



Gennaio 2011

Triilli con Peperoni Cruschi e Cacioricotta

Ingredienti: 500g di Triilli di Vallesaccarda, 100g di peperoni secchi, 150g di cacioricotta, olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione.

Pulisco i peperoni tagliandoli a metà e privandoli dei semi e del torsolo. Tuffo i peperoni poco alla volta in abbondante olio bollente e li frizzo per non più di 3 secondi; li scolo e li faccio raffreddare. Filtro l'olio di cottura dei peperoni e ne metto 100 g. in una padella. Cuocio i triilli in abbondante acqua salata, li scolo e li verso nella padella contenente l'olio. Aggiungo i peperoni cruschi sbriciolati, tenendone un po' da parte per la guarnizione, il cacioricotta grattugiato e amalgamo bene il tutto a fuoco spento. Servo e guarnisco il piatto con i peperoni cruschi sbriciolati ed il cacioricotta grattugiato.



Vino: Taurasi

1	sab	S.Maria Madre di Dio	_____
2	dom	S.Basilio	_____
3	lun	S.Genoveffa	_____
4	mar	S. Ermete	_____ 
5	mer	S.Nazario	_____
6	gio	Epifania	_____
7	ven	S.Raimondo, S.Luciano	_____
8	sab	S.Massimo, S.Severino	_____
9	dom	S.Giuliano	_____
10	lun	S.Aldo	_____
11	mar	S.Igino papa	_____
12	mer	S.Modesto, S.Probo	_____ 
13	gio	S.Illario	_____
14	ven	S.Felice m.	_____
15	sab	S.Mauro Abate	_____

16	dom	S.Marcello papa	_____
17	lun	S.Antonio Abate	_____
18	mar	S.Prisca	_____
19	mer	S.Mario	_____ 
20	gio	S.Sebastiano, S.Fabiano	_____
21	ven	S.Agnese, S.Ines	_____
22	sab	S.Linda, S.Esmeralda	_____
23	dom	S.Ramona, S.Ermenegiana	_____
24	lun	S.Francesco di Sales	_____
25	mar	Conversione di S.Paolo	_____
26	mer	S.Timoteo, S.Tito	_____ 
27	gio	S.Angela Merici	_____
28	ven	S.Tommaso d'Aquino	_____
29	sab	S.Costanzo	_____
30	dom	S.Martina	_____
31	lun	S.Giovanni B., S.Ciro	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastileonessa.it





Febbraio 2011

Cuori ai Gamberetti su crema di Scamorza affumicata e Pancetta croccante

Ingredienti: 600g di Cuori con ricotta e gamberetti Leonessa, 50g di burro, 5g di farina "00", 200ml di latte, 200g di scamorza affumicata, sale e pepe q.b., 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 4 fettine di pancetta tesa, erba cipollina q.b.

Preparazione.

Sciolgo 10g di burro in un pentolino, aggiungo la farina e mescolo bene; aggiungo il latte e porto ad ebollizione il tutto per 1 minuto girando continuamente. Verso nel latte la scamorza sminuzzata e proseguo la cottura a fuoco lento continuando a girare fino a quando la scamorza si sia sciolta del tutto; regolo di sale e pepe. Da parte scaldo l'olio in un padellino ed aggiungo la pancetta tagliata a listarelle, e lascio cuocere fino a quando risulta ben croccante. La scolo dal grasso in eccesso e la faccio intiepidire. Cuocio i cuori in abbondante acqua salata e li condisco con il burro fuso. Verso un mestolino di crema di scamorza affumicata sul fondo del piatto e dispongo i cuori al centro; finisco con la pancetta croccante e l'erba cipollina.



Vino: Prosecco rosé

- 1** mar S. Verdiana, S. Brigida _____
- 2** mer Presentazione del Signore _____
- 3** gio S. Biagio, S. Oscar _____
- 4** ven S. Gilberto _____
- 5** sab S. Agata _____
- 6** dom **S. Paolo Miki** _____
- 7** lun S. Teodoro, S. Riccardo _____
- 8** mar S. Girolamo _____
- 9** mer S. Apollonia _____
- 10** gio S. Arnaldo, S. Scolastica _____
- 11** ven S. Dante, BV di Lourdes _____
- 12** sab S. Eulalia _____
- 13** dom **S. Fosca, S. Maura** _____
- 14** lun S. Valentino _____
- 15** mar S. Faustino, S. Giorgia _____

- 16** mer S. Giuliana _____
- 17** gio S. Donato m. _____
- 18** ven S. Simone _____
- 19** sab S. Mansueto, S. Tullio _____
- 20** dom **S. Silvano, S. Eleuterio** _____
- 21** lun S. Eleonora _____
- 22** mar S. Margherita _____
- 23** mer S. Renzo, S. Livio _____
- 24** gio S. Edilberto re _____
- 25** ven S. Cesareo. _____
- 26** sab S. Romeo _____
- 27** dom **S. Leandro** _____
- 28** lun S. Romano Abate _____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.488.300

"**Senza Glutine**", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastileonessa.it





Marzo 2011

Maccheroni con la Braciola ed il suo Sugo

Ingredienti: 500g di Maccheroni Leonessa, 2 fettine di pancia di vitello da 200 g ciascuna, 700 g di passata di pomodoro, 20g di pecorino grattugato, 20 g di lardo, 45g di olio extravergine d'oliva, 150 ml di vino rosso, uno scalogno, uno spicchio d'aglio, pecorino qb, ciuffetti di di prezzemolo riccio qb, sale e pepe q.b.

