



CONCHIGLIE AL SALMONE

ingredienti per 4 persone: 600 g di conchiglie al salmone Plin, 200 g di salmone affumicato, ¼ di cipolla, 200 g di panna, olio, sale.

Tagliate finemente la cipolla e lasciate rosolare in un tegame con l'olio. Tritate il salmone; in seguito aggiungetevi la cipolla soffritta e la panna. Amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Lessate i tortelli in acqua salata. Scolateli e trasferiteli in una padella con l'intingolo appena preparato.

Buon appetito!!!

PANSOTTI CON BURRO E SALVIA

ingredienti per 4 persone: 8 hg di pansotti Plin, 2 noci di burro, 4 foglioline di salvia, parmigiano grattugiato.

Lessate i pansotti in acqua salata per circa 5 minuti. A cottura ultimata scolateli e conditeli con il burro bollente nel quale siano state fritte le foglie di salvia. Spargetevi del parmigiano e servite.

Buon appetito!!!

RAVIOLI DI PESCE BIANCONERI AGLI SCAMPI

ingredienti per 4 persone: 800 g ravioli di pesce bianconeri Plin, 200 g di scampi, 2 pomodori maturi, 200 g panna liquida, aglio prezzemolo, brandy, peperoncino, sale.

Lavate bene gli scampi e incideteli verticalmente. Mettete sul fuoco un tegame con l'olio e uno spicchio d'aglio. Fate soffriggere; unitevi poi gli scampi e, dopo qualche minuto, una spruzzata di brandy. Lasciate evaporare a fuoco vivace. Poi aggiungete i pomodori, che nel frattempo avrete sbollentato, pelato e tritato. Salate e pepate e fate cuocere per 10 minuti circa. A cottura ultimata aggiungete panna, prezzemolo e peperoncino a piacere. Fate lessare i ravioli in abbondante acqua salata per circa 5 minuti. Scolateli e rovesciateli in una terrina. Condite quindi con il sugo appena preparato.

Buon appetito!!!

PANSOTTI DI MAGRO AL SUGO DI NOCI

Ingredienti per 4 persone: 800 g di pansotti Plin, una confezione di sugo di noci Plin, panna liquida, Parmigiano grattugiato in una terrina amalgamare il sugo di noci Plin con un poco di panna, nel frattempo lessate i pansotti in acqua salata per circa 4 minuti. A cottura ultimata scolateli e conditeli con il sugo di noci, spargetevi del parmigiano e servite.

Buon appetito!!!

RAVIOLI GENOVESI AL SUGO DI CARNE

ingredienti per 4 persone: 800 Ravioli GENOVESI Plin sugo di carne

Lessate i ravioli in abbondante acqua salata per circa 4 minuti. A cottura ultimata scolateli e Disponeteli in piatto ampio e a strati condendo ciascuno strato con sugo di carne e parmigiano.

Buon appetito!!!



TROFIE AL PESTO

Ingredienti per 4 persone: 800 g di trofie Plin, 150 gr. di pesto Plin
immergere le trofie in abbondante acqua salata, aspettare che riprenda il bollore, dopo due minuti circa che trofie sono venute a galla controllarne la cottura, scolarle, risciacquarle in acqua bollente, versare in una terrina e condire con il pesto e formaggio grana.

Buon appetito!!!

RAVIOLI DEL PLIN AL TARTUFO

ingredienti per 4 persone: 800 g di raviolini del Plin burro, tartufo
far cuocere i raviolini del Plin acqua salata, dopo 4 minuti, (cottura al dente) disporli a strati su di un piatto di portata alternando ravioli, burro fuso, formaggio grana, e scaglie di tartufo a fettine molto sottili.

RAVIOLI FRITTI

ingredienti per 4 persone: 400 g Ravioli genovesi, oppure di zucca

Un'alternativa ai soliti stuzzichini, da servire con gli aperitivi, sono i ravioli fritti

Friggete i ravioli, genovesi per il salato, o di zucca leggermente dolci, in abbondante olio bollente, levarli appena si saranno dorati da ambo i lati, appoggiarli su un foglio di carta assorbente, spolverare di sale, e servire ancora tiepidi

Buon appetito !!!

