

CALDO INVERNO

Il gusto che scalda la stagione



Giuliana Rana
RANA



CALDO INVERNO

Il gusto che scalda la stagione

Pollo ai funghi	3
Pappardelle ai funghi	5
Muffin con cuore di funghi	7
Gnocchi alla romana con funghi	9
Spanakopita con funghi e feta	11
Sfogliagrezza al prosciutto crudo gratinati	13
Gnocchi alla Norma	15
Spadellini Party	17

Giovanni Rana
RANA



POLLO ALLA BOSCAIOLA



4 PERS.



20 MIN. + 20 MIN. COTTURA



FACILE



INGREDIENTI

- 2 confezioni di Sugo Fresco alla Boscaiola Giovanni Rana
- 4 petti di pollo interi
- 1 cucchiaio di burro
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo, per profumare)
- 1 rametto abbondante di timo fresco (più extra per guarnire)
- 1 cucchiaio di vino bianco secco (facoltativo, per sfumare)
- Sale e pepe nero macinato al momento

INIZIATE A CUCINARE

Portate il forno statico a 180 °C. Tamponate i petti di pollo con carta da cucina, conditeli con sale, pepe e un filo d'olio.

In una padella ampia scaldate l'olio rimanente e il burro. Aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e il timo per 1 minuto, poi rimuoveteli.

Rosolate i petti di pollo su entrambi i lati finché sono dorati.

Trasferite la padella (o i petti di pollo in una teglia) in forno e cuocete per circa 15 minuti, finché il pollo è morbido e succoso. Lasciate riposare 5 minuti fuori dal forno prima di tagliarlo.

In un pentolino scaldate dolcemente una confezione di sugo alla Boscaiola, fino a ottenere una consistenza vellutata.

Tagliate il pollo a fette spesse e disponetelo nei piatti. Coprite con la salsa alla Boscaiola e completate con qualche cucchiaio della seconda confezione di sugo appena intiepidito.

Guarnite con rametti di timo fresco e una macinata di pepe nero.

Giovanni Rana
RANA



PAPPARDELLE AI FUNGHI



2 PERS.



15 MIN.



FACILE



INGREDIENTI

- 1 confezione di Sugo Fresco ai Funghi Giovanni Rana
- 1 confezione di Pappardelle Giovanni Rana
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo, per profumare)
- Timo fresco o rosmarino (qualche rametto)
- Sale e pepe nero macinato al momento
- Facoltativo: Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo fresco tritato

INIZIATE A CUCINARE

Portate a bollore una pentola di acqua salata per la pasta.

In una padella ampia scaldate l'olio e il burro a fuoco dolce. Aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e un rametto di timo per 1 minuto, poi rimuoveteli (servono solo a profumare).

Unite metà del sugo ai funghi e scaldatelo dolcemente per 2-3 minuti.

Cuocete le pappardelle seguendo le indicazioni sulla confezione. Trasferitele direttamente nella padella con la salsa, aggiungete un mestolino di acqua di cottura e mantecate finché il condimento sarà cremoso e ben avvolgente.

Scaldate a parte il resto del sugo ai funghi per mantenere i pezzi interi e aggiungeteli sopra la pasta impiattata.

Completate con pepe nero macinato, Parmigiano e prezzemolo fresco tritato.

Giovanni Rana
RANA



MUFFIN CON CUORE DI FUNGHI



4 PEZZI



20 MIN. + 30 MIN. COTTURA



FACILE

INGREDIENTI

- 2 confezioni di Sugo Fresco ai Funghi Giovanni Rana
- 300 g di farina 00
- 3 uova medie
- 100 ml di olio di semi di girasole
- 100 ml di latte intero
- 2 cucchiaini colmi di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 bustina di lievito per torte salate
- Una manciata di spinacini freschi già lavati
- 1 pizzico di noce moscata (facoltativo, per profumare)
- Sale e pepe nero macinato al momento
- Burro e farina per lo stampo

INIZIATE A CUCINARE

Imburrate e infarinate uno stampo da 12 muffin. Accendete il forno statico a 180 °C. In una ciotola capiente mescolate la farina con il lievito, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

In un'altra ciotola sbattete le uova con il latte e l'olio, poi unite il Parmigiano. Aggiungete 1 confezione di sugo ai funghi e gli spinacini tritati grossolanamente.