Preparazione.

Preparo la farcia per la braciola tritando insieme l'aglio, il prezzemolo ed il lardo. Stendo le fettine di carne e le farcisco con il composto ottenuto, quindi le spolvero con il pecorino, le arrotolo su se stesse e le lego con lo spago. Scaldo la padella con 2 cucchiaini di olio e faccio rosolare le bracirole; aggiungo il sale ed il pepe e le sfumo con il vino rosso lasciandone evaporare la metà. Da parte, in una pentola, soffrigo nel restante olio lo scalogno tritato; appena comincia ad imbiondire, aggiungo la passata di pomodoro e 500ml. di acqua; porto in bollore ed aggiungo le bracirole con il vino. Cuocio il sugo a fuoco lento fino a quando la braciola si infilza facilmente con uno stuzzicadenti. A cottura ultimata aggiungo di sale e pepe e tolgo le bracirole dal sugo. Slego le bracirole e le taglio a metà ottenendone 2 cilindri da ognuna. Cuocio i maccheroni in abbondante acqua salata e condisco con il sugo ottenuto. Accompago con la braciola ed il pecorino grattugiato e guarnisco con i ciuffetti di prezzemolo riccio.



Vino: Colli di Salerno rosso

1	mar	S.Albino, S.Alba	_____
2	mer	S.Simplicio, S.Ulderico	_____
3	gio	S.Cunegonda	_____
4	ven	S. Casimiro, S.Lucio	_____
5	sab	S.Adriano	_____
6	dom	S.Giordano	_____
7	lun	S.Felicità	_____
8	mar	S.Giovanni di Dio	_____
9	mer	Le Ceneri .S.Francesca Rom.	_____
10	gio	S.Simplicio papa	_____
11	ven	S.Costantino	_____
12	sab	S.Massimiliano	_____
13	dom	S.Arrigo	_____
14	lun	S.Matilde	_____
15	mar	S.Luisa	_____

16	mer	S.Eriberto	_____
17	gio	S.Patrizio.	_____
18	ven	S.Salvatore	_____
19	sab	S.Giuseppe	_____
20	dom	S.Alessandra	_____
21	lun	S.Benedetto	_____
22	mar	S.Benvenuto, S.Lea	_____
23	mer	S.Fedele	_____
24	gio	S.Romolo	_____
25	ven	Annunciazione del S.	_____
26	sab	S.Emanuele	_____
27	dom	S.Augusto	_____
28	lun	S.Sisto III papa	_____
29	mar	S.Secondo	_____
30	mer	S.Amedeo	_____
31	gio	S.Beniamino m.	_____



Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)
Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77
Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.771.41.46
Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.488.300
"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)
Tel. 081.733.36.81
www.pastaleonessa.it



Aprile 2011

Tagliatelle all'aglianico con Ragù bianco d'Agnello e Caciocavallo

Ingredienti: 500g di Tagliatelle all'aglianico, 500g di polpa d'agnello, 12 fettine di caciocavallo fresco, 40 g di olio extravergine d'oliva, 100g di cipolla, 100g di sedano, 100g di carote, uno spicchio d'aglio, 200 ml di vino bianco, 2 rametti di timo, sale e pepe q.b. **Finitura:** foglie di timo q.b.

Preparazione.

Trito la cipolla, il sedano, la carota e lo spicchio d'aglio con l'aiuto di un cutter e soffrigo il tutto in una pentola con l'olio. Aggiungo la polpa d'agnello tagliata in piccoli cubetti, la rosolo bene ed aggiungo il sale ed il pepe. Sfumo con il vino, lo lascio evaporare del tutto e copro l'agnello con l'acqua. Aggiungo il rametto di timo legato con lo spago e cuocio a fuoco lento fino a quanto l'acqua riduce della metà; aggiusto di sale e pepe e tolgo il rametto di timo. Da parte cucio le tagliatelle all'aglianico in abbondante acqua salata, le scolo e le salto in padella con il ragù bianco d'agnello. Servo alternando 4 forchettate di pasta con 3 fettine di caciocavallo e guarnisco con le foglie di timo.



Vino: Aglianico

1	ven	S.Ugo, S.Irene	_____
2	sab	S.Francesco di Paola	_____
3	dom	S. Riccardo V	_____ ☺
4	lun	Pasqua di Resurrez.	_____
5	mar	Lunedì dell'Angelo	_____
6	mer	S.Guglielmo	_____
7	gio	S.Ermano	_____
8	ven	S.Alberto	_____
9	sab	S.Maria Cleofe	_____
10	dom	S.Terenzio m.	_____
11	lun	S.Stanislaio V	_____ ☺
12	mar	S.Giulio papa	_____
13	mer	S.Martino papa	_____
14	gio	S.Abbondio S.Lamberto	_____
15	ven	S.Annibale	_____

