PASTIFICIO ARTIGIANALE

dal 1974

LEONESSA®

NAPOLI

Made in Italy

Il Calendario 2013

Gennaio 2013

1	mar	S.Maria Madre di Dio	
2	mer	S.Basilio	
3	gio	S.Genoveffa	
4	ven	S. Ermete, S.Tito	
5	sab	S.Nazario, S.Amelia	
6	dom	Epifania	
7	lun	S.Raimondo, S.Luciano	
8	mar	S.Massimo, S.Severino	
9	mer	S.Giuliano	
10	gio	S.Aldo	
11	ven	S.Igino papa	
12	sab	S.Modesto, S.Probo	
13	dom	S.Ilario, Battesimo del Signore	
14	lun	S.Felice m.	
15	mar	S.Mauro Abate	
16	mer	S.Marcello papa	
17	gio	S.Antonio Abate	
18	ven	S.Prisca, S.Liberata	
19	sab	S.Mario	
20	dom	S.Sebastiano, S.Fabiano	
21	lun	S.Agnese,S.Ines	
22	mar	S.Linda, S.Esmeralda	
23	mer	S.Ramona, S.Emerenziana	
24	gio	S.Francesco di Sales	
25	ven	Conversione di S.Paolo	
26	sab	S.Timoteo, S.Tito	
27	dom	S.Angela Merici	
28	lun	S.Tommaso d'Aquino	
29	mar	S.Costanzo	
30	mer	S.Martina	
31	gio	S.Giovanni B., S.Ciro	

Pasta e Patate al Nero con insalata di Pomodoro e Seppie

Pasta mista Leonessa 250g, Patate 500g, Seppie 600g, 6 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, Pecorino grattugiato 50g, un Pomodoro da insalata, una costa di Sedano, una Carota, una Cipolla media, Basilico.

Pulisco le seppie avendo cura di non rompere la sacca del nero. In un capiente tegame faccio soffriggere per un paio di minuti, in 4 cucchiai di olio, i tentacoli tagliati a piccoli pezzi, successivamente unisco il trito di sedano, carota e cipolla e lascio rosolare per altri 5 minuti. Poi aggiungo le patate pelate e tagliate a cubetti, il nero di seppia e circa mezzo litro di acqua, copro e lascio cuocere per altri 30 minuti.
Nel frattempo, da parte, porto a bollore abbondante acqua salata, immergo le seppie, spengo il fuoco e le lascio in acqua per 10 minuti. Poi taglio a cubetti le seppie ed i pomodori, li condisco con il restante olio, sale e basilico.
Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio la pasta mista, la scolo e la manteco nel tegame con le "patate al nero" ed il pecorino, regolo di sale ed impiatto adagiando sopra la pasta l'insalatina di seppia e pomodoro.

Falanghina

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Febbraio 2013

1	ven	S.Verdiana, S.Brigida, S.Severo
2	sab	Presentazione del Signore
3	dom	S.Biagio, S.Oscar
4	lun	S. Gilberto
5	mar	S.Agata
6	mer	S.Paolo Miki
7	gio	S.Teodoro, S.Riccardo
8	ven	S.Girolamo
9	sab	S.Apollonia
10	dom	S.Arnaldo, S.Scolastica
11	lun	S.Dante, BV di Lourdes
12	mar	S.Eulalia
13	mer	Mercoledi delle Ceneri, S.Fosca, S.Maura
14	gio	S.Valentino
15	ven	S.Faustino, S.Giorgia
16	sab	S.Giuliana
17	dom	I D. di Quaresima.
18	lun	S.Simone, S.Giulia
19	mar	S.Mansueto, S.Tullio
20	mer	S.Silvano, S.Eleuterio
21	gio	S.Eleonora
22	ven	S.Margherita
23	sab	S.Renzo, S.Livio
24	dom	II D. di Quaresima
25	lun	S.Cesario.
26	mar	S. Romeo
27	mer	S.Leandro
28	gio	S. Romano Abate

Orecchiette Vongole e Friarielli

Orecchiette fresche 500g, "Friarielli" un fascetto, Vongole veraci 500g, 6 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, uno spicchio di Aglio, Peperoncino piccante.

Pulisco i friarielli, separando le cime e le foglie più piccole dai gambi e dalle foglie più grandi.
In un tegame ampio faccio rosolare nell'olio lo spicchio d'aglio ed il peperoncino, quando l'aglio sarà ben dorato lo elimino ed aggiungo i friarielli tagliati grossolanamente. Dopo un minuto aggiungo le vongole, copro e lascio cuocere per 4-5 minuti circa. Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio le orecchiette, le scolo al dente, le unisco ai friarielli e manteco il tutto servendo ben caldo.