LASAGNE AL PESTO

Occorrente per 4 persone: Sfoglia per lasagne Plin 400 gr., Pesto Plin 250 gr., Besciamella.
Preparare la besciamella nel modo che preferite, lasciatela intiepidire incorporatevi il pesto e una manciata di parmigiano. In abbondante acqua bollente (con un poco d'olio per evitare che si attacchino) scottate le sfoglie, scolatele bene, quindi sistemarle a strati in un tegame da forno alternando uno strato di sfoglia con uno strato di condimento che avete preparato. Sopra l'ultimo strato ponete una manciata di pinoli interi. Coprite il tegame con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 200° per mezz'ora circa.

Buon appetito!!!

RAVIOLI ALLA CONTADINA

Ingredienti: Ravioli alla genovese Plin, sugo di arrosto.
Fate cuocere i ravioli genovesi in abbondante acqua salata per 4 minuti.
Utilizzate il sugo (anche avanzato) di arrosto, aggiungete un poco di fecola di patate, un poco di vino bianco, e panna, sino a raggiungere la densità voluta. Condite i ravioli aggiungendo parmigiano

Buon appetito!!!



TROFIE ALLA CESCO

Ingredienti per 4persone: 500 gr di trofie Plin, 100 gr. di patate, 5 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, 5 gr. sale, 150 gr. di punte di asparagi, 150 di pesce spada.

Dopo aver pelato le patate affettatele, e lessatele fino a che non si disfano, scolarle, aggiungere un poco d'olio, e frullatele con un mixer. Dividere a metà le punte d'asparagi, fatele cuocere in acqua, al dente, nel frattempo in una padella bassa fate saltare il pesce spada tagliato a cubetti con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio intero, salare e pepare.

Fate cuocere le trofie in abbondante acqua salata, e a cottura ultimata unirle nella padella con lo spada, le patate emulsionate che avete preparato, e le punte d'asparagi, fate amalgamare il tutto, aggiungendo un poco di acqua di cottura delle trofie.

Buon appetito!!!

Ravioli di pesce bianconeri alla Dogaressa

Ingredienti per 4 persone: 700 gr. di ravioli bianconeri di pesce Plin, 150 gr. di moscardini, 150 gr. di cannolicchi, 500 gr. di vongole, 1 pomodoro, ½ bicchiere di brandy, olio d'oliva extravergine, prezzemolo, limone, sale, pepe.

Pulite e lavate bene i moscardini, e le vongole. Mettete i moscardini a cuocere in acqua bollente nella quale avete spremuto il limone, lasciate cuocere per 15 minuti. Scolateli, levate la pelle, e spezzettateli.

In un tegame capiente fate soffriggere aglio e olio, aggiungete le vongole, poi unite i moscardini e i cannolicchi. Bagnate con il brandy, lasciate evaporare, poi aggiungete il pomodoro a cui avete levato la buccia e sminuzzato. Aggiustate di sale, pepe e lasciate cuocere per 10-15 minuti.

Cuocete i ravioli bianconeri in abbondante acqua salata per circa 5 minuti, scolateli, condite con la salsa che avete preparato e spolverate con il prezzemolo tritato.

Buon appetito!!!

Chicche tricolori al sugo di carote

Ingredienti per 4 persone: 600 g di chicche tricolori, 400 g di carote fresche tagliate a rondelle, olio, aglio, prezzemolo, pomodoro, panna. Fare soffriggere le carote tagliate a rondelle in olio extra vergine d'oliva, salare, aggiungere il prezzemolo e i pomodori da sugo, fare cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata frullare, aggiungere la panna da cucina, mescolare sino ad ottenere una crema densa e di un bel colore arancione. Appena le chicche sono cotte condire con il sugo preparato.

Buon appetito!!!