

Taglia'telle ste sbarre! **con pomodoro zucchine e melanzane**

Ingredienti:

Tagliatelle 750 gr.

Aglione 1 spicchio

Cipolla 1 grande gialla

Olio q.b.

Vino bianco 1 bicchiere

Pomodori 4 da sugo grandi

Zucchine 4 verdi

Melanzane 2 medie

Ricotta salata 200 gr. grattata a scaglie

Menta fresca*

Sbollentate i pomodori per 5 minuti in acqua bollente per togliere la pelle con facilità, se possibile fatelo al vapore (oppure potete usare dei pelati), se poi avete un passino eliminate i semi.

Frullate i pomodori, rosolate l'aglio e la cipolla e sfumate il vino bianco, aggiungete le melanzane tagliate a piccoli cubetti, dopo una decina di

minuti aggiungete le zucchine tagliate a rondelle sottili, lasciate cuocere per altri 10 minuti e aggiungete il pomodoro, a fine cottura saltate le tagliatelle cotte al dente con il condimento e cospargete il piatto di ricotta salata (o se la volete vegan lievito) e tantissima tritata fina.



Vellutata apriti sesamo... **Zucca, riso venere e funghi porcini**

Ingredienti:

Aglione 2 spicchi

Cipolla 2 grandi

Zenzero a piacere

Olio q.b.

Vino bianco 1 bicchiere

Peperoncino q.b.

Sale

Pepe

Prezzemolo

Riso (preferibilmente la qualità Venere*) 250 gr.

Zucca 1 kg

Funghi 400 gr

Sesamo 50 gr.

La ricetta di ottobre, il mese delle zucche.

Lavate bene il riso e scolatelo, pulite la zucca, se è biologica grattate la pelle con una paglietta di metallo fino e tagliatela a pezzi senza sbucciarla, se non è biologica vi tocca sbucciarla... tritate la cipolla e fatela soffriggere con il peperoncino, sfumate il vino e aggiungete lo zenzero tritato e la zucca aggiustando di sale e pepe in cottura, sbollentate in acqua salata il riso e freddatelo a parte, saltate i funghi in padella con aglio e vino, salateli e pepateli, servite nel piatto fondo, a sinistra il riso, a destra la vellutata con una manciata di funghi e a decorare il prezzemolo tritato fine e il sesamo.