non metterle ma a me piace il gusto piccante ed aromatico che lasciano in bocca.

Servo con un filo d’olio a crudo ed un rametto di rosmarino.

Buonissima questa zuppetta!!!

Vellutata di zucca e porro alla curcuma e mozzarella di bufala

Buona, avvolgente e con quel pizzico di esotico che la impreziosisce, la mia vellutata di zucca e porro ha l'aggiunta della curcuma che le dona quel tono vagamente piccante davvero piacevole. Altra nota particolare è il contrasto del caldo della vellutata e l'aggiunta di pezzettini di mozzarella di bufala freschi… una delizia!

Ve dico come l'ho fatta…

Ingredienti

- 500 g di zucca
- 1 porro
- 1 patata
- mezzo cucchiaino di curcuma
- sale
- pepe
- rosmarino secco
- olio EVO
- 1 mozzarella di bufala

Procedimento

Prima di tutto pulisco zucca, patata e porro, li taglio a pezzetti, e metto a cuocere in una pentola alta con l’acqua; li lascio cucinare coperti da un coperchio, per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo, frullo il tutto e condisco con sale, pepe e curcuma, continuo poi la cottura per altri 5-10 minuti.

Mentre la vellutata finisce di cuocere, taglio a pezzettini la mozzarella di bufala.

Servo la vellutata ben calda con un filo d’olio, qualche fogliolina di rosmarino secco e al centro qualche cubetto di mozzarella, che pian piano si scioglierà con il calore della vellutata…

Molto buona!

Ribollita toscana rivisitata – Io non l’ho

Ribollita

Per una fredda giornata invernale cosa c’è di meglio di una buona zuppa di verdure?! Bene oggi allora mi cimento nella Ribollita toscana, o meglio nella mia versione di questa zuppa.

Dalla tradizione, ma con qualche modifica, vi racconto la mia zuppa derivata dalla ribollita.

Buon Appetito!

Ingredienti:

- Cavolo toscano 250 g
- Cavoli verza 100 g
- Bieta a coste 100 gr
- Olio extravergine 1 cucchiaio
- Salsa di pomodoro 50 g
- 1 Zucchina
- 1 Patata
- 1 Costa di sedano
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- Fagioli 250 gr
- Pepe
- Sale
- Friselle
- Rosmarino

Procedimento:

Primo passaggio per preparare la mia versione di ribollita toscana, ovviamente, pulire le verdure e separare le coste dalle foglie sia per le bietole che per i cavoli.

Tagliare a pezzetti le coste delle verdure e gli ortaggi, tenere da parte mezza patata e mezza zucchina e mettere a lessare in poca acqua insieme a metà fagioli (per comodità io uso quelli surgelati).

Giunti a cottura frullare il tutto.

In un’altra pentola fare un fondo con sedano, carota e cipolla tagliati grossolanamente e far soffriggere in mezzo cucchiaio d’olio, una volta dorati aggiungere il resto delle verdure a pezzi e far andare.

Dopo qualche minuto, aggiungere dell’acqua o del brodo vegetale portare ad ebollizione e unire anche le verdure a foglie; salare e aggiungere qualche foglia di rosmarino. Lasciare cuocere.

A 3/4 di cottura circa aggiungere la salsa di pomodoro e le verdure frullate e lascio finire la cottura.

Servo in un coccio di terracotta con una frisella e un filo d’olio a crudo, a piacere un pizzico di pepe o peperoncino