16	sab	S.Lamberto	_____
17	dom	Le Palme	_____
18	lun	S.Espedito	_____ ☺
19	mar	S.Adalgisa	_____
20	mer	S.Anselmo, S.Silvio	_____
21	gio	S.Caio, S.Leonida	_____
22	ven	S.Giorgio m	_____
23	sab	S.Gastone	_____
24	dom	Pasqua di Res.	_____
25	lun	Lunedì dell'Angelo	_____ ☺
26	mar	S.Caterina da Siena	_____
27	mer	S.Pio V papa, S.Mariano	_____
28	gio	S.Valeria, S.Manlio	_____
29	ven	S.Caterina da Siena	_____
30	sab	S.Pio V papa, S.Mariano	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastialeonessa.it





Maggio 2011

Amorini con Seppia e Piselli

Ingredienti: 500g di Amorini Leonessa, 400g di seppia già pulita, 400 g di piselli, 150 ml di vino bianco secco, 40 g di olio extravergine d'oliva, uno scalogno, prezzemolo tritato q.b., ciuffetti di prezzemolo riccio q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione.

Scaldo 5 cucchi di olio in una padella e soffrigo lo scalogno tritato. Appena inizia ad imbandire aggiungo le seppie tagliate a listarelle e le lascio rosolare per 3 minuti; poi aggiungo il vino e lo lascio ridurre della metà. Infine aggiungo i piselli, copro di acqua e continuo a cuocere per altri 20 minuti; regolo di sale e pepe. Da parte in un pentolino soffrigo metà scalogno tritato nel restante olio, aggiungo i piselli, copro di acqua e cuocio per 20 minuti; regolo di sale e pepe, li frullo con il minipimer e li passo al colino in modo da eliminare le bucce dei piselli. Cuocio gli amorini in abbondante acqua salata, li salto in padella con il condimento ed aggiungo il prezzemolo tritato. Servo versando nel fondo del piatto un mestolino di crema di piselli ed al centro gli amorini ricavandone un nido. Guarnisco con il ciuffetto di prezzemolo riccio.



Vino: Ischia bianco

1	dom	Festa dei Lavoratori	_____
2	lun	S.Cesare	_____
3	mar	S.Filippo, S.Giacomo	_____ 
4	mer	S.Silvano, S.Nereo	_____
5	gio	S.Pellegrino m	_____
6	ven	S.Giuditta m	_____
7	sab	S.Flavia, S.Fulvio	_____
8	dom	S.Vittore	_____
9	lun	S.Duilio	_____
10	mar	S.Cataldo	_____ 
11	mer	S.Fabio m	_____
12	gio	S.Rossana	_____
13	ven	S.Emma	_____
14	sab	S.Mattia Ap	_____
15	dom	S.Torquato	_____

16	lun	S.Ubaldo V	_____
17	mar	S.Pasquale Baylon	_____ 
18	mer	S.Enrico	_____
19	gio	S.Ivo	_____
20	ven	S.Bernardino da Siena	_____
21	sab	S.Vittorio m	_____
22	dom	S.Rita da Cascia	_____
23	lun	S.Desiderio V	_____
24	mar	SS. Maria Ausiliatrice	_____ 
25	mer	Corpus Domini	_____
26	gio	S.Filippo Neri	_____
27	ven	S.Agostino	_____
28	sab	S.Emilio	_____
29	dom	S.Massimino V	_____
30	lun	S.Felice I papa	_____
31	mar	Visitazione BVM	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.488.300

"**Senza Glutine**", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastaleonessa.it





Giugno 2011

Torretta di panciotti di Bufala e Melanzane su passata di Pomodorini

Ingredienti: 12 Panciotti di Bufala Leonessa. 400 g di melanzane tonde, 500 g di pomodorini di collina, 60 g di olio extravergine d'oliva, basilico fresco qb, uno spicchio d'aglio, sale e pepe q.b.
Preparazione.

Taglio le melanzane ricavando 12 fette tonde dall'altezza di 7 mm. Stendo su una teglia da forno le melanzane e 4 pomodorini per la guarnizione. Condisco con un filo d'olio, sale e pepe e cuocio in forno a 170°C per 15 minuti. Da parte, in un padellino, faccio soffriggere l'aglio tritato nell'olio; appena comincia ad imbrionire aggiungo i pomodorini tagliati a metà, il basilico lascio cuocere per 30 minuti. Regolo di sale e pepe, frullo con il minipimer e passo con il colino per privare la salsa delle bucce. Per la decorazione frizzo in abbondante olio bollente una dozzina di foglie di basilico. Cuocio i panciotti in abbondante acqua salata, li scolo e li condisco con l'olio. Compongo il piatto alternando 3 fette di melanzane e 3 panciotti per persona. Servo decorando con la passata di pomodorini e guarnisco con le foglie di basilico fritto ed il pomodorino al forno.



