

Marchetti



Francesco

### **Pennette alle lumache della Brianza**

Ingredienti per 4 persone:

n. 12/15 lumache cadauno  
spicchio aglio  
olio extra vergine oliva  
brodo vegetale  
cipolla  
a piacere polpa pomodoro e peperoncino

Procedimento :

Passare le lumache già spurgate in acqua fredda con sale e aceto, sciacquare per bene. Mettere le lumache in una pentola capiente con acqua fredda e mettere sul fuoco basso quando tiepida alzare la fiamma e cuocere per circa 18/20 minuti. Quindi raffreddare e togliere il corpo con uno stecchino.

In un tegame rosolare la cipolla tritata con uno spicchio d'aglio quindi versare le lumache e sfumare di vino bianco. Mantenere umido con del brodo e procedere alla cottura per poco più di 30 min. A piacere cuocere con della salsa pomodoro e peperoncino. Sistemare di sale e pepe . Aggiungervi della bechamella vegetale e scolarvi la pasta al dente, cotta a parte. Spadellare e spolverare di prezzemolo fresco tritato.

Marchetti



Francesco

### **Garganelli all'aglio orsino**

Ingredienti per 4 persone:

gr 350 pasta  
gr 150 aglio orsino  
gr 150 ricotta fresca  
gr 100 bechamella vegetale

Mondare l'aglio e lavarlo in acqua e bicarbonato. Cuocerlo per 8/10 minuti in acqua appena salata. Scolare e raffreddare. Tritare a coltello grossolanamente e soffriggere in olio pochi minuti. In un contenitore a parte frullare con ricotta, sale e pepe. Tornati in una pentola bassa e larga aggiungervi la bechamella vegetale e scolarvi la pasta cotta a parte. Spadellare il tutto vigorosamente facendo in modo che amalgami bene.  
*Servire calda*

### **“Bechamella” vegetale**

l1 brodo vegetale  
gr 35 olio extra vergine  
gr 35 amido di mais

Tenere il brodo caldo mentre a parte in un pentolino realizzeremo il roux con olio caldo e amido. Sciogliere il tutto nel brodo bollente e lasciar bollire per circa 4 minuti fino a raggiungere una consistenza gelatinosa. Utilizzare per integrare salse pomodoro o a base panna/latte.