



Il Calendario
2012



Gennaio 2012

Pasta e Fagioli su Letto di Melanzana

Ingredienti: 300g di Sfoglia fresca intera all'uovo Leonessa, 400g di Fagioli borlotti lessi, 100g di Caciocotta, 100g Pomodori ramati, 6 cucchiaini di Olio extra vergine d'oliva, 4 fette di Melanzana tonda, uno spicchio d'Aglio, Prezzemolo, Basilico, Sale, Pepe q. b.

In un tegame faccio rosolare l'aglio intero schiacciato in due cucchiaini d'olio, quando imbiondisce lo elimino ed aggiungo 300g di fagioli lasciandoli cuocere per 10 minuti fino ad ottenere un sugo denso, al termine frullo il tutto e lascio raffreddare.

In abbondante acqua salata lesso la sfoglia per un minuto, poi la scolo in acqua fredda e l'asciugo. Stendo sulla sfoglia la crema di fagioli (avendo cura di conservarne un pò per la decorazione finale), i fagioli interi, i pomodori tagliati a cubetti, il basilico, il prezzemolo, il caciocotta tagliato a pezzetti, sale e pepe q.b. Disposti tutti gli ingredienti, arrotolo la sfoglia e lascio addensare il rotolo in frigo per un paio di ore. Dopodiché taglio il rotolo a pezzi e inforno a 160°C per venti minuti. Nel frattempo, da parte in una padella con il restante olio, friggo le fette di melanzana. Infine preparo il piatto disponendo in ordine, la melanzana, la passata di fagioli, il trancio di pasta e fagioli, e decoro con dadolata di pomodorini, basilico e scagliette caciocotta.



Vino: Aglianico DOC



1 dom S.Maria Madre di Dio _____

2 lun S.Basilio _____

3 mar S.Genoveffa _____

4 mer S. Ermete _____ ☾

5 gio S.Nazario, S.Amelia _____

6 ven **Epifania** _____

7 sab S.Raimondo, S.Luciano _____

8 dom **S.Massimo, S.Severino** _____

9 lun S.Giuliano _____ ☺

10 mar S.Aldo _____

11 mer S.Igino papa _____

12 gio S.Modesto, S.Probo _____

13 ven S.Illario _____

14 sab S.Felice m. _____

15 dom **S.Mauro Abate** _____

16 lun S.Marcello papa _____ ☽

17 mar S.Antonio Abate _____

18 mer S.Prisca _____

19 gio S.Mario _____

20 ven S.Sebastiano, S.Fabiano _____

21 sab S.Agnese, S.Ines _____

22 dom **S.Linda, S.Esmeralda** _____

23 lun S.Ramona, S.Ermeneziana _____ ☾

24 mar S.Francesco di Sales _____

25 mer Conversione di S.Paolo _____

26 gio S.Timoteo, S.Tito _____

27 ven S.Angela Merici _____

28 sab S.Tommaso d'Aquino _____

29 dom **S.Costanzo** _____

30 lun S.Martina _____

31 mar S.Giovanni B., S.Ciro _____ ☽

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Gnocchi Ripieni di Baccalà con Ragù di Olive Taggiasche e Capperi

Ingredienti: 600g di Gnocchi ripieni di baccalà Leonessa, 150g di Olive taggiasche, 200g di Pomodori ramati, 100g di Capperi, 4 cucchiari di Olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'Aglio, Prezzemolo e Peperoncino q.b.

In una padella soffrigo l'aglio schiacciato nell'olio, appena inizia ad imbiandire lo elimino ed aggiungo i capperi, il peperoncino, i pomodorini tagliati a dadini lasciando cuocere per cinque minuti circa. Al termine aggiungo le olive snocciolate lasciando cuocere per qualche altro minuto e regolo di sale. Da parte, in abbondante acqua salata, faccio cuocere gli gnocchi ripieni per non più di un minuto, li scolo e li servo adagiandoli sul ragù di olive e capperi, decorando con prezzemolo tritato.