Vino: Furore bianco

1	mer	S.Giustino m	
2	gio	Festa della Repubblica	
3	ven	S.Clotilde, S.Olivia	
4	sab	S.Quirino V	
5	dom	S.Bonifacio V	
6	lun	S.Norberto V	
7	mar	S.Roberto V	
8	mer	S.Medardo V	
9	gio	S.Primo, S.Efrem	
10	ven	S.Diana, S.Marcella	
11	sab	S.Barnaba Ap.	
12	dom	S.Guido, S.Onofrio	
13	lun	S.Antonio da Padova	
14	mar	S.Eliseo, S.Valerio	
15	mer	S.Germana, S.Vito	

16	gio	S.Aureliano, S.Giuditta	
17	ven	S.S.Adolfo	
18	sab	S.Marina	
19	dom	S.Gervasio	
20	lun	S.Silverio papa, S.Ettore	
21	mar	S.Luigi Gonzaga	
22	merg	S.Paolino da Nola	
23	io	S.Lanfranco V	
24	ven	Natività di S.Giovanni Batt.	
25	sab	S.Guglielmo Ab.	
26	dom	S.Rodolfo	
27	lun	S. Cirillo	
28	mar	S.Attilio	
29	mer	SS. Pietro e Paolo	
30	gio	SS. Primi Martiri	

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)
Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)
Tel. 081.733.36.81

www.pastaleonessa.it





Luglio 2011

Paccheri con Calamari, Pecorino e Pomodorini al forno

Ingredienti: 500 g di Paccheri Leonessa, 400 g di calamari già puliti, 400 g di pomodorini, 150 ml di vino bianco secco, 60 g di olio extravergine d'oliva, 20 g di pecorino grattugiato, 20 g di pecorino a scaglie, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato q.b., olio al peperoncino qb, sale e pepe q.b.

Preparazione.

Taglio i pomodorini in 4 e li lavo sotto acqua corrente al fine di privarli dei semi. Li scolo e li stendo insieme con uno spicchio d'aglio in camicia su una teglia da forno, condisco con metà dell'olio, il sale, il pepe ed inforno a 130°C per 1 ora. Da parte in una padella capiente, riscaldo il restante olio e soffrigo l'aglio tritato finemente; appena inizia ad imbiondire, aggiungo il vino e lo lascio ridurre della metà. Poi aggiungo i calamari tagliati a rondelle e li lascio cuocere per 3 minuti. aggiusto di sale e pepe. Infine aggiungo i pomodorini dal forno e regolo di sale e pepe. Cuocio i paccheri in abbondante acqua salata, li scolo e li salto in padella con il sugo aggiungendo il pecorino grattugiato ed il prezzemolo tritato. Servo decorando con il pecorino a scaglie ed accompagno con l'olio al peperoncino.

Vino: Fiano



1	ven	S.Teobaldo	
2	sab	S.Ottone	
3	dom	S.Tommaso Ap.	
4	lun	S.Elisabetta, S.Rossella	
5	mar	S.Antonio Maria Zaccaria	
6	mer	S.Maria Goretti	
7	gio	S.Edda, S.Claudio	
8	ven	S.Adriano, S.Priscilla	
9	sab	S.Armando, S.Letizia	
10	dom	S.Felicita, S.Silvana	
11	lun	S.Benedetto, S.Olga	
12	mar	S.Fortunato m	
13	mer	S.Enrico	
14	gio	S.Camillo de Lellis	
15	ven	S.Bonaventura	

16	sab	Madonna del Carmelo	
17	dom	S.Alessio	
18	lun	S.Federico	
19	mar	S.Giusta	
20	mer	S.Elia	
21	gio	S.Daniele	
22	ven	S.Maria Maddalena	
23	sab	S.Brigida	
24	dom	S.Cristina	
25	lun	S.Giacomo Ap.	
26	mar	S.S.Anna e Gioacchino	
27	mer	S.Liliana e S.Aurelio	
28	gio	S.Nazario, S.Innocenzo	
29	ven	S.Marta	
30	sab	S.Pietro Crisologo	
31	dom	S.Ignazio di Loyola	

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - Cercola (NA)
Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - San Giorgio a Cremano (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - San Giorgio a Cremano (NA)

Tel. 081.488.300

"Senza Glutine". Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastaleonessa.it





Agosto 2011

Quadrotti al Limone con Vongole veraci e Zucchine

Ingredienti: 600 g di Quadrotti al limone Leonessa. 1 Kg di vongole veraci già spurgate, 300 g di zucchine, 150 ml di vino bianco secco, 60 g di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, prezzemolo tritato q.b., ciuffetti di prezzemolo riccio per la decorazione, sale e pepe q.b.

Preparazione.

Metto le vongole veraci in un pentolino, aggiungo il vino e le cuocio fino a quando non incominciano ad aprirsi; spengo lascio intiepidire poi sguscio le vongole e filtro l'acqua di apertura con un panno di lino. In una padella antiaderente scaldo 5 cucchiaini di olio e cuocio le zucchine tagliate a rondelle. Da parte, in una capiente padella, faccio soffriggere l'aglio tritato nel restante olio; appena inizia ad imbiondire aggiungo le vongole sgusciate, la loro acqua, le zucchine e lascio cuocere per 3 minuti. Cuocio i quadrotti in abbondante acqua salata e li salto nella padella con il condimento, aggiungendo il prezzemolo tritato. Servo decorando con i ciuffetti di prezzemolo riccio.



