

PRIMI PIATTI A BASE DI PASTA

Cinque ricette buonissime dove la pasta è la protagonista

primi piatti di pasta - Cosa dire dei primi piatti di pasta, semplicemente che quando in Italia ci viene fame, ci viene fame di pasta. Alimento ricco di proprietà nutrizionali, veloce da cucinare, economico, e con la possibilità di aprirsi a ventaglio con ricette che abbracciano praticamente tutti gli altri elementi più diffusi in cucina. [Pasta](#) con le [verdure](#), [pasta](#) con il pesce, [pasta](#) con la carne, pasta con il formaggio o semplicemente [pasta](#) combinata con tutti quanti questi grandi famiglie di alimenti . Praticamente un piatto poliedrico e internazionale. Una nota pubblicità degli anno '80 , recitava, dove c'è pasta, c'è casa. E mai slogan è stato più efficace. In qualsiasi dispensa d'Italia, anche la più scarna, abbiamo sempre la possibilità di trovare in un angolino un ingrediente magari dimenticato, che ci permette di realizzare uno dei **primi piatti di pasta**, sempre con risultati più che soddisfacenti. Quando noi in casa abbiamo un po' di pasta e la abbiniamo con una scatoletta di tonno, un po' di aglio, un po' di olio, un cucchiaino di bottarga o un piccolo pezzo avanzato di gorgonzola, abbiamo sempre la possibilità di realizzare un **primo piatto di pasta**, che non sarà mai di seconda scelta, anzi, e proprio in questi casi, di qui si fa necessità virtù, che si sprigiona la fantasia di chi ama questo importante componente della nostra [dieta](#) nazionale. Pensiamo, che le tante varietà sfiziose dei primi piatti di pasta, escano proprio dall'esigenza di mangiare bene con quello che si ha. In altro caso, invece, quando saremo provvisti di tutti gli ingredienti che compongono una bella e ricca ricetta di primi piatti di [pasta fresca](#), dove sempre con una certa semplicità di esecuzione possiamo ricavare veri e propri capolavori, dove potremo trovare la completezza totale, anche in un piatto, che è bene ricordare sempre di origine povera. I **primi piatti di pasta**, nonostante la loro umile origine, sanno comunque dimostrando negli anni di poter competere a testa alta

con tutte le più importanti cucine internazionali, basta pensare che nei posti di vacanza, in località turistiche multietniche, catturano sempre più pubblico rispetto alle altre cucine concorrenti.

5 Ricette per i primi piatti di pasta:

TAGLIATELLE CON PISELLI

Arriva la primavera, si svegliano gli orti, una delle primizie della bella stagione, sono piselli novelli. Sono gustosi frutti della terra, che è obbligatorio assaggiare per passare dalla cucina invernale a quella estiva. Li dobbiamo però mangiare abbastanza presto, in quanto la loro stagione dura veramente abbastanza poco tempo.

Ingredienti:

pasta fresca tipo tagliatelle

Piselli

Cipolla

Prezzemolo

Brodo vegetale

Sale, pepe

Olio extra vergine d'oliva

Prosciutto a dadini

Grana padano

Preparazione:

In una padella col olio ben caldo soffriggiamo la nostra cipolla. Portiamo a una d'oratura bene accentuata. Aggiungiamo i piselli freschi e metà del prezzemolo. Saliamo, pepiamo e scottiamo alcuni istanti. Aggiungiamo poi del brodo vegetale e mettiamo un coperchio per alcuni minuti. Passato questo tempo, togliamo e alziamo la fiamma in modo vivace. Aggiungiamo a questo punto un po' di olio e asciughiamo un po' la nostra preparazione. A questo punto aggiungiamo la nostra pasta fresca appena scollata, conserviamo un po' di acqua di cottura e andiamo ad amalgamare il tutto. Aggiungiamo il formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo di guarnitura e un'ultima manciata di pepe nero. Una volta nel piatto, con un ultimo filo d'olio sarà finita la preparazione. Nei primi piatti di pasta fresca, questa ricetta si può arricchire anche con alcuni dadini di prosciutto ben rosolato.

PASTA AL NERO DI SEPPIA

Ricetta tipica della cucina Veneziana, piace veramente a tutti per il suo gusto raffinato e complesso, ma non a tutti piace il suo aspetto di pasta totalmente nera. Una volta però superato questo scoglio cromatico, non mancheremo di esserne compattamente stregati.

pasta fresca bigoli 3 mm
una seppia già pulita
una sacca di nero di seppia
cipolla
aglio
brodo di pesce
sale, pepe
olio extravergine d'oliva
prezzemolo tritato

Preparazione:

Puliamo e tagliamo a striscioline la nostra seppia. Accendiamo i fuochi e mettiamo subito a rosolare la cipolla tritata finemente, con uno spicchio d'aglio sgucciato che andremo a togliere a fine doratura. Aggiungiamo le seppie, un po' di prezzemolo, saliamo e pepiamo. Alziamo la fiamma e scottiamole bene. Aggiungiamo poi del vino bianco secco che andremo poi a evaporare. Inseriamo a questo punto il nero di seppia e il brodo di pesce. Continuiamo la cottura per minimo 40 – 50 minuti. A seconda della quantità. A circa 20 minuti dalla fine della cottura delle seppie, caliamo la nostra pasta fresca nell'acqua salata. Una volta ben cotta, scoliamo e facciamo saltare in padella con il sugo alle seppie. Insaporiamo bene, guarniamo con del prezzemolo e aggiungiamo un ultimo filino d'olio, serviamo ben caldo con vino bianco ghiacciato.