Vino: Penisola Sorrentina DOC - Lettere

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Fibrella con Calamarelle e Cavolfiori

Ingredienti: 500g di Maccheroncini rigati "Fibrella", 250g di Calamarelle fresche, 300g di Cavolfiore, 1 costa di Sedano, 2 Carote, 1/2 Cipolla, 2 spicchi d'Aglio, 200g di Olio extravergine d'oliva, Prezzemolo, Sale e Pepe q.b.

Privo le calamarelle dell'osso interno. Preparo il brodo vegetale versando circa 1,5 lt. d'acqua, il sedano, le carote e la cipolla in una pentola e faccio bollire per circa 20 minuti. Intanto in una padella capiente, faccio soffriggere uno spicchio d'aglio schiacciato, in metà dell'olio, appena inizia ad imbiondire, elimino l'aglio ed aggiungo il cavolfiore a pezzetti, lasciando soffriggere il tutto per due minuti, poi, copro il tutto con brodo vegetale (senza le verdure) e lo faccio cuocere per circa 15 minuti. Infine frullo il tutto aggiungendo sale q.b. Da parte, in abbondante acqua salata, inizio a cuocere la pasta. Nel frattempo, in una padella, faccio rosolare un aglio intero nel restante olio, appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo le calamarelle, un mestolo d'acqua di cottura e lascio cuocere per cinque minuti. Scolo la pasta al dente e la unisco alle calamarelle con prezzemolo tritato finemente e manteco il tutto per qualche minuto. Impiatto su un letto di crema di cavolfiore.



Vino: Solopaca DOC

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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





Aprile 2012

Scialatelli al Prezzemolo con Speck, Patate e Porro Fritto

Ingredienti: 600g di Scialatelli al prezzemolo freschi Leonessa, 150g di Speck tagliato a listarelle, 1 bella Patata tagliata a listarelle, 50g di Porro tagliato alla julienne, 100g di Olio extravergine d'oliva, 1 Pomodoro ramato, Prezzemolo, Sale e Pepe q.b.

In abbondante acqua salata e bollente inizio a cuocere gli scialatelli. Nel frattempo, in una padella, faccio rosolare il porro nell'olio, appena diventa croccante lo metto da parte, aggiungo nello stesso olio le patate lasciandole soffriggere per due minuti, poi unisco lo speck e faccio cuocere per altri tre minuti. Scolo gli scialatelli al dente e li unisco al sugo, avendo cura di lasciare un pò d'acqua di cottura della pasta stessa, e manteco il tutto per qualche minuto. Servo ben caldo decorando con ciuffetti di porro croccante, dadini di pomodoro e prezzemolo tritato.



Vino: Pallagrello Nero

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

16 lun S.Lamberto _____
17 mar S.Aniceto papa _____
18 mer S.Galdino V. _____
19 gio S.Espedito _____
20 ven S.Adalgisa _____
21 sab S.Anselmo, S.Silvio _____ ☺
22 dom S.Caio, S.Leonida _____
23 lun S.Giorgio m _____
24 mar S.Gastone _____
25 mer S.Marco Ev. _____
26 gio S.Marcellino, S.Bianca _____
27 ven S.Zita _____
28 sab S.Valeria _____
29 dom S.Caterina da Siena _____ ☺
30 lun S.Pio V papa, S.Mariano _____

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Quadrotti al Limone su Tortiera di Alici

Ingredienti: 500g di Quadrotti al limone Leonessa, 450g di Alici fresche, 100g di Pomodori ramati, 6 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'Aglia, Prezzemolo, Maggiorana, Sale e Pepe q.b.

In un tegame (tortiera) faccio rosolare l'aglio intero schiacciato nell'olio, quando imbiondisce lo elimino ed aggiungo i pomodorini tagliati a dadini, le alici sfilettate, il prezzemolo tritato, alcune foglie di maggiorana ed una tazzina d'acqua e lascio cuocere, a tegame coperto, per 3/4 minuti. Regolo di sale.

Da parte, in abbondante acqua salata, faccio cuocere i quadrotti. Li scolo e li servo adagiandoli sulla salsa con le alici e decoro come da foto.



Vino: Campania IGT Rosato

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

16	mer	S.Ubaldo V	_____
17	gio	S.Pasquale Baylon (Lina, Lino)	_____
18	ven	S.Enrico	_____
19	sab	S.Ivo	_____
20	dom	S.Bernardino da Siena	_____
21	lun	S.Vittorio m	_____ ☺
22	mar	S.Rita da Cascia	_____
23	mer	S.Desiderio V	_____
24	gio	SS. Maria Ausiliatrice	_____
25	ven	S.Erminio	_____
26	sab	S.Filippo Neri	_____
27	dom	S.Agostino	_____
28	lun	S.Emilio	_____ ☺
29	mar	S.Massimino V	_____
30	mer	S.Felice I papa	_____
31	gio	S.Angela, S.Giovanna d'Arco	_____

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Riccioli con Fiori di Zucca e Gorgonzola

Ingredienti: 500g di Riccioli Leonessa, 200g di Latte, 350g di Gorgonzola, 16 Fiori di zucca, 1 Scalogno, 1 bel Pomodoro tagliato a dadini, 3 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva, Basilico, Sale e Pepe q.b.

Riscaldo il latte in un pentolino, aggiungo il gorgonzola a pezzetti girando ripetutamente fino ad ottenere una crema, regolo di sale, pepe e spengo. Da parte, in abbondante acqua salata, faccio cuocere i riccioli. Nel frattempo, in una capiente padella, faccio soffriggere nell'olio lo scalogno tritato finemente, appena inizia ad imbiondire unisco i fiori di zucca tagliati a pezzetti, il pomodoro e un mestolo d'acqua di cottura della pasta e lascio cuocere per 2 minuti. Scolo la pasta al dente e manteco il tutto aggiungendo il basilico ed un mestolo di crema al gorgonzola. Servo ben caldo su uno specchio di crema al gorgonzola.



Birra Artigianale

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Cannelloni di Tonno e Frutti di Mare

Ingredienti: 400g di Sfoglia fresca intera all'uovo Leonessa, 250g di Tonno rosso fresco, 50g di Burro, 70g di Farina 00, 500g di Frutti di mare (Cozze, Vongole e Fasolari), 4 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva, 2 Pomodori ramati, uno spicchio d'Aglio, Prezzemolo, Peperoncino, Sale e Pepe q.b.

In una pentola con coperchio, faccio aprire i frutti di mare con mezzo litro d'acqua. Sguscio i frutti di mare e filtro l'acqua. Preparo una besciamella di pesce facendo sciogliere in un pentolino il burro, a cui aggiungo la farina, ed infine l'acqua dei frutti di mare. Da parte, in abbondante acqua salata, cuocio la sfoglia, la raffreddo e la asciugo. Poi, sopra la sfoglia, stendo la besciamella, le fettine sottili di tonno rosso, un pò di prezzemolo tritato finemente ed un pizzico di sale e pepe. Arrotolo la sfoglia, cospargo con un filo d'olio e taglio il rotolo della dimensione desiderata. Inforno in un tegame per 12 minuti a 160°C.

Nel frattempo, in una padella, faccio rosolare l'aglio intero schiacciato in olio e peperoncino, appena inizia ad imbiondire, lo elimino ed aggiungo i pomodorini tagliati a dadini, i frutti di mare ed ultimo la cottura per un paio di minuti a fuoco vivo. Servo disponendo i cannelloni nel piatto e insaporendoli con la salsa di frutti di mare.



Vino: Fiano di Avellino DOCC

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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





Agosto 2012

Fusilli con Pomodorini e Ricotta di Pecora

Ingredienti: 600g di Fusilli caserecci freschi Leonessa, 500g di Pomodorini datterini, 150g di Ricotta di pecora, 1 spicchio d'Aglio, 4 cucchiaini di Olio extra-vergine d'oliva, Basilico, Sale e Pepe q.b.

In una padella soffrigo l'aglio intero schiacciato nell'olio, appena inizia ad imbriondire, lo elimino ed aggiungo i pomodorini tagliati a dadini lasciando cuocere per cinque minuti circa. Regolo di sale e pepe. Da parte, in abbondante acqua salata, faccio cuocere i fusilli, li scolo al dente e li manteco, nel sugo dei pomodorini, aggiungendo un po' di acqua di cottura e del basilico. Servo con una quenelle di ricotta, decorando con foglie di basilico fresco.



Lacryma Christi del Vesuvio DCCG

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Chicchette di Patate con Crema di Zucca e Mozzarella

Ingredienti: 800g di Chicchette di patate Leonessa, 400g di Zucca, 1/2 Cipolla, 200g di Mozzarella di bufala, 100g di Pomodoro ramato, 6 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva, Parmigiano reggiano, Peperoncino, Basilico, Sale e Pepe q.b.

In un tegame faccio rosolare la cipolla tritata finemente ed il peperoncino in 4 cucchiaini di olio, appena la cipolla inizia ad imbiondire aggiungo la zucca tagliata a dadini e 1 bicchiere d'acqua. Regolo di sale e lascio cuocere per 15 minuti circa. Al termine frullo il tutto fino ad ottenere una salsa omogenea e densa. Da parte, in abbondante acqua salata, faccio cuocere le chicchette, facendo attenzione a scolarle appena iniziano ad affiorare. Le condisco con un filo d'olio e del formaggio. Servo usando piatti fondi, in cui dispongo un mestolo di crema di zucca, le chicchette, dadini di mozzarella e dadini di pomodoro. Decoro con basilico fresco ed un filo d'olio a crudo.



Vino: Greco di Tufo DOCC

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 2012

Fettuccine Rosse con Salsiccia di Cinghiale e Zucchine

Ingredienti: 500g di Tagliatelle alla barbabietola Leonessa, 250g di Salsiccia di cinghiale, 2 Zucchine, 50g di Porro, 6 cucchiaini di Olio extra vergine d'oliva, Formaggio grana, Sale e Pepe q. b.

In una padella capiente soffrigo il porro tagliato finemente e la salsiccia spellata e fatta a pezzetti, dopo qualche minuto aggiungo una zuccina grattugiata e lascio cuocere per altri 3 minuti. Nel frattempo, da parte, in abbondante acqua salata, inizio a cuocere le tagliatelle. Poi aggiungo un mestolo d'acqua di cottura della pasta nella padella della salsiccia, e lascio cuocere. Negli ultimi tre minuti di cottura delle tagliatelle aggiungo nell'acqua l'altra zuccina tagliata alla julienne. Scolo le tagliatelle al dente ed unisco il tutto alle salsicce, manteco aggiungendo una bella manciata di formaggio, servo decorando con scaglie di grana.



Vino: Taurasi DOCG

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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





Novembre 2012

Panciotti su Corona di Zucchine con Salsa di Porcini

Ingredienti: 500g di Panciotti di bufala Leonessa, 150g di Porcini freschi, 2 belle Zucchine, 1 spicchio d'Aglio, Olio extravergine d'oliva, Burro, Parmigiano Reggiano, Peperoncino e Sale q.b.

In un piatto condisco le zucchine tagliate a rondelle sottili con sale, formaggio ed un filo d'olio. Poi in una teglia con carta da forno dispongo le fettine di zucchine in modo da formare 4 corone di circa 10 cm di diametro, ed inforno a 160°C per 6 minuti circa. Da parte, in abbondante acqua salata, inizio a cuocere i panciotti. Nel frattempo in una padella faccio rosolare l'aglio intero schiacciato in olio e peperoncino, appena imbondisce l'aglio, lo elimino ed aggiungo i funghi tagliati a fettine facendoli cuocere per quattro minuti circa a fuoco vivo. Poi unisco un pò di prezzemolo tritato finemente e un mestolo di acqua di cottura della pasta, completando la cottura dei funghi per altri 3 minuti. Regolo di sale. Scolo i panciotti e li condisco con burro fuso e formaggio. Servo montando i panciotti a torre sulla corona di zucchine e insaporendo con la salsa dei funghi. Decoro con prezzemolo fresco.



Vino: Paestum Fiano IGT

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

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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

Dicembre 2012

Paccheri Neri con Gamberi e Bottarga

Ingredienti: 500g di Paccheri al nero di seppia Leonessa, 8 Gamberi freschi, 30g di Bottarga di tonno, 8 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 spicchio d'Aglio, Peperoncino, Prezzemolo e Sale q.b.

Lavo e sguscio i gamberi avendo cura di lasciarne 4 interi per la decorazione. In abbondante acqua salata inizio a cuocere i paccheri. Nel frattempo, in una capiente padella, faccio rosolare l'aglio intero nell'olio ed il peperoncino, appena l'aglio inizia ad imbrionire, lo elimino ed aggiungo i gamberi facendo rosolare per un paio di minuti a fuoco vivo, sfumo con il vino e lascio evaporare. Infine aggiungo un mestolo d'acqua di cottura della pasta e termino la cottura per altri due minuti. Scolo i paccheri al dente e li unisco al sugo dei gamberi, avendo cura di tenere da parte i gamberi con le teste. Manteco il tutto per qualche minuto aggiungendo il prezzemolo tritato finemente e la metà della bottarga a scaglie. Servo ben caldo decorando con i gamberi interi e scaglie di bottarga.



Vino: Fiano o Falanghina Spumantizzata

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

Pastificio Artigianale Leonessa

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

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 diciassettesimo 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, Giuseppe Pagano, Nino Carpentieri, Pietro Ferraro, Raimondo Mautone, Roberto Sanseverino, Imma Sannino, Lina, Federico, Mary, Diamante, Giulia, Anna, Jacopo.



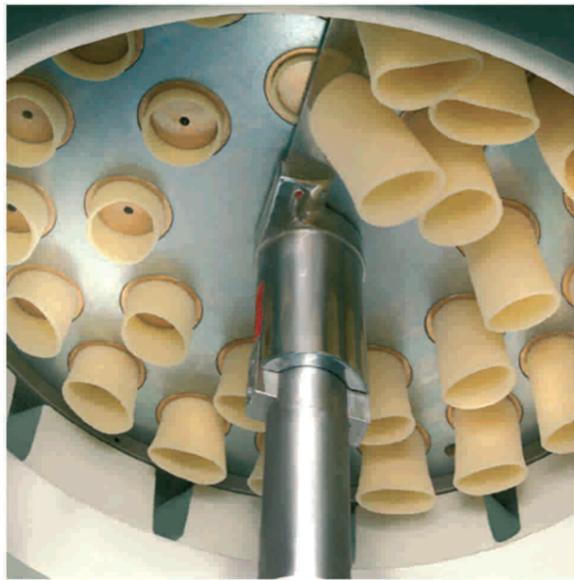
Per l'edizione 2012 del calendario Leonessa, ha collaborato con noi *Matteo Sangiovanni*, chef del "Tre olivi", raffinato ristorante del Luxury Beach Hotel Savoy di Paestum (SA).

Ricco di talento, giovanissimo, si aggiudica la medaglia d'oro individuale ai Nazionali di Cucina ad Alassio nel 1999, ripetendosi nel 2000 e 2001 ed è attualmente membro della Nazionale Italiana Cuochi.

A lui e al suo affiatato staff va il nostro più sentito grazie per la professionalità e l'entusiasmo con cui hanno lavorato a questo progetto.