Vino: Greco di Tufo

1	lun	S. Alfonso	
2	mar	S. Eusebio, S. Gustavo	
3	mer	S. Lidia	
4	gio	S. Nicodemo	
5	ven	S. Osvaldo	
6	sab	Trasfigurazione di Ns. S.	
7	dom	S. Gaetano	
8	lun	S. Domenico	
9	mar	S. Romano, S. Fermo	
10	mer	S. Lorenzo m.	
11	gio	S. Chiara	
12	ven	S. Giuliano	
13	sab	S. Ippolito	
14	dom	S. Alfredo	
15	lun	Assunzione di MV	

16	mar	S. Rocco	
17	mer	S. Giacinto	
18	gio	S. Elena	
19	ven	S. Ludovico	
20	sab	S. Bernardo Ab.	
21	dom	S. Pio X papa	
22	lun	S. Maria Regina	
23	mar	S. Rosa da Lima	
24	mer	S. Bartolomeo Ap.	
25	gio	S. Ludovico	
26	ven	S. Alessandro m.	
27	sab	S. Monica	
28	dom	S. Agostino	
29	lun	Martirio S. Giovanni Batt.	
30	mar	S. Faustina, S. Rosa	
31	mer	S. Aristide m.	

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)
Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)
Tel. 081.733.36.81

www.pastileonessa.it





Settembre 2011

Fusilli "Fibrella" con "friggirelli" e briciole di Salsiccia

Ingredienti: 500 g di Fusilli "Fibrella" di Leonessa, 400g di peperoncini verdi "friggirelli", 60g di Olio extra vergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, Polvere di peperoncino q.b., Sale e pepe q.b.

Preparazione.

Preparo la crema di "friggirelli" facendo soffriggere in una padella la metà dei "friggirelli" in 5 cucchiai di olio, poi aggiungo due mestoli di acqua bollente e lascio cuocere per 5 minuti, infine frullo il tutto con il minipimer e regolo di sale e pepe. Da parte in una capiente padella soffrigo nel restante olio lo spicchio d'aglio in camicia, 4 "friggirelli" interi e quando son ben rosolati li alzo e li tengo da parte per la decorazione finale; nello stesso olio cuocio il resto dei "friggirelli" tagliati a cubetti, poi aggiungo la salsiccia spellata e sbriciolata e lascio cuocere per altri 5 minuti, infine regolo di sale e pepe. Cuocio i fusilli in abbondante acqua salata, li scolo e li salto in padella con il condimento. Dispongo sul fondo del piatto la crema di friggirelli, poi la pasta e termino con i "friggirelli" interi ed il peperoncino in polvere.

Vino: Aglianico



1	gio	S.Egidio Ab	_____
2	ven	S.Elpidio V	_____
3	sab	S.Gregorio m	_____
4	dom	S.Rosalia	_____
5	lun	S.Vittorio V	_____
6	mar	S.Petronio, S.Umberto	_____
7	mer	S.Regina, S.Guido	_____
8	gio	Natività BVM	_____
9	ven	S.Sergio papa	_____
10	sab	S.Nicola da Tolentino	_____
11	dom	S.Diomede m	_____
12	lun	SS.Nome di Maria	_____
13	mar	S.Maurilio	_____
14	mer	Esaltazione S.Croce	_____
15	gio	BVM Addolorata	_____

16	ven	S.Cornelio, S.Cipriano	_____
17	sab	S.Roberto Bellarmino	_____
18	dom	S.Sofia m	_____
19	lun	S.Gennaro V	_____
20	mar	S.Eustachio, S.Candida	_____
21	mer	S.Matteo Ap	_____
22	gio	S.Maurizio m	_____
23	ven	S.Lino papa	_____
24	sab	S.Pacifico	_____
25	dom	S.Aurelia	_____
26	lun	S.Cosimo e Damiano	_____
27	mar	S. Vincenzo de'Paoli	_____
28	mer	S.Venceslao m	_____
29	gio	SS.Michele, Gabriele e Raffaele	_____
30	ven	S.Girolamo	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola (NA)**
 Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77
 Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano (NA)**
 Tel. 081.771.41.46
 Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano (NA)**
 Tel. 081.488.300
"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)
 Tel. 081.733.36.81
www.pastaleonessa.it





Ottobre 2011

Orecchiette con "Ciambotta" su Salsa di Pomodoro

Ingredienti: 500g di Orecchiette Leonessa, 500g di pomodori pelati, 250g di melanzane lunghe, 250g di peperoni, 250g di zucchine, 250g di cipolla, 100g di olio extra vergine d'oliva, Ricotta salata q.b., Basilico Sale e pepe q.b.

Preparazione.

Soffritto 20g di cipolla in un pentolino con 4 cucchiaini di olio; appena inizia ad imbiondire aggiungo i pomodori pelati e lascio cuocere per 30 minuti; regolo di sale e pepe e frullo con il minipimer. Taglio le melanzane, i peperoni, le zucchine e la cipolla in piccoli cubetti. Scaldo una padella antiaderente, aggiungo 20g. di olio per volta e cuocio le verdure in maniera separata avendo cura di pulire ogni volta la padella con della carta assorbente. Cuocio le orecchiette in abbondante acqua salata e le salto in una capiente padella con tutte le verdure. Servo disponendo un mestolino di salsa di pomodoro sul fondo del piatto ed al centro le orecchiette; finisco con la ricotta salata grattugiata ed il basilico a listarelle.

