



IL PRIMO...  
*che fa dimenticare i secondi.*

*Autentica per tradizione*



*L*a storia della pasta in agro di Zagarise porta nel lontano 1103 circa, quando il Bizantino Fioccata, nel far preparare il banchetto per le nozze della figlia “Fresca”, volle offrire agli invitati il piatto preferito della sua amata: la “pasta” di “Fresca”. Questa, preparata per tempo e lasciata a “riposare”, causa il sole ed il particolare clima di Zagarise posta su un colle che guarda il mitico Mar Ionio, in poco tempo divenne “secca”, e, nonostante la preoccupazione del “Bizantino”, raccolse il gradimento degli invitati. Oggi oltre alla secca rivive, come nella leggenda, anche la pasta “Fioccata Fresca”.

*T*he history of the use of Pasta in Zagarise (CZ) goes back to about the year 1103 when the Bizantin Fioccata for the wedding banquet for his beloved daughter - Fresca wanted to offer the guests her favourite food - Pasta - it was prepared before-hand and left rest, because of the particular climate of Zagarise, on the hills overlooking the Ionian coast and the sun, in a short time it became dry thus giving origin to the Pasta Secca, at the time very much appreciated by the guests at the banquet. Today Pasta Fioccata produces bolt dry and fresh Pasta as in the legend.

## **Suggerimenti per la preparazione**

### **Tempi di cottura:**

Per tutti i formati 10-12 minuti

Per le Trofie 12-15 minuti

Per il Fresco 4-5 minuti

1 litro d'acqua per ogni 100 gr. di prodotto



## **Suggestions for the preparation**

### **Times of baking:**

For all format 10-12 minutes

For the Trofie 12-15 minutes

For the Fresco 4-5 minutes

1 liter of water every 100 gr. of product





# 'Mparrettati

Maccheroni di ferretto,  
Fileja

**Pasta di semola  
di grano duro**

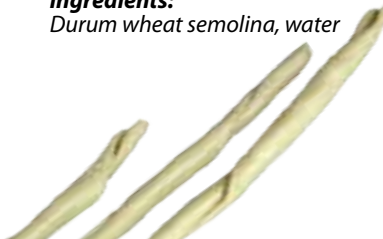
**Confezione: gr. 500  
In cartone pz 12**



## 'Mparrettati

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water



## Piccanti

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
salsa di peperoncino 6%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
red hot pepper sauce 6%



## Agli Asparagi

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
asparagi in polvere 2%

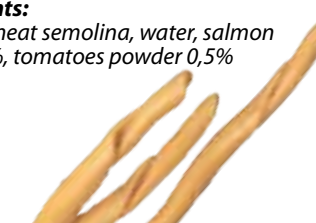
**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
asparagus on powder 2%



## Al Salmone e Pomodoro

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, aroma  
salmone 2%, pomodoro in polvere 0,5%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water, salmon  
aroma 2%, tomatoes powder 0,5%





## Al Nero di Seppia

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua, nero di seppia 2%

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water, black by sepia 2%

## Al Vino Rosso

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua, vino rosso da tavola 5%

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water, red wine 5%

## Alle Castagne

### Ingredienti:

Semola di grano duro 80%, farina di castagna 20%, acqua

### Ingredients:

Durum wheat semolina 80%, chestnuts flour 20%, water

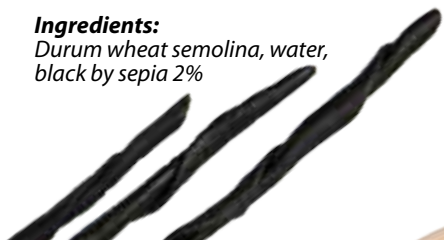
## Tricolori

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua, bietola in polvere 3%, spinaci in polvere 3%

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water, red beet on powder 3%, spinach on powder 3%





## Al Peperone

## Al Prezzemolo

## Al Pomodoro

## Al Nero di Seppia

## Al Salmone e Pomodoro

## Al Limone

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
salsa di peperoni 5%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
prezzemolo 2%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, po-  
modoro in polvere 2%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, nero  
di seppia 2%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, aroma  
salmone 2%, pomodoro in polvere 0,5%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
limone in polvere 3%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
red pepper souce 5%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
parsley 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
tomatoes on powder 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
black by sepia 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water, salmon  
aroma 2%, tomatoes powder 0,5%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
lemon on powder 3%

# I Maccarruni

## Tagliatelle a nido

**Pasta di semola di grano duro**  
**Trafilata al Bronzo**

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

**Confezione: gr. 400**  
**In cartone pz 12**



## Con Asparagi

## Piccanti

## Alle Castagne

## All'Arancio

## Integrali

## Tricolori

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
asparagi in polvere 2%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
salsa di peperoncino 6%