Fiano

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Marzo 2013

1	ven	S.Albino, S.Giusto	
2	sab	S.Simplicio, S.Ulderico	
3	dom	III D. di Quaresima,	
4	lun	S. Casimiro, S.Lucio	
5	mar	S.Adriano	
6	mer	S.Giordano	
7	gio	S.Felicita	
8	ven	S.Giovanni di Dio	
9	sab	S.Francesca Rom.	
10	dom	IV D. di Quaresima	
11	lun	S.Costantino	
12	mar	S.Massimiliano	
13	mer	S.Arrigo	
14	gio	S.Matilde	
15	ven	S.Luisa	
16	sab	S.Ariberto	
17	dom	V D. di Quaresima.	
18	lun	S.Salvatore	
19	mar	S.Giuseppe	
20	mer	S.Alessandra, S.Claudia	
21	gio	S.Benedetto	
22	ven	S.Benvenuto, S.Lea	
23	sab	S.Fedele	
24	dom	Le Palme, S.Romolo	
25	lun	Annunciazione del S.	
26	mar	S.Emanuele, S.Teodoro	
27	mer	S.Augusto	
28	gio	S.Sisto III papa	
29	ven	S.Secondo	
30	sab	S.Amedeo	
31	dom	Pasqua di Resurrezione	

Trilli con Agnello, Carciofi, Pecorino e Menta (Piatto Unico)

Trilli freschi di Vallesaccarda 600 g, 4 Carciofi, polpa di coscia di Agnello 400g, 8 Costolette d'Agnello, Pecorino grattugiato 150g, 4 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, uno spicchio di Aglio, un rametto di Rosmarino, di Salvia e di Menta, 1/2 bicchiere di Vino bianco, un Limone non trattato.

In un capiente tegame, faccio soffriggere, in 2 cucchiai di olio, l'aglio intero schiacciato. Appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo la polpa di coscia di agnello tagliata a dadini lasciando rosolare per 3-4 minuti. Poi unisco il vino e lascio evaporare, infine aggiungo il rosmarino, la salvia, ricopro d'acqua e lascio cuocere per 40 minuti circa.
Pulisco i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e l'eventuale barba, li divido a metà e li immergo in acqua e limone. Poi metà dei carciofi li taglio a fettine sottili e l'altra metà a spicchi più grandi.
In una padella antiaderente, velocemente e a fuoco vivo, faccio saltare i carciofi tagliati a spicchi con due cucchiai di olio, regolo di sale e li metto da parte. Dopo, nella stessa padella, faccio lo stesso con i carciofi a fettine. Nel frattempo cuocio i trilli, li scolo al dente e manteco con il sugo di agnello, i carciofi a fettine, il pecorino e le foglie di menta sminuzzate.
Mentre cuocio la pasta, da parte, in una padella antiaderente, preparo le costolette di agnello, facendo una cottura a fuoco vivo in modo da dare una buona doratura esterna alle costolette e lasciare che siano rosa e succulenti al loro interno. Durante l'ultimo minuto di cottura delle costolette unisco i carciofi a spicchi. Servo decorando, in un piatto unico, la pasta e gli spicchi di carciofi con le costolette.

Falerno del Massiccio

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974
LEONESSA
NAPOLI
Made in Italy

Aprile 2013

1	lun	Lunedi dell'Angelo
2	mar	S.Francesco di Paola
3	mer	S. Riccardo V
4	gio	S.Isidoro
5	ven	S.Vincenzo Ferreri
6	sab	S.Guglielmo, S.Diogene
7	dom	S.Ermanno
8	lun	S.Alberto Dionigi, S.Walter
9	mar	S.Maria Cleofe
10	mer	S.Terenzio m.
11	gio	S.Stanislao V
12	ven	S.Giulio papa
13	sab	S.Martino papa S.Ida
14	dom	S.Abbondio S.Lamberto
15	lun	S.Annibale
16	mar	S.Benedetto
17	mer	S.Aniceto papa, S.Roberto
18	gio	S.Galdino V.
19	ven	S.Espedito
20	sab	S.Adalgisa
21	dom	S.Anselmo, S.Silvio
22	lun	S.Caio, S.Leonida
23	mar	S.Giorgio m
24	mer	S.Gastone
25	gio	S.Marco Ev., Anniv. Liberazione
26	ven	S.Marcellino, S.Bianca
27	sab	S.Ida, S.Zita
28	dom	S.Valeria
29	lun	S.Caterina da Siena
30	mar	S.Pio V papa, S.Mariano

Tagliolini Gamberi, Agretti e Farina di Mandorle

Tagliolini freschi 500g, Gamberi 600g, Agretti (barba del frate) 200g, Farina di mandorle 100g, 1/2 Carota, 1/2 costa di Sedano, uno Scalogno, un Limone non trattato, 3 cucchiai Olio extravergine di Oliva.