Birra artigianale



1 sab S.Teresa del Bambin Gesù _____
2 dom SS.Angeli Custodi _____
3 lun S.Gerardo Ab. _____
4 mar S.Francesco d'Assisi _____
5 mer S.Placido m _____
6 gio S.Bruno Ab. _____
7 ven BVM del Rosario _____
8 sab S.Brigida _____
9 dom S.Dionigi _____
10 lun S.Daniele V _____
11 mar S.Firmino V _____
12 mer S.Serafino _____
13 gio S.Edoardo re _____
14 ven S.Callisto papa _____
15 sab S.Teresa d'Avila _____

16 dom S.Edvige _____
17 lun S.Rodolfo _____
18 mar S.Luca Evang. _____
19 mer S.Isacco m _____
20 gio S.Irene _____
21 ven S.Orsola _____
22 sab S.Donato V _____
23 dom S.Giovanni da Capestrano _____
24 lun S.Antonio Maria Claret _____
25 mar S.Crispino _____
26 mer S.Evaristo papa _____
27 gio S.Fiorenzo V _____
28 ven S.Simone _____
29 sab S.Ermelinda _____
30 dom S.Germano V _____
31 lun S.Lucilla _____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)
 Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77
 Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)
 Tel. 081.771.41.46
 Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)
 Tel. 081.488.300
"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)
 Tel. 081.733.36.81
 www.pastileonessa.it





Novembre 2011

Maccheroni al ferro con "Fregola", Noci e Funghi Cardoncelli

Ingredienti : 500 g di Maccheroni al ferro Leonessa, 500g di funghi cardoncelli già puliti, 150g di mollica di pane, 50g di olio extra vergine d'oliva, 40g di noci sgusciate, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo tritato q.b., Ciuffetti di prezzemolo riccio per la decorazione, Sale e pepe q.b.

Preparazione.

Scaldo 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente e faccio tostare la mollica di pane sminuzzata con l'aiuto di un cutter. Da parte, in un'altra padella, soffrigo l'aglio nel restante olio, appena inizia ad imbiondire, aggiungo i funghi tagliati a listarelle e li lascio cuocere per 5 minuti, infine regolo di sale e pepe. Cuocio i maccheroni in abbondante acqua salata, li scolo e li salto nella padella con i cardoncelli aggiungendo la fregola e il prezzemolo tritato. Servo aggiungendo le noci tritate, una macinata di pepe dal mulinello e decoro con le foglie di prezzemolo.



Vino: Pallagrello bianco

1	mar	Ognissanti	_____
2	mer	Commemorazione dei defunti	_____ ☾
3	gio	S.Martino	_____
4	ven	S.Carlo Borromeo	_____
5	sab	S.Zaccaria	_____
6	dom	S.Leonardo Ab.	_____
7	lun	S.Ernesto Ab.	_____
8	mar	S.Goffredo V	_____
9	mer	S.Oreste	_____
10	gio	S.Leone Magno	_____ ☽
11	ven	S.Martino di Tours	_____
12	sab	S.Renato m	_____
13	dom	S.Diego	_____
14	lun	S.Giocondo V	_____
15	mar	S.Alberto,S.Arturo	_____

16	mer	S.Margherita	_____
17	gio	S.Elisabetta	_____
18	ven	S.Oddone Ab.	_____ ☽
19	sab	S.Fausto m	_____
20	dom	S.Benigno	_____
21	lun	Presentazione BVM	_____
22	mar	S.Cecilia m	_____
23	mer	S.Clemente papa	_____
24	gio	S.Flora	_____
25	ven	S.Caterina d'Alessandria	_____ ☽
26	sab	S.Corrado V	_____
27	dom	S.Massimo,S.Virgilio	_____
28	lun	S.Lucio	_____
29	mar	S.Saturnino m	_____
30	mer	S.Andrea Ap.	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastileonessa.it





Dicembre 2011

Chicche di patate con Astice, Dadolata di Pomodoro e Pesto al Prezzemolo

Ingredienti: 800 g di Chicche di patate Leonessa, n.2 Astici da 500g, 500g di pomodorini, 90g di olio extra vergine d'oliva, 150ml di vino bianco secco, uno scalogno, 30g di foglie di prezzemolo, Sale e pepe q.b.

Preparazione.

Scaldo 8 cucchiaini d'olio in una padella e soffritto lo scalogno tritato; sfumo con il vino bianco e riduco della metà. Stacco le chele dell'astice e le schiaccio leggermente con l'aiuto di un batticarne; taglio gli astici a metà per il senso della lunghezza. Metto l'astice e le chele nella padella con il fondo di cottura e cuocio il tutto 2 minuti per lato. Tollo l'astice e le chele dalla padella e ne estraggo la polpa facendo cura di non romperne la corazza; taglio la polpa dell'astice e delle chele a dadini. Sbollento i pomodori per 10 secondi in acqua bollente, li scolo con l'aiuto di una schiumarola e li raffreddo in acqua e ghiaccio; spello i pomodori e li taglio a cubetti. Metto nella padella con il fondo di cottura i dadini d'astice e di pomodoro e lascio cuocere per 5 minuti; regolo di sale e pepe. Sbollento le foglie di prezzemolo in acqua bollente per 1 minuto, le scolo e le raffreddo in acqua e ghiaccio; le scolo ancora e metto il prezzemolo, il restante olio ed un po' di ghiaccio e frullo il tutto con minipimer; aggiusto di sale e pepe. Cuocio le chicche di patate in abbondante acqua salata, le scolo e le salto nella padella con il condimento aggiungendo 4 cucchiainate di pesto al prezzemolo. Servo le chicche di patate nella corazza dell'astice e guarnisco il piatto con il pesto al prezzemolo.