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro 80%,  
farina di castagna 20%, acqua

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
arancio in polvere 2%

**Ingredienti:**  
Semola integrale di grano duro,  
acqua

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, spinaci  
in polvere 3%, salsa di peperoni 4%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
asparagus on powder 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
red hot pepper sauce 6%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina 80%,  
chestnuts flour 20%, water

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
orange on powder 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina integral,  
water

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
spinach on powder 3%, red pepper  
sauce 4%





*Fiocciata*

*Il PRIMO...  
che fa dimenticare i secondi.*

*Pasta prodotta nel  
Parco Nazionale della Sila*

***I Maccarruni***

Pasta di semola di grano duro  
di alta qualità

Ingredienti: Semola di grano duro acqua  
liposolubile Cloruro di calcio semola di grano duro



400g e

Tempo di cottura 10 minuti  
Da conservare in un luogo fresco e asciutto



*Liocciata*

*IL PRIMO...  
che fa dimenticare i secondi.*

Pasta prodotta nel  
*Parco Nazionale della Sila*

*Orecchiette*

Pasta di semola di grano duro  
Pasta prodotta

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua  
Ingredienti: Durum wheat semolina, water

8 032632802402 **500g e**

Tempo di cottura (Cooking time): 10-11 min  
Da consumarsi preferibilmente entro:  
Best before: 30/11/2014



*IL PRIMO...  
che fa dimenticare i secondi*  
*la Pasta prodotta nel Parco Nazionale della Sila*



*Pasta  
di Calabria*





# Orecchiette

**Pasta di semola di grano duro**

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

**Confezione: gr. 500  
In cartone pz 12**

## Al Pomodoro

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro,  
acqua, pomodoro in polvere 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
tomatoes on powder 2%



## Tricolori

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
bietola in polvere 3%, spinaci in  
polvere 3%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water, red beet  
on powder 3%, spinach on powder 3%



## Alla Rucola

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
rucola in polvere 3%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
rocket on powder 3%





# Stranguuja Previti (Strozzapreti)

**Pasta di semola  
di grano duro**

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

**Confezione: gr. 500  
In cartone pz 12**



## Al Pomodoro

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
pomodoro in polvere 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
tomatoes on powder 2%



## Agli Asparagi

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
asparagi in polvere 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
asparagus on powder 2%



## Piccanti

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
salsa di peperoncino 6%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
red hot pepper sauce 6%



## Alla Rucola

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
rucola in polvere 3%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
rocket on powder 3%



## Alla Zucca

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
zucca in polvere 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water,  
pumpkin on powder 2%





# Garganelli

**Pasta di semola di grano duro**

**Confezione: gr. 500  
In cartone pz 12**

## Garganelli

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

## Al Carciofo

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, carciofi in polvere 2%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water, artichokes on powder 2%

## Tricolori

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua, bietola in polvere 3%, spinaci in polvere 3%

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water, red beet on powder 3%, spinach on powder 3%





## Trofie

**Ingredienti:**

Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**

Durum wheat semolina, water

**Pasta di semola di grano duro**

**Confezione: gr. 500**

**In cartone pz 12**

## Cavatelli

**Ingredienti:**

Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**

Durum wheat semolina, water

**Pasta di semola di grano duro**

**Confezione: gr. 500**

**In cartone pz 12**





## Gramigne

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

**Pasta di semola di grano duro**  
**Trafilata al Bronzo**  
**Confezione: gr. 500**  
**In cartone pz 12**



## Casarecce

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

**Pasta di semola di grano duro**  
**Trafilata al Bronzo**  
**Confezione: gr. 500**  
**In cartone pz 12**





## Rigatoni

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
*Durum wheat semolina, water*



## Ai quattro colori

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua,  
spinaci in polvere 3%, bietole in  
polvere 3%, nero di seppia 2%

**Ingredients:**  
*Durum wheat semolina, water,  
spinach on powder 3%, red beet on  
powder 3%, black by sepia 2%*

## Rigatoni (Maccheroncini)

**Pasta di semola di grano duro  
Trafilata al Bronzo**

**Confezione: gr. 500  
In cartone pz 12**

## Alle Castagne

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro 80%, farina di  
castagna 20%, acqua

**Ingredients:**  
*Durum wheat semolina 80%, chestnuts  
flour 20%, water*



## Integrali

**Ingredienti:**  
Semola integrale di grano duro,  
acqua

**Ingredients:**  
*Durum wheat integral semolina,  
water*





# Tagliolini

**Pasta di semola  
di grano duro  
Trafilata al Bronzo**

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

**Confezione: gr. 400  
In cartone pz 12**



# "Le Specialità"

## Confezioni Speciali

"Le Specialità" sono confezioni composte da più pