



Le Ricette della Casa



Sapori di una terra antica



Le Ricette della Casa

Da oltre 60 anni La Casa del Grano produce pasta tipica. Tanta esperienza e costante innovazione che hanno consentito di ampliare la gamma dai formati tradizionali Sa Fregula Sarda e Is Malloreddus, con i formati più amati della cucina italiana. Per incontrare i diversi gusti dei consumatori, anche quelli più attenti al benessere e alla linea, tutti i formati sono prodotti con semola di grano duro e semola di grano duro integrale.

Per ognuna di queste paste selezioniamo la semola proveniente esclusivamente da grani NO OGM e con alto indice proteico, assicurandoci che i livelli di glutine, colore e sapore siano quelli ottimali.

Con queste paste dal sapore inconfondibile, proponiamo una serie di ricette semplici curate dal giovane Chef Daniele Cui e pensate per essere messe in tavola con facilità. Un modo per assaporare ogni giorno una pasta prodotta con amore e passione da due generazioni.





Is Malloreddus carciofi e bottarga

INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE

- 360 gr. Is Malloreddus medi La Casa del Grano
- 5 Carciofi
- 100 gr. Bottarga di Muggine
- Aglio 1 spicchio
- 1/2 Limone
- Prezzemolo q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Iniziate tagliando la bottarga di muggine a scaglie (un alimento ricavato dalle uova che vengono salate ed essiccate con procedimenti tradizionali, la più classica è quella di muggine) e metterla da parte. Mondare e lavare i carciofi lasciandoli in ammollo nell'acqua acidulata con il limone, prima di tagliarli a listarelle, metteteli ora a rosolare in padella a fuoco vivace con l'olio evo, il prezzemolo e uno spicchio d'aglio. In una pentola con abbondante acqua salata, fate cuocere **Is Malloreddus medi** La Casa del Grano, una volta scolati (tenete da parte un pò di acqua di cottura) fateli saltare nella padella insieme ai carciofi, con un filo di olio e in caso risultino asciutti, aggiungete un poco di acqua di cottura. Impiattate aggiungendo la bottarga a scaglie e qualche ciuffetto di prezzemolo.



30 min





Conchiglie con crema di ricotta, rucola e mandorle

INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE

- 400 gr. Conchiglie La Casa del Grano
- 300 gr. Ricotta di pecora
- 200 gr. Rucola fresca
- 50 gr. Mandorle di Sardegna
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Iniziate mettendo a cuocere le **Conchiglie** La Casa del Grano, in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella fate stemperare la ricotta con un po' di acqua di cottura della pasta. Con l'aiuto di un setaccio, preparate una crema morbida e liscia a cui aggiungerete il sale e il pepe. Nel frattempo, in una padella tostate a fuoco vivace le mandorle, mescolate di tanto in tanto, per evitare che si tostino solo da un lato o che si brucino, e lasciatele sul fuoco fino a quando sprigionano gli oli essenziali. Versate le **Conchiglie** La Casa del Grano cotte al dente, nella padella dove in precedenza avete tostato le mandorle, aggiungete la crema di ricotta, la rucola ben lavata e fate insaporire con tutti gli ingredienti. Impiattate aggiungendo le mandorle tostate e una abbondante spolverata di pepe.



25 min





Ditali rigati allo zafferano e pistacchi

INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE

- 400 gr. Ditali rigati La Casa del Grano
- 4 cuori di Lattughina
- 150 gr. Burro salato
- 60 gr. Farina 00
- 0,3 gr. Zafferano
- 180 gr. Pistacchi
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Mentre fate cuocere in abbondante acqua salata i **Ditali rigati** La Casa del Grano, fate arrostitire senza aggiunta di oli o grassi i cuori delle lattughine, aggiustate di sale e pepe e tenete da parte. Nel frattempo tritate con il coltello i pistacchi che utilizzerete per la guarnizione finale del piatto. Nella padella utilizzata per la cottura delle lattughe, fate sciogliere tre noci di un buon burro salato, un po' d'acqua di cottura della pasta e mezzo cucchiaino di farina 00 per ottenere il roux (un composto di burro fuso e farina che sta alla base delle salse bianche) che aromatizzerete poi, con lo zafferano. Ultimata la cottura dei **Ditali rigati** La Casa del Grano, scolateli e versateli nella padella insieme a tutti gli ingredienti, impiattate con i pistacchi tritati.



30 min





Sa Fregula Sarda funghi cardoncelli e ricotta salata

INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE

- 350 gr. Sa Fregula Sarda media La Casa del Grano
- 400 gr. Funghi cardoncelli
- 80 gr. Ricotta salata
- Erbe aromatiche a piacere
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Iniziamo con la pulizia dei funghi cardoncelli. Con un panno umido eliminate delicatamente le impurità, tagliateli a fette sottili, privateli del gambo che utilizzerete per la preparazione del brodo dove farete cuocere **Sa Fregula Sarda media** La Casa del Grano. Saltate ora i funghi in padella con un filo d'olio evo e le erbe aromatiche.

Procedete con la cottura della **Sa Fregula Sarda media** in brodo aggiungendo i funghi cardoncelli e per ultima un'abbondante grattugiata di ricotta salata.



30-40 min





Sapori di una terra antica

LA CASA DEL GRANO SRL

Via Sante Cettolini, 52
09067 Z.I. Elmas (CA) - Italy

Tel. +39 070240401

Fax +39 070240405

lacasadelgrano@lacasadelgrano.com

www.lacasadelgrano.com