Sguscio i gamberi avendo cura di privarli dell'intestino sul dorso. In un pentolino, faccio rosolare per 5 minuti lo scalogno, la carota, il sedano, i carapaci e le teste dei gamberi nell'olio. Poi aggiungo tre bicchieri di acqua fredda e faccio bollire per 15/20 minuti.
Nel frattempo, da parte, tosto a fuoco moderato la farina di mandorla in un padellino antiaderente.
Pulisco gli agretti privandoli di eventuali radici e li cuocio in acqua salata per 2 minuti, li scolo e li raffreddo in acqua ghiacciata.
Pelo metà limone avendo cura di avere delle buccette prive della parte bianca che taglio a listarelle molto sottili.
Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio i tagliolini freschi per un minuto, li scolo e manteco in una capiente padella a fuoco vivo, con il "brodo filtrato" di gamberi, gli agretti, la buccia grattugiata di 1/2 limone e regolo di sale. Infine spengo ed aggiungo i gamberi. Servo decorando con la farina di mandorle tostata ed i gamberi e le listarelle di limone.

Costa d'Amalfi Riserva

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Maggio 2013

Mezzanelli Fibrella con cacio, Zucchine e Uova

Mezzanelli Fibrella 400g, Zucchine 500g, 2 Uova sode, Pecorino grattugiato 250g, uno spicchio di Aglio, 4 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, una Cipolla rossa, Aceto di vino bianco 100g, Zucchero semolato 100g.

In un tegame metto l'aceto, 100g di acqua, lo zucchero e 10g di sale, appena inizia a bollire aggiungo la cipolla affettata sottile e lascio cuocere per 5 minuti. Lavo le zucchine, le privo della polpa centrale, e le taglio a listarelle. In una padella soffriggo nell'olio l'aglio intero schiacciato, appena inizia ad imbiondire, lo rimuovo ed aggiungo le zucchine lasciandole rosolare per un paio di minuti. Da parte, in abbondante acqua poco salata, cuocio i mezzanelli, li scolo al dente e li manteco con il pecorino. Regolo di sale ed impiatto aggiungendo le zucchine, la cipolla e le uova sode grattugiate.

Birra Artigianale

1 mer Festa dei Lavoratori, S.Giuseppe

2 gio S.Cesare

3 ven S.Filippo, S.Giacomo

4 sab S.Silvano, S.Nereo

5 dom S.Pellegrino m

6 lun S.Giuditta m

7 mar S.Flavia, S.Fulvio

8 mer S.Vittore

9 gio S.Duilio.

10 ven S.Cataldo, S.Antonino

11 sab S.Fabio m

12 dom S.Rossana, Ascensione

13 lun S.Emma, B.V. di Fatima

14 mar S.Mattia Ap

15 mer S.Torquato

16 gio S.Ubaldo V

17 ven S.Pasquale Baylon

18 sab S.Enrico, S.Giovanni papa

19 dom Pentecoste

20 lun S.Bernardino da Siena

21 mar S.Vittorio m

22 mer S.Rita da Cascia

23 gio S.Desiderio V

24 ven SS. Maria Ausiliatrice

25 sab S.Erminio, S.Urbano

26 dom S.Filippo Neri

27 lun S.Agostino

28 mar S.Emilio

29 mer S.Massimino V

30 gio S.Felice I papa

31 ven S.Angela, S.Giovanna d'Arco

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Giugno 2013

Mafaldelle con Asparagi, Ciccioli e Ricotta Salata

Mafaldelle Leonessa 500g, Asparagi freschi 400g, ciccioli 200g, ricotta salata 150g, 4 cucchiai di Olio extravergine di Oliva, 2 spicchi di Aglio.