Incorporate il composto liquido agli ingredienti secchi, mescolando solo il necessario per ottenere un impasto omogeneo (non lavoratelo troppo per evitare muffin gommosi). Suddividete l'impasto negli stampini, riempiendoli per circa 3/4.

Infornate per 25-30 minuti, finché uno stecchino inserito al centro uscirà asciutto. Fate intiepidire i muffin, estraeteli dallo stampo e lasciateli raffreddare su una gratella.

Servite i muffin a temperatura ambiente accompagnati dall'altra confezione di sugo ai funghi, scaldata dolcemente. Guarnite con rametti di timo fresco e una macinata di pepe nero.

Giovanni Rana
RANA



GNOCCHI ALLA ROMANA CON FUNGHI



2 PERS.



10 MIN. + 15 MIN. COTTURA



FACILE

INGREDIENTI

- 1 confezione di Gnocchi alla Romana Giovanni Rana
- 2 confezioni di Sugo Fresco ai Funghi Giovanni Rana
- 20 g di burro
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe nero macinato al momento
- Facoltativo: qualche foglia di salvia o timo fresco per profumare

INIZIATE A CUCINARE

Accendete il forno a 200 °C in modalità ventilata o grill per una gratinatura più intensa.

Imburrate leggermente una pirofila e disponete gli gnocchi alla romana in un unico strato compatto, sovrapponendoli appena.

Scaldate dolcemente il sugo ai funghi in un pentolino.

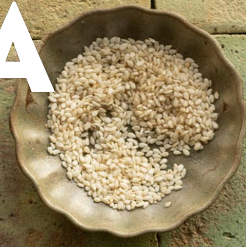
Versate il sugo sugli gnocchi, distribuendolo uniformemente.

Completate con fiocchetti di burro e una generosa spolverata di Parmigiano.

Infornate per circa 10 minuti, finché la superficie sarà dorata e gratinata.

Servite subito con una macinata di pepe nero.

Giovanni Rana
RANA



SPANAKOPITA CON FUNGHI E FETA



4-6 PERS.



30 MIN. + 30 MIN. COTTURA



FACILE

INGREDIENTI

- 2 confezioni di Sugo Fresco ai Funghi Giovanni Rana
- 10 fogli di pasta fillo
- 350 g di formaggio Feta
- Un mazzetto di aneto fresco
- Qualche foglia di menta fresca
- Olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di semi di sesamo

INIZIATE A CUCINARE

Preriscaldate il forno statico a 180 °C. Rivestite uno stampo da 22-24 cm di diametro con carta da forno.

Tritate finemente aneto e menta. Stendete un foglio di pasta fillo su un piano, spennellatelo con olio extravergine. Sovrapponete un secondo foglio e spennellate anche questo.

Sul lato lungo, distribuite circa 70 g di Feta sbriciolata, aggiungete 70 g di sugo ai funghi e una spolverata di erbe tritate.

Arrotolate la pasta formando un cilindro e poi avvolgetelo a spirale, posizionandolo al centro dello stampo.

Ripetete l'operazione con gli altri fogli, continuando ad avvolgere i cilindri uno accanto all'altro fino a riempire lo stampo con una chiocciola compatta.

Spennellate la superficie con olio, spolverizzate con semi di sesamo e, se volete, un pizzico di pepe nero.

Infornate per circa 30 minuti, finché la pasta sarà dorata e croccante.

Fate intiepidire prima di servire.

Giovanni Rana
RANA



SFOGLIAGREZZA AL PROSCIUTTO CRUDO GRATINATI



2 PERS.



25 MIN.



FACILE



INGREDIENTI

- 1 confezione di tortellini Sfoagliagrezza al Prosciutto Crudo Giovanni Rana
- 1 confezione di Sugo Fresco con Parmigiano Reggiano Rana
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 noci di burro per la teglia
- Sale e pepe nero macinato al momento
- Facoltativo: una spolverata di noce moscata, qualche foglia di salvia o timo fresco

INIZIATE A CUCINARE

Accendete il forno a 200 °C in modalità ventilata (o grill per una crosticina più intensa).

In una ciotola capiente, versate il sugo al Parmigiano e insaporitelo con pepe nero e, se vi piace, una grattugiata di noce moscata.

Portate a bollire una pentola di acqua salata. Cuocete i tortellini Sfoagliagrezza seguendo le indicazioni sulla confezione, ma scolateli 1 minuto prima del tempo indicato (finiranno la cottura in forno).

Imburrate leggermente una pirofila. Trasferite la pasta scolata nella ciotola con il sugo e mescolate delicatamente per avvolgere bene ogni tortellino.

Versate il tutto nella pirofila, livellate e coprite con abbondante Parmigiano grattugiato e una noce di burro.

Infornate per circa 10 minuti, finché si forma una crosticina dorata e croccante.

Servite ben caldi direttamente dalla pirofila.

Giuliano Rana
RANA



GNOCCHI ALLA NORMA



2 PERS.



10 MIN.



FACILE



INGREDIENTI

- 1 confezione di Gnocchi classici di Patate Giovanni Rana
- 1 confezione di Sugo Fresco alla Norma Giovanni Rana
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe nero macinato al momento
- Facoltativo: scaglie di ricotta salata e qualche foglia di basilico fresco

INIZIATE A CUCINARE

Scaldate il sugo alla Norma in una padella ampia a fuoco dolce, senza farlo restringere troppo, così da mantenere la cremosità e i pezzi di melanzane ben visibili.

Aggiungete un filo d'olio extravergine e qualche foglia di basilico per profumare.

Portate a bollore una pentola di acqua salata.

Cuocete gli gnocchi per il tempo indicato sulla confezione.

Scolate gli gnocchi direttamente nella padella con il sugo e mantecateli per qualche secondo.

Servite subito, completando con scaglie di ricotta salata e una macinata di pepe nero.

Decorate con foglie di basilico fresco e un filo d'olio crudo.

Giovanni Rana
RANA



SPADELLINI PARTY



2 PERS.



10 MIN. + 5 MIN. FINITURA



FACILE



INGREDIENTI

- 2 confezioni di Spadellini Crema di Formaggi Giovanni Rana
- 2 confezioni di Pesto Fresco Pomodori Secchi e Pecorino Giovanni Rana oppure 250 ml di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva oppure 1 noce di burro
- Parmigiano o pecorino grattugiato (facoltativo)
- Pepe nero macinato al momento
- Qualche foglia di basilico fresco o timo

INIZIATE A CUCINARE

Scaldare una padella ampia con un filo d'olio extravergine o una noce di burro.

Aggiungete gli Spadellini e cuoceteli a fuoco vivace per circa 5 minuti, mescolando spesso per ottenere la tipica doratura croccante.

PREPARARE LA SALSA

Con il Pesto Fresco Rana: scaldare dolcemente il Pesto Fresco Pomodori Secchi e Pecorino in un pentolino, senza farlo restringere troppo, così da mantenerlo cremoso.

Alternativa con passata: in una padella, scaldare un filo d'olio, aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di sale, pepe e qualche foglia di basilico. Cuocete a fuoco dolce per 10-12 minuti fino a ottenere una salsa vellutata.

Lasciate una parte della salsa in una ciotola e servitela come accompagnamento al vostro aperitivo.

Se preferite, potete invece unire gli Spadellini alla vostra salsa preferita nella padella e mescolare per pochi istanti, giusto il tempo di avvolgerli nel condimento.

Disponete gli Spadellini in piatti individuali o in ciotole da condividere.

Completate con una macinata di pepe nero, una spolverata di pecorino o Parmigiano e qualche foglia di basilico fresco per un tocco di colore e profumo.