



## ***Fusilli alla zucca e salvia***



### **Ingredienti:**

- 400 gr. di fusilli
- 500 gr. di zucca
- 40 gr. di olio
- 6 foglie di salvia
- 1 scalogno piccolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- noce moscata
- sale
- pepe

### **Preparazione:**

Tagliare la zucca a cubetti e cuocerla con lo scalogno, la salvia e con il vino bianco aggiungendo dell'acqua di tanto in tanto fino a quando non tenderà a perdere la consistenza. Cuocere al dente i fusilli condire con sale, pepe e noce moscata ed unire alla zucca precedentemente cotta ripassando sul fuoco vivo la pasta.  
Servire con una guarnizione di salvia.

## ***Pasta coi Broccoli***



### **Ingredienti:**

- 250 g di spaghetti
- 1 broccolo
- 5 cucchiari olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- prezzemolo tritato
- 80 g di pecorino grattugiato
- sale
- pepe

### **Preparazione:**

Lavare il broccolo. Soffriggere l'olio in una grande pentola con l'aglio; a parte portate all'ebollizione l'acqua necessaria e cuocete i broccoli e la pasta. Una volta terminata la cottura scolare ed unire il tutto all'olio con sale pepe e il pecorino facendo soffriggere con fiamma viva per pochi minuti. A fine cottura unire il prezzemolo.

## ***Petto di pollo alla senape***



### **Ingredienti:**

- 750 g Petti Di Pollo a fette
- 2 Cucchiari Farina
- 30 g di olio
- 1,s cucchiari di Senape
- 4 Cucchiari Yogurth
- Erba Cipollina (o Prezzemolo)

- Sale
- Pepe

### **Preparazione:**

Salare, pepare e infarinare i petti di pollo. Scaldate l'olio in una padella e poi rosolate la carne a fuoco vivace. Intanto, in una tazza stemperare la senape con lo yogurth e mescolare bene. Unite gli ingredienti precedentemente miscelati alla carne e ultimare la cottura al minimo, sempre mescolando, finché si sarà rappreso leggermente. Togliere dal fuoco e cospargere con le erbe tritate e servire caldo o tiepido.

### ***Calzone alla scarola***



### **Ingredienti:**

- 700 g circa di pasta da pizza
- 600 g di scarola
- 4 uova
- 1 cucchiata di capperi sotto sale
- 50 g di uvetta passita
- 50 g di pinoli
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino piccante
- olio
- sale.

### **Preparazione:**

Sbollentare la scarola, mondata e lavata, in acqua leggermente salata. Scolarla e strizzarla. Rosolare leggermente l'aglio in un tegame con tre cucchiari di olio, unite la scarola, l'uvetta, i pinoli, i capperi lavati, il peperoncino tritato e un pizzico di sale. Cuocere l'insalata a fuoco vivo per 5 minuti. Dividere la pasta in quattro e stenderla formando quattro dischi. Distribuire sulla metà di ognuno la scarola, scavare leggermente al centro e sgusciarvi un uovo. Chiudere i calzoni premendo bene sui bordi di pasta inumidita con poca acqua. Sistemarli sulla placca da forno foderata con della carta speciale, irrorarli con un filo di olio e cuocerli in forno a 230° per circa 20-25 minuti. Servire subito.