Pulisco gli asparagi, li sbollento in acqua salata e li raffreddo in acqua ghiacciata. Taglio le punte e le metto da parte. In una padella faccio soffriggere in 2 cucchiai di olio uno spicchio d'aglio intero schiacciato. Appena inizia ad imbiondire, lo rimuovo ed aggiungo i gambi degli asparagi tagliati a dadini lasciando cuocere per 4-5 minuti e regolando di sale. Frullo il tutto e tengo da parte. In una pentola con abbondante acqua salata, faccio cuocere le mafaldelle, mentre, da parte, in un capiente tegame, faccio soffriggere l'aglio intero schiacciato, nel restante olio. Appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed unisco i ciccioli tagliati a dadini, un mestolo d'acqua di cottura della pasta e lascio cuocere per 4-5 minuti. Scolo le ma faldelle al dente, le unisco ai ciccioli e manteco con il frullato di asparagi, durante l'ultimo minuto di cottura unisco le punte di asparagi. Impiatto decorando con le punte di asparagi e con una abbondante grattugiata di ricotta salata.

Lettere di Gragnano

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Luglio 2013

Manicotti con cozze e Peperoncini Verdi

Manicotti Leonessa 400g; Pomodori del Piennolo 200g; Peperoncini verdi 200g, Cozze 500g; 6 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, 2 spicchi di Aglio, Prezzemolo.

Pulisco le cozze e le faccio aprire in un tegame coperto, poi le sguscio e le conservo nell'acqua di cottura filtrata. In una padella in 4 cucchiai di olio soffriggo uno spicchio d'aglio intero schiacciato. Appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo i peperoncini puliti, tagliati a metà per il verso lungo e privi dei semi. Lascio cuocere per 3-4 minuti. In un'altra padella, in 2 cucchiai di olio soffriggo l'aglio intero schiacciato, appena inizia ad imbiondire lo rimuovo ed aggiungo i pomodorini tagliati a metà insieme ad un mestolo dell'acqua delle cozze lasciando cuocere per 5 minuti. In abbondante acqua salata, faccio cuocere i Manicotti, li scolo al dente e manteco nella salsa di pomodoro, aggiungendo i peperoncini, le cozze ed il prezzemolo tritato finemente.

Lacryma Christi del Vesuvio

1	lun	S.Teobaldo	
2	mar	S.Ottone	
3	mer	S.Tommaso Ap.	
4	gio	S.Elisabetta, S.Rossella	
5	ven	S.Antonio Maria Zaccaria	
6	sab	S.Maria Goretti	
7	dom	S.Edda, S.Claudio	
8	lun	S.Adriano, S.Priscilla	
9	mar	S.Armando, S.Letizia	
10	mer	S.Felicita, S.Silvana	
11	gio	S.Benedetto, S.Olga	
12	ven	S.Fortunato m	
13	sab	S.Enrico	
14	dom	S.Camillo de Lellis	
15	lun	S.Bonaventura	
16	mar	Madonna del Carmelo	
17	mer	S.Alessio S:Tiziana	
18	gio	S.Federico	
19	ven	S.Giusta	
20	sab	S.Elia	
21	dom	S.Daniele	
22	lun	S.Maria Maddalena	
23	mar	S.Brigida	
24	mer	S.Cristina	
25	gio	S.Giacomo Ap.	
26	ven	S.S.Anna e Gioacchino	
27	sab	S. Liliana e S.Aurelio	
28	dom	S.Nazario, S.Innocenzo	
29	lun	S.Marta	
30	mar	S.Pietro Crisologo	
31	mer	S.Ignazio di Loyola	

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974
LEONESSA
NAPOLI
Made in Italy

Agosto 2013

Scialatielli con Bandiera, Fagiolini, Pesto e Limone

Scialatielli freschi 600g, un trancio di Pesce Bandiera da 500g, Fagiolini 200g, Pesto di Basilico 40g, un Limone non trattato, 4 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva.

Lavo i fagiolini, elimino le due estremità e li taglio a pezzetti di circa 2 cm, li sbollento per 6 minuti ed infine li raffreddo in acqua ghiacciata. Elimino lo strato argentato dal pesce bandiera usando un raschietto o la lama di un coltello. Lo condisco con olio, sale, una fettina di limone e lo inforno a 160°C per circa 15 minuti. Infine ne ricavo la polpa e la taglio a dadini.
Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio gli scialatielli, li scolo, avendo cura di lasciare un po' di acqua di cottura, e li manteco, in una capiente padella, con i fagiolini, la polpa del pesce bandiera, il pesto e l'acqua di cottura. Servo il tutto decorando con la buccia grattugiata di 1/2 limone.

