

## REGINELLE CON CASTAGNE AL ROSMARINO E CREMA DI GRANA

**Cuoca** Sara Foschini

**Impegno** Facile

**Tempo** 30 minuti

**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g latte
- 320 g pasta tipo reginelle
- 200 g castagne lessate
- 180 g Grana Padano  
Dop grattugiato
- 40 g burro
- 40 g amido di mais  
rosmarino
- sale – pepe

**Scaldare** il latte fino all'inizio del bollore, scioglietevi 20 g di burro e regolate di sale e di pepe; unite l'amido di mais, mescolate con una frusta per un paio di minuti, quindi togliete dal fuoco e versate a pioggia il grana grattugiato, sempre mescolando con la frusta, finché non sarà sciolto. Dovrete ottenere una crema liscia e fluida.

**Sciogliete** 20 g di burro in una padella e rosolatevi le castagne, per 3 minuti, insaporendole con un rametto di rosmarino; eliminate infine il rosmarino e condite con sale e pepe.

**Cuocete** le reginelle in abbondante acqua bollente salata; scolatele in una padella e mantecatele con la crema di parmigiano, stemperandola eventualmente con poca acqua di cottura della pasta.

**Distribuite** la pasta nei piatti e completate con le castagne.



## GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI SECCHI E BRICIOLE DI PROSCIUTTO

Ricetta di Tina Aigbovo Pinzi

Tina è la chef del ristorante Taverna di Mozart, all'interno del resort **Locanda in Tuscany**, a Castiglione d'Orcia. Nigeriana di nascita e toscana d'adozione, ha cominciato a interessarsi di cucina con la nascita del primo figlio: sono stati i frullati e le pappe che gli preparava a farle scoprire le basi e i tanti prodotti della regione. Le piace cucinare piatti della tradizione basati sui prodotti locali e stagionali, ai quali aggiunge sempre un suo personale tocco.



**RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI**

**Realizzazione** Sara Foschini

**Impegno** Medio

**Tempo** 50 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 700 g spinaci freschi mondati
- 350 g ricotta di pecora
- 4 pomodorini secchi
- 3 fette di prosciutto crudo  
di cinta senese
- 1 uovo
- farina 00
- olio extravergine di oliva
- timo – sale – pepe

**Adagiate** le fette di prosciutto su una teglia rivestita con carta da forno e asciugatele nel forno molto caldo, a 250 °C, finché non saranno diventate croccanti. Sfornatele, lasciatele raffreddare, infine sbriciolatele.

**Scolate** la ricotta in un colino, in modo da eliminare il siero.

**Lavate** gli spinaci e fateli appassire in una pentola coperta, a fuoco basso, per 7-8 minuti (non dovete aggiungere né acqua né sale).

**Lasciate** raffreddare gli spinaci, strizzateli bene per eliminare il liquido di cottura e trasferiteli in una ciotola con la ricotta di pecora ben scolata e l'uovo. Cominciate ad amalgamare gli ingredienti, unendo poi poca farina alla volta, giusto quella che basta per ottenere un impasto omogeneo e malleabile, che possa essere suddiviso in palline; regolate di sale.

**Formate** delle palline con l'impasto di circa 20 g l'una; schiacciatele leggermente, adagiatele via via su un vassoio e spolveratele con pochissima farina.

**Portate** a ebollizione una pentola di acqua salata e cuocetevi gli gnudi, finché non saliranno a galla.

**Tagliate** a striscioline i pomodorini e rosolateli con qualche cucchiaino di olio in una padella ampia per 2-3 minuti. Unite gli gnudi e lasciateli insaporire, ruotando la padella delicatamente per non romperli.

**Distribuite** gli gnudi nei piatti, completate con le briciole di prosciutto, foglioline di timo e una macinata di pepe.