Vino: Falanghina Spumantizzata

1	gio	S.Mariano	_____
2	ven	S.Savino	_____
3	sab	S.Francesco Saverio	_____
4	dom	S.Barbara	_____
5	lun	S.Giulio m	_____
6	mar	S.Nicola V	_____
7	mer	S.Ambrogio V.	_____
8	gio	Immacolata Concezione	_____
9	ven	S.Siro	_____
10	sab	S.Loredana	_____
11	dom	S.Damaso papa	_____
12	lun	S.Amalia	_____
13	mar	S.Lucia	_____
14	mer	S.Giovanni della Croce	_____
15	gio	S.Valeriano	_____

16	ven	S.Albina	_____
17	sab	S.Lazzaro	_____
18	dom	S.Graziano V.	_____
19	lun	S.Dario	_____
20	mar	S.Liberato m	_____
21	mer	S.Pietro Canisio	_____
22	gio	S.Francesca Cabrini	_____
23	ven	S.Vittoria	_____
24	sab	S.Delfino, S.Adele	_____
25	dom	Natale	_____
26	lun	S.Stefano	_____
27	mar	S. Giovanni Evang.	_____
28	mer	SS.Martiri Innocenti	_____
29	gio	S.Tommaso Becket	_____
30	ven	S.Eugenio V	_____
31	sab	S.Silvestro papa	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)

Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)

Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)

Tel. 081.733.36.81

www.pastaleonessa.it





duemilaundici



Fibrella

Da una bottega di pasta fresca al riconoscimento di Innovatori a livello mondiale. E' in poche parole l'excurus che ha portato oggi Oscar, Luigi e Diego Leonessa, coordinati dal papà Antonio, ad essere scelti a rappresentare l'Italia all'expo mondiale di Shanghai. Qui hanno rappresentato la Nazione, come pastificio legato alla tradizione napoletana, in una mostra virtuale indetta dal 24 luglio al 7 agosto 2010, in cui è stato presentato ufficialmente anche il Progetto di Ricerca portato avanti dal Pastificio con l'Università Federico II di Napoli. Obiettivo? Trasformare la pasta da bontà enogastronomica ed elemento centrale della Dieta Mediterranea a punto di riferimento per il Gusto del Benessere. "Questo prodotto nasce dalla volontà di coniugare la tradizione ed il gusto della pasta con le esigenze nutrizionali dei nostri giorni - spiega Oscar Leonessa, amministratore del Pastificio - Con i miei fratelli Luigi e Diego, abbiamo puntato negli anni a seguire le orme di nostro padre Antonio, che ogni giorno dalla produzione di pasta fresca a secca, ancora oggi, tenta di rispondere alle esigenze del consumatore, investendo anche nella ricerca, affiancandoci a partner qualificati come l'Università Federico II, per puntare ad un prodotto pasta, che sia anche elemento essenziale per il benessere del corpo".

Un benessere che passa per l'intestino, con un prodotto che contiene il 15% di fibre e che abbia, oltre ad un sapore conforme alla categoria merceologica, anche delle proprietà capaci di migliorare la microflora intestinale e regolarizzare il transito degli alimenti.

"Con Pasta Fibrella - spiega Vincenzo Fogliano, docente dell'Università Federico II di Napoli - si riduce la densità calorica degli alimenti e migliora il metabolismo dei grassi, riducendo il colesterolo in circolo. Migliora il metabolismo del glucosio rallentandone l'assorbimento ed è una fonte di antiossidante".

Il prof. Fogliano coordina con altri docenti le attività di ricerca del LABS-Laboratorio Alimenti Benessere Sicurezza. Il Dipartimento si pone come "partner di ricerca" delle imprese per la redazione di progetti in campo agro-alimentare, anche nell'ambito dei bandi di finanziamento nazionali e comunitari. Nello specifico, il gruppo di Vincenzo Fogliano ha sviluppato forti competenze, anche partecipando a numerosi progetti Europei sulle problematiche legate allo sviluppo e la valutazione dell'efficacia di alimenti funzionali.

Pasta Fibrella è dunque una garanzia per il benessere del corpo e per renderla più accattivante, si è scelto anche un packaging innovativo.

"In termini di immagine - dice Diego Leonessa, responsabile marketing del Pastificio - abbiamo puntato a creare un format nuovo per gli occhi del consumatore, dai colori vivaci che richiamano i colori dell'ambiente, marrone e verde, terra ed erba, crusca e proteine. Dalla ricerca all'Università siamo passati già al confronto con i nutrizionisti e gli chef, appunto per poter suggerire anche come mangiare Fibrella, che risponde pienamente alla linea classica della Dieta Mediterranea in termini di abbinamenti, ma con maggiori vantaggi in termini fisici e di benessere".

PASTA FIBRELLA SUL MERCATO
Design innovativo che richiama il concetto di benessere, inteso come cura del corpo, partendo appunto dall'alimentazione. Si presenta con colori chiari e vivaci, il packaging scelto dal Pastificio Leonessa per Pasta Fibrella, con l'alternarsi delle forme da un marroncino chiaro CRUSCA, che richiama la terra, al verde che contribuisce al posizionamento nel settore ambientale.