Grandi primi piatti di pasta alla portata di tutti.

LASAGNA APERTA ASPARAGI E SPECK

Questo primo piatto di pasta fresca rappresenta una base per innumerevoli combinazioni. Basta infatti un po' di tempo in più rispetto alla preparazione della pasta normale, per realizzare questo piatto che generalmente viene proposto solo in poche occasioni. E' bene ricordare, che zucchine e gamberetti, gorgonzola – speck, pomodorini – rucola – asiago fresco, e tutti i gusti che possono venirvi in mente sono ben graditi in questa preparazione. Primi piatti di pasta – che passione!

Ingredienti:

lasagne tagliate a quadrotti
farcitura a piacere
grana padano grattugiato
passata di pomodoro
olio extravergine
sale, pepe
aromi vari

Preparazione:

Lessiamo le nostre lasagne e disponiamo la prima in una pirofila da forno cosparsa con del olio extra vergine. Mettiamo la nostra farcitura precedentemente preparata, mettiamo poi un'altra sfoglia con dell'altra farcitura e così via fino a raggiungere un 3- 4 strati. Su l'ultimo strato mettiamo un po' di salsa di pomodoro e del grana padano grattugiato. Magari con un po' di pepe. Ripassiamo in forno per alcuni minuti, finché la lasagna si sarà leggermente gratinata, lasciamo raffreddare qualche minuto e serviamo poi con un vino appropriato alla nostra personale preparazione di questi primi piatti di pasta fresca.

PASTA FRESCA MACCHERONI AL TORCHIO CON LE UOVA SODE

Questa ricetta è un arricchimento della pasta fresca al pesto. Con pochi ingredienti in più si può sviluppare un'ulteriore estensione di quei sapori già perfetti che ci da la ricetta originale. Qualche volta è anche bello cambiare. E' un piatto primaverile, che si può ben integrare sui menù delle festività Pasquali. Allora andiamo con la nostra preparazione, i primi piatti di [pasta](#) ci aspettano.

Ingredienti:

pasta fresca maccheroni
uova sode
pesto alla genovese
pasta d'acciuga
olio extravergine d'oliva
senape
prezzemolo
sale, pepe

Preparazione:

In una padella con un po' d'olio, aggiungiamo al pesto un po' di pasta d'acciughe e un po' di senape e cominciamo ad amalgamare il tutto. Avremo già preparato delle uova sode, che andremo a tagliare a spicchi abbastanza corposi. Scoliamo la pasta al dente e uniamola alla nostra salsa. Insaporiamo per poco tempo, spegniamo il fuoco e guarniamo con le nostre uova sode e del prezzemolo fresco. Maciniamo un po' di pepe nero e aggiungiamo un po' d'olio. In primi piatti di pasta come questo, è indispensabile un bel vino bianco fruttato.

PASTA FRESCA TIPO BIGOLI ALLA MOSTARDA VICENTINA

Questa è una ricetta di alcune zone del Vicentino. Si consuma generalmente nel Venerdì Santo, quando si mangia di magro. Un piatto che ha radici molto antiche, risalenti sicuramente all'epoca medioevale. Era molto diffuso in quel periodo mangiare molto speziato e saporito. Non è difficile immaginare, che questo fosse un piatto, particolarmente richiesto. Il consiglio nella preparazione è quello di non abusare nel condimento e di salare in maniera decisa la salsa, in modo da creare una specie di forte contrasto di nei sapori.

Ingredients:

pasta fresca bigoli da 3mm
mostarda Vicentina (quella macinata fine)
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Preparazione:

Mettiamo la nostra mostarda con dell'olio extravergine a pipare nella maniera più dolce possibile. Possiamo utilizzare un spacca fuoco in

ghisa o un fornello a piastra elettrica. Saliamo e pepiamo e portiamo a cottura, finché la nostra mostarda non sarà completamente disfatta. Assaggiamo per avere la certezza di aver creato un giusto contrasto fra il dolce, salato e pepato. Una volta raggiunto questo risultato, uniamo la nostra pasta fresca bioli già scollati e mescoliamo il tutto. Primi piatti di pasta così, ci fanno capire, come non esiste un limite nel preparare infinite ricette.

Resta aggiornato con le nostre ricette che ogni settimana troverai pubblicate sul sito <http://www.vicentia.net>