

77 - SETTEMBRE 2014 € 4,90

# LA CUCINA ITALIANA

Dal 1927 il mensile di gastronomia con la cucina in relazione

88  
NUOVE  
RICETTE

## MENU *di fine* STAGIONE

PIATTI FACILI CHE RAPPRESENTANO  
DI ALTE E NEL PAESE



LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA

LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA



LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA

LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA

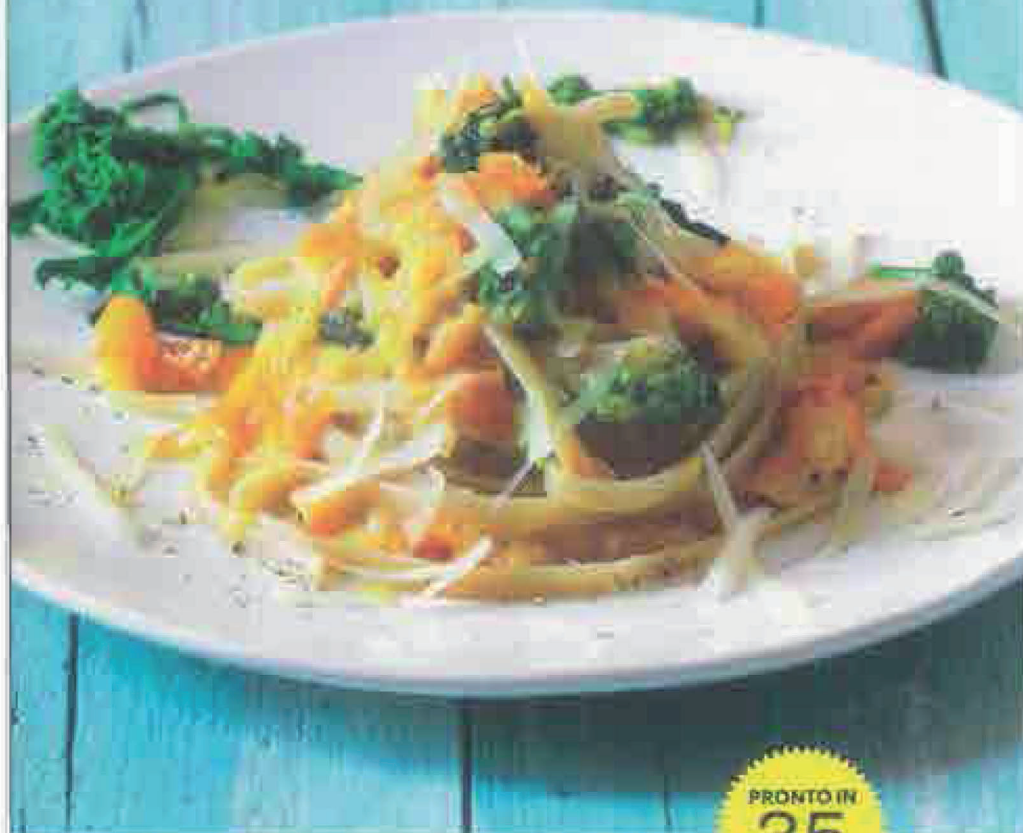
LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA

LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA

LA  
MAGLIA  
MEDITERRANEA

LA CUCINA  
ITALIANA

*vocazione gourmet*



PRONTO IN  
**35**  
MINUTI

# Profumo del Sud

MAMMA, NONNA È IMPRENDITRICE.  
MARIA HA PORTATO I SAPORI  
E I COLORI PARTENOPEI NELLA NOSTRA  
CUCINA. ECCO UN PRIMO  
PIATTO SEMPLICE DA PREPARARE  
MA DAL SAPORE **UNICO**

A CURA DI ANIELLA CIONI  
FOTOGRAFIE RICCARDO TETTERI  
STYLING: BEATRICE PRIMA



## IL LETTORE IN REDAZIONE

**MARIA SORRENTINO**  
È cresciuta a San Nicola  
dei Miri, vicino a Gragnano,  
in Campania, in una famiglia  
di locandieri. Fin da piccola  
osservava la mamma che  
metteva in barattolo friarielli,  
ortiche, nabicocche del  
Vesuvio, la rara pera pomata.  
Preparazioni preziose da  
consumare durante l'inverno.  
L'arte conserviera è stata  
tramandata a Maria come  
un tesoro di famiglia e lei l'ha  
ripresa dopo aver insegnato  
per trentacinque anni nella  
scuola media, trasformandola  
in un'attività artigianale.  
Le prime a finire sotto vetro  
sono state le perocche,  
seguendo i passaggi appresi  
dalla mamma; poi è passata  
ad altri frutti e ai sottoli,  
fino ai pomodorini gialli  
che abbiamo assaggiato  
in questa ricetta.

CHI NE VUOLE UN PEZZETTO?

Abbonati al tuo mensile di ricette, consigli  
e promozioni di alta cucina italiana.



LA CUCINA ITALIANA

vocazione gourmet

LA RICETTA

# Linguine, cime di rapa e pomodorini gialli

IMPEGNO Facile

TEMPO 35'

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg cime di rapa
- 500 g pomodorini gialli
- 500 g linguine integrali
- 60 g Provolone dal Monaco Dop
- basilico - aglio
- olio extravergine di oliva - sale

LO STILE IN TAVOLA

Padella Ricci, forchiere Telecom, ciotolo di cottura Arneo. Le linguine integrali che abbiamo usato nella ricetta sono del Pastificio Dentice di Gragnano.



**1 MONDATE** le cime di rapa con cura conservando solo le parti più tenere e i fiordilini. Il resto potete cucinarlo in umido.



**2 SBOLLENTATE** le cime di rapa in acqua salata per 1-2'. Scolatele in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura. Poi sgocciolatele e strizzatele delicatamente.



**5 PRIVATE** il provolone della crosta e grattugiatelo non troppo finemente con una grattugia a fori grossi.



**3 SCHIACCIATE** in padella uno spicchio di aglio, unite 4-5 foglie di basilico, un paio di cucchiaini di olio e fate imbiondire lo spicchio di aglio.



**4 ELIMINATE** l'aglio, unite i pomodorini, cuoceteli sulla fiamma media per 10'. Se amate il gusto piccante aggiungete un peperoncino fresco che poi toglierete prima di unire le linguine. Infine salate.

### UN FORMAGGIO STORICO

Il Provolone del Monaco Dop si produce con il latte crudo della vacca agerola, che vive solo tra il girato e Gragnano nel Parco Regionale dei Monti Lattari. La stana con la rotella nel passato usata per lo vendevino, per riporre del formaggio, assai più dei normali fetti di speck di lute che potevano essere scambiati per i salami del monaco.



**6 LESSATE** le linguine al dente in acqua bollente salata. Nel frattempo unite poca acqua di cottura della pasta nella padella dei pomodorini mescolandoli.

**7 SCOLATE** le linguine nella padella dei pomodorini, unite un paio di cucchiaini di provolone grattugiato, le cime di rapa e saltate tutto. Distribuite le linguine nei piatti e completate con il resto del provolone grattugiato.

6



Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 2 luglio.

Settembre 2015  
56