Biancolella

1 gio S.Alfonso
2 ven S.Eusebio, S.Gustavo
3 sab S.Lidia
4 dom S.Nicodemo
5 lun S.Osvaldo
6 mar Trasfigurazione di Ns. S.
7 mer S.Gaetano
8 gio S.Domenico
9 ven S.Romano, S.Fermo
10 sab S.Lorenzo m
11 dom S.Chiara
12 lun S.Giuliano, S. Euplio
13 mar S.Ippolito
14 mer S.Alfredo
15 gio Assunzione di MV
16 ven S.Rocco
17 sab S.Giacinto
18 dom S.Elena
19 lun S.Ludovico
20 mar S.Bernardo Ab.
21 mer S.Pio X papa
22 gio S.Maria Regina
23 ven S.Rosa da Lima
24 sab S.Bartolomeo Ap.
25 dom S.Ludovico re
26 lun S.Alessandro m
27 mar S. Monica
28 mer S.Agostino
29 gio Martirio S.Giovanni Batt.
30 ven S.Faustina, S.Rosa
31 sab S.Aristide m

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Settembre 2013

1 dom S.Egidio Ab
2 lun S.Elpidio V
3 mar S.Gregorio m
4 mer S.Rosalia
5 gio S.Vittorio V
6 ven S.Petronio, S.Umberto
7 sab S.Regina, S.Guido
8 dom Natività BVM
9 lun S.Sergio papa
10 mar S.Nicola da Tolentino
11 mer S.Diomede m
12 gio SS.Nome di Maria
13 ven S.Maurilio
14 sab Esaltazione S.Croce
15 dom BVM Addolorata
16 lun S.Cornelio, S.Cipriano
17 mar S.Roberto Bellarmino
18 mer S.Sofia m
19 gio S.Gennaro V
20 ven S.Eustachio, S.Candida
21 sab S.Matteo Ap
22 dom S.Maurizio m
23 lun S.Pio da Pietrelcina
24 mar S.Pacifico
25 mer S.Aurelia
26 gio S.Cosimo e Damiano
27 ven S. Vincenzo de'Paoli
28 sab S.Venceslao m
29 dom SS.Michele, Gabriele e Raffaele
30 lun S.Girolamo

Fusilli con Papaccelle, Coniglio, Olive e Capperi

Fusilli Casarecci freschi 600g, Papaccelle 600g, polpa di 2 cosce di Coniglio, Olive di Gaeta 100g, Capperi dissalati 30g, una Cipolla, una costa di Sedano, una Carota, 2 spicchi di Aglio, 3 foglie di Salvia, Aceto di vino 20 ml, 5 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva.

In un capiente tegame, faccio soffriggere in 2 cucchiai di olio uno spicchio d'aglio intero schiacciato, la carota, il sedano e 1/2 cipolla. Appena iniziano ad imbiondire, sollevo il tutto dall'olio ed aggiungo la polpa tagliata a dadini delle cosce di coniglio lasciando rosolare per 3-4 minuti, poi, copro con acqua e concludo la cottura per altri 20 minuti circa.
Lavo le papaccelle, le privo dei semi e le taglio grossolanamente a dadini. Le cuocio in un tegame con il restante olio, l'altra mezza cipolla tagliata a listarelle, lo spicchio d'aglio schiacciato, per 25 minuti circa, aggiungendo quando è necessario, una tazzina di acqua per non farle bruciare ed infine l'aceto. A cottura ultimata, tolgo l'aglio e frullo la metà delle papaccelle. Nell'altra metà che resta in padella aggiungo i capperi, le olive, l'aceto e ultimo la cottura per altri due minuti regolando di sale. Cuocio i fusilli in abbondante acqua salata, li scolo al dente e manteco nella padella con le papaccelle unendo il sugo di coniglio, la salvia sminuzzata e le papaccelle frullate.

Aglianico

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Ottobre 2013

Ditaloni con crema di broccolo , totani, guanciale e ristretto di totano

Ditaloni rigati Leonessa 400g; un Broccolo Barese; Pomodori del Piennolo 200g, 2 bei Totani; Guanciale 50g; 6 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, 3 spicchi di Aglio, Peperoncino, Prezzemolo.