"Tre Olivi"
Ristorante del Savoy Beach Hotel
Via Poseidonia 41
84047 Capaccio - Paestum (SA)
telefono 0828.720023
www.treolivi.com





“Qual è la differenza che caratterizza la nostra pasta secca, rispetto a quella prodotta da un pastificio “industriale”? *Nel diverso svolgimento dello stesso sistema produttivo.*

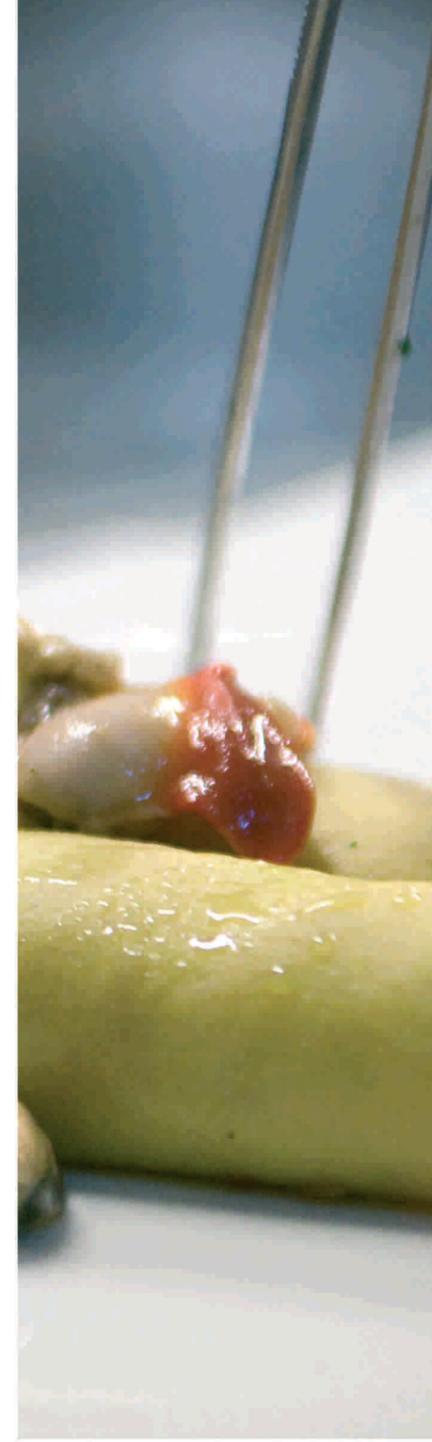
In primo luogo, la scelta della materia prima; infatti solo partendo da una semola di grandissima qualità si può provare a fare dell'ottima pasta, ma non è mai vero il contrario. Scegliamo la materia prima con accuratezza, sfruttando il bagaglio di “saperi” accumulato in quasi quarant'anni di passione messa al servizio della nostra attività.

Poi, la fase cruciale della nostra produzione: l'essiccazione. Nel nostro pastificio, avviene a bassa temperatura (max 45°C) in armadi statici (processo discontinuo), in maniera tale da rispettare le caratteristiche organolettiche della semola, consentire alla pasta una corretta reidratazione in cottura e favorire le “fermentazioni buone” che conferiscono alla pasta il caratteristico sapore leggermente acidulo.

La pasta così ottenuta si riconosce innanzitutto dal colore (quanto più simile a quello della semola), aumento sostanziale di volume durante la cottura, tenuta della cottura (rinvenimento dopo cottura), sapore. Tuttavia qualora un pastificio “industriale” segua questo stesso nostro metodo di lavorazione per realizzare un prodotto che per caratteristiche organolettiche sia simile a quello “artigianale”, mi sento di affermare che il valore aggiunto del nostro prodotto lo connota per caratteristiche tipiche nella sua unicità. Qual è questo valore aggiunto? Siamo un pastificio artigianale, perché a prescindere dal sistema di lavorazione e dal suo svolgimento, la nostra organizzazione aziendale ci permette di far prevalere sempre il fattore umano nella nostra produzione. Privilegiamo il rapporto diretto con consumatori e ristoratori (ns clienti), proponendo una “personalizzazione” di prodotto finito (es. un formato di pasta per realizzare un menù in esclusiva).

dr. Oscar Leonessa





Pastificio Artigianale Leonessa

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

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