Il formato della scatola è di 250 grammi e quelli della pasta sono cinque: Pennette, Mezzanelli, Fusilli, Maccheroncini rigati, Pennucce. L'elevata quantità di fibre apporta benefici quali: • Migliora la microflora intestinale • Regolarizza il transito intestinale • Riduce la densità calorica degli alimenti • Migliora il metabolismo dei grassi e riduce il colesterolo in circolo • Migliora il metabolismo del glucosio rallentandone l'assorbimento • E' una fonte di antiossidanti



Pasta di semola di grano duro con fibra alimentare
La pasta "Fibrella" è arricchita con fibre di grano ottenuto unicamente con trattamenti meccanici e con molta una fibra solubile con notevoli effetti su benessere e medicina.

Ingredienti:
Semola di grano duro, acqua, fibre di frumento, inulina.

Prodotto realizzato in collaborazione del Dipartimento di Scienze Alimenti dell'Università Federico II - Napoli.
Fibrella ha ottenuto il Premio Innovazione - EXPO Shanghai

Dietary fibre-rich durum wheat semolina pasta
Pasta "Fibrella" is rich in wheat fibres obtained through mechanical resolutions, and of wheat's soluble fibre that has good effects on intestinal health.

Ingredients:
Durum wheat semolina, water, wheaten fibre, inulin.

Product created in collaboration with Department of Food Science of University Federico II of Naples.
Fibrella has been awarded by Expo Shanghai with Premio Innovazione.

Valori nutrizionali per 100 g di pasta "Fibrella"
Nutritional values for 100 g of pasta "Fibrella"

Informazioni nutrizionali (Nutrition Information)		Fabbisogno giornaliero raccomandato (Requirements daily recommended)	% del fabbisogno giornaliero (% of daily requirement)
Valore energetico (Energy value)	299 kJ / 71 kcal	2000 kJ	15%
Proteina (Protein)	13,3 g	50 g	27%
Carboidrati (Carbohydrates)	57,1 g	270 g	21%
di cui zuccheri (of which sugars)	2,4 g	90 g	3%
Grassi (Fat)	2,1 g	60 g	3%
di cui saturi (of which saturated)	0,5 g	20 g	2%
Fibra alimentare (Dietary fibre)	15,0 g	100 g	15%
Sodio (Sodium)	0,01 g	2,4 g	0,4%





Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231 - **Cercola** (NA)
Tel. 081.555.11.07 - Fax 081.555.27.77

Via Manzoni, 54/56 - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.771.41.46

Via Bruno Buozzi, 15 (Piazza Municipio) - **San Giorgio a Cremano** (NA)
Tel. 081.488.300

"Senza Glutine", Via Don Minzoni, 268 - Cercola (NA)
Tel. 081.733.36.81

www.pastaleonessa.it



Per il sedicesimo anno consecutivo siamo lieti di offrirti il nostro personale contributo che, mese dopo mese, ti accompagnerà con le nostre proposte, le nostre ricette ed i nostri suggerimenti per **un anno di buona tavola**. Facciamo pasta da oltre trentacinque anni, con la passione ed il gusto per le cose semplici e tradizionali. Produciamo pasta utilizzando semole ottenute dalla macinazione dei migliori grani duri, trafilata al bronzo ed essiccata a bassissima temperatura. Questo è l'unico metodo che conosciamo, il più antico, il più semplice, quello imposto dalla tradizione dei pastai napoletani, il metodo che preserva le caratteristiche organolettiche della semola e che conferisce al nostro prodotto quella caratteristica "ruvidezza" per legarsi meglio ai tuoi sughi.

Nel ricordarvi che le ricette del calendario sono per quattro persone, ecco i suggerimenti per cuocere al meglio la nostra pasta, che sono quelli semplici, quelli di sempre: pentola capiente, 1 lt di acqua per ogni etto di pasta; attendi la bollitura per aggiungere il sale, cala la pasta, girala delicatamente con un cucchiaio di legno e scolala un minuto prima di quando tu ritieni sia cotta "al dente". Per venire incontro alle esigenze dei nostri clienti, oltre ai tradizionali punti vendita, abbiamo aperto nel 2001 un laboratorio dedicato esclusivamente alla preparazione di prodotti con ingredienti senza glutine.

Di recente, dalla ricerca condotta in collaborazione con l'Università Federico II di Napoli, l'ultima straordinaria innovazione, costituita da "Fibrella", la pasta di semola di grano duro arricchita con fibra, con importanti effetti sul benessere intestinale.

Infine, i tradizionali ringraziamenti per quanti, a vario titolo, hanno contribuito alla realizzazione del calendario: Michele Calocero, Nino Carpentieri, Roberto Sanseverino, Franco Pucciarelli e Milena Cafaro, Angelo, Giulia.



Per l'edizione 2011 del calendario Leonesa, ci siamo avvalsi della preziosa collaborazione di *Vitantonio Lombardo*, chef della "Locanda Severino", a Caggiano(SA). Moderno interprete della tradizione gastronomica del territorio, attento alla meticolosa selezione delle materie prime ed alla valorizzazione delle

eccellenze, è dotato di tecnica raffinata e, malgrado la giovane età, ha già collezionato numerose e lusinghiere recensioni (guide de "Il gambero rosso", "L'Espresso", "Touring Club Italiano", "Locande d'Italia").

Locanda Severino
Largo Re Galantuomo 11 • Caggiano (SA)
telefono e fax +39 0975 393905
mobile +39 333 2383038
www.locandaseverino.it