Pulisco il broccolo tenendo separate le cime più piccole.
In una pentola capiente, faccio sbollentare per 1/2 minuto le cime più piccole, le alzo, aiutandomi con una schiumarola, e nella stessa acqua sbollento per 7/8 minuti la restante parte del broccolo.
In una padella soffriggo in 2 cucchiai di olio l'aglio intero schiacciato, appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo la parte del broccolo che ho sbollentato per 7/8 minuti e lascio cuocere per altri 5 minuti. Infine lo frullo.
Eviscero i totani e separo i tentacoli dal corpo. In una padella soffriggo in 4 cucchiai di olio l'aglio intero schiacciato, appena inizia ad imbiondire, lo rimuovo ed aggiungo i totani tagliati a pezzettini e il prezzemolo lasciando cuocere, con l'aggiunta di un mestolo di acqua di cottura dei broccoli, per circa 15 minuti. Scopro la padella per rimuovere metà dei totani che utilizzerò per la decorazione finale. Aggiungo i pomodori tagliati a metà nella padella con il restante totano e cuocio per altri 10 minuti. Infine frullo il tutto.
Cuocio la pasta nell'acqua di cottura dei broccoli, la scolo al dente e manteco in padella con la crema dei broccoli ed i totani a pezzetti messi da parte. Impiatto aggiungendovi sopra ragù di totano, il guanciale tagliato a listarelle, precedentemente rosolato in padella.

Piedirosso

1 mar S.Teresa del Bambin Gesù
2 mer SS.Angeli Custodi
3 gio S.Gerardo Ab.
4 ven S.Francesco d'Assisi
5 sab S.Placido m
6 dom S.Bruno Ab.
7 lun BVM del Rosario
8 mar S.Brigida
9 mer S.Dionigi
10 gio S.Daniele V
11 ven S.Firmino V
12 sab S.Serafino
13 dom S.Edoardo re
14 lun S.Callisto papa
15 mar S.Teresa d'Avila
16 mer S.Edvige
17 gio S.Rodolfo
18 ven S.Luca Evang.
19 sab S.Isacco m
20 dom S.Irene
21 lun S.Orsola
22 mar S.Donato V
23 mer S.Giovanni da Capestrano
24 gio S.Antonio Maria Claret
25 ven S.Crispino
26 sab S.Evaristo papa
27 dom S. Fiorenzo V
28 lun S.Simone ,S.Ferruccio
29 mar S.Ermelinda
30 mer S.Germano V
31 gio S.Lucilla

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

1 ven Ognissanti

2 sab Commemorazione dei defunti

3 dom S.Martino

4 lun S.Carlo Borromeo

5 mar S.Zaccaria

6 mer S.Leonardo Ab.

7 gio S.Ernesto Ab.

8 ven S.Goffredo V

9 sab S.Oreste

10 dom S.Leone Magno

11 lun S.Martino di Tours

12 mar S.Renato m

13 mer S.Diego

14 gio S.Giocondo V

15 ven S.Alberto,S.Arturo

PASTIFICIO ARTIGIANALE dal 1974 LEONESSA NAPOLI Made in Italy

Novembre 2013

Panciotti con Crema di Zucca ed Aringa Affumicata

Ingredienti: 600g di Panciotti Leonessa, 750g di Zucca pulita e tagliata a dadini, un filetto di Aringa affumicata dissalato, 4 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, 1/4 di Cipolla, una costa di Sedano, uno spicchio di Aglio, Erba Cipollina.

In un tegame ampio faccio imbiondire nell'olio lo spicchio d'aglio, quando sarà ben dorato lo elimino ed aggiungo la cipolla tagliata a listarelle, la costa di sedano, la carota pelata lasciando rosolare per 5 minuti circa e avendo cura che le verdure non brucino. In seguito aggiungo la zucca e faccio cuocere il tutto per altri 20 minuti con coperchio, poi scopro, rimuovo la costa di sedano, la carota e frullo il tutto con un frullatore ad immersione. Termino la cottura per altri 20 minuti a fuoco moderato e senza coperchio fino ad ottenere una crema vellutata che regolo di sale.
Cuocio i panciotti in abbondante acqua salata, li scolo e li manteco con la crema di zucca. Servo aggiungendo l'aringa a pezzettini e l'erba cipollina.

Greco di Tufo

16 sab S.Margherita

17 dom S.Elisabetta

18 lun S.Oddone Ab.

19 mar S.Fausto m

20 mer S.Benigno

21 gio Presentazione BVM

22 ven S.Cecilia m

23 sab S.Clemente papa

24 dom S.Flora

25 lun S.Caterina d'Alessandria

26 mar S.Corrado V

27 mer S. Massimo, S.Virgilio

28 gio S.Lucio

29 ven S.Saturnino m

30 sab S.Andrea Ap.

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Dicembre 2013

1	dom	I D. d'Avvento	
2	lun	S. Savino	
3	mar	.S.Francesco Saverio	
4	mer	S.Barbara	
5	gio	S.Giulio m	
6	ven	S.Nicola V	
7	sab	S.Ambrogio V.	
8	dom	II D. d'Avvento	
9	lun	S.Siro	
10	mar	S.Loredana	
11	mer	S.Damaso papa	
12	gio	S.Amalia	
13	ven	S.Lucia	
14	sab	S.Giovanni della Croce	
15	dom	III D.d'Avvento	
16	lun	S.Albina	
17	mar	S.Lazzaro	
18	mer	S.Graziano V.	
19	gio	S.Dario	
20	ven	S.Liberato m	
21	sab	S.Pietro Canisio	
22	dom	IV D. d'Avvento	
23	lun	S.Vittoria	
24	mar	S.Delfino, S.Adele	
25	mer	Natale	
26	gio	S.Stefano	
27	ven	S. Giovanni Evang.	
28	sab	SS.Martiri Innocenti	
29	dom	S.Tommaso Becket	
30	lun	S.Eugenio V	
31	mar	S.Silvestro papa	

Quadrotti alla Pescatora

Quadrotti di magro 600g; 8 Gamberi, 1 Calamaro medio; 16 belle Cozze, 20 Vongole veraci, 6 cucchiai di Olio extra vergine di Oliva, 4 Pomodorini del Piennolo, 1 spicchio di Aglio, Prezzemolo.

Pulisco le cozze e le faccio aprire, insieme alle vongole, in un tegame coperto, poi le sguscio, e le conservo nell'acqua di cottura filtrata. Pulisco i gamberi, avendo l'accortenza di privarli dell'intestino sul dorso e taglio a listarelle il calamaro. In una padella soffriggo l'aglio intero schiacciato nell'olio, appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo i gamberi, il calamaro, i pomodorini tagliati a metà, lasciando cuocere per 3-4 minuti.
Infine aggiungo i frutti di mare sgusciati con parte della loro acqua di cottura.
Cuocio i quadrotti in abbondante acqua salata, li scolo e li manteco in padella con la salsa alla pescatora aggiungendo del prezzemolo tritato finemente.

Falanghina spumantizzata

Pastificio Artigianale Leonessa

Cercola (NA)
Via Don Minzoni, 231
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77

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

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

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

www.pastaleonessa.it

Per il diciottesimo 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, un litro 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 ritenga 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, Stefano Giancotti, Nino Carpentieri, Pietro Ferraro, Raimondo Mautone, Roberto Sanseverino, Imma Sannino, Lina, Federico, Mary, Diamante, Giulia, Anna, Jacopo.

Lo chef Gianluca D'Agostino

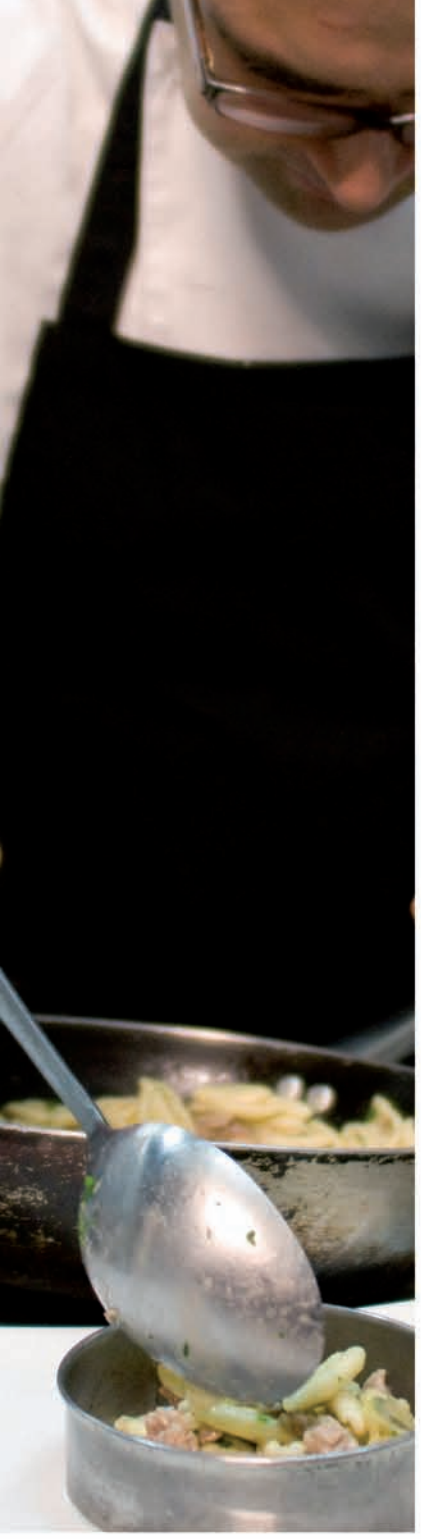
Per l'edizione 2013 del calendario Leonessa, ha collaborato con noi *Gianluca D'Agostino*, chef del "Veritas", raffinato ristorante napoletano che alla creatività del servizio, attento ai dettagli, unisce la continua ricerca della qualità. A lui e al suo affiatato staff va il nostro più sentito grazie per la professionalità con cui hanno lavorato a questo progetto.

Ristorante "Veritas"
Corso Vittorio Emanuele 141
80121 Napoli
telefono 081.660585
www.veritasrestaurant.it

QUALE PASTA PER QUALE CONDIMENTO?

a cura di Vincenzo Fogliano docente di Chimica degli alimenti all'università Federico II di Napoli

Il formato che dilemma! Cerchiamo di dare qualche umile suggerimento.
Innanzitutto pasta liscia o pasta rigata? I formati rigati hanno una maggiore superficie di contatto con il condimento e quindi si ritiene che "prendano meglio il sugo". Tuttavia, vengono tradizionalmente considerati indice di scarsa qualità della pasta, perché la rigatura fa da trave, da sostegno alla struttura della pasta. Un discorso a parte va fatto per i rigatoni, che però hanno righe meno pronunciate e sono da considerare un formato a parte. D'altra parte la rugosità e la microporosità della pasta è già da sola sufficiente per consentire ad un sugo denso o anche all'olio di aderire alla superficie. Come supporto la pasta (anche quella trafilata al teflon (che orrore) è perfettamente in grado di stabilire interazioni con condimenti sia acquosi che oleosi. La pasta rigata rilascia la punta delle rigature, che si spappolano durante la cottura, passando poi nel condimento. L'amido rilasciato dalla pasta fa da legante, e per questo alcuni pensano che il piatto sia migliore in quanto più amalgamato, ma altri vedono questo rilascio come un difetto! Secondo questa teoria in un piatto di buona fattura, l'amido in realtà "inquina" il sugo, facendogli perdere la sua personalità. In sughi grassi (ragù, amatriciana, pajata), tuttavia, può essere accettabile, ma è fuori questione in sughi sofisticati ed eleganti, dove è solo l'equilibrio degli ingredienti che deve determinare il perfetto amalgama tra pasta e sugo. Secondo dilemma pasta lunga o pasta corta? Non è un caso se cuciniamo sempre gli spaghetti per il condimento aglio e olio (con o senza i frutti di mare) ed invece la pasta corta (paccheri o rigatoni) per condimenti più strutturati, come un sugo ai funghi porcini oppure una genovese. Quando i sughi sono delicati richiedono la pasta lunga perché ha poco spessore e molta superficie, c'è quindi il massimo rapporto tra la superficie e il condimento.
Con sughi dal sapore più intenso serve una pasta più spessa, più "carnosa", con più struttura. Fanno eccezione alcuni sughi come la carbonara, che è difficile, è un piatto di fusione. La trama del mescolarsi di pancetta e uovo è piacevolmente interrotta da un formato lungo, ma spesso. Non vermicelli e non rigatoni, quindi, ma bucatini.
In effetti la superficie di pasta che viene a contatto con il condimento varia moltissimo a seconda del formato. 100 grammi di vermicelli sviluppano una superficie di circa 2000 centimetri quadrati , anche di più, se utilizziamo degli spaghetti con un diametro molto piccolo. Questa superficie scende di poco se consideriamo le linguine, ma diventa di 1600 cm quadri. nelle penne, 1200 cm quadri nei rigatoni e meno di 1000 cm quadri nei paccheri o nella calamarata.
Tutto ovviamente dipende dalla "cartella" ovvero dallo spessore della pasta.
Una pasta con maggiore spessore libera il suo interno scondito durante la masticazione e quindi l'amalgama con il condimento avviene direttamente in bocca, un po' come succede quando raccogliamo con il pane il condimento residuo nel piatto.



PASTIFICIO ARTIGIANALE
dal 1974
LEONESSA
NAPOLI
Made in Italy

Pastificio Artigianale Leonessa

Via Don Minzoni, 231• **Cercola** (NA)
Tel. 081.555.11.07 - Fax081.555.27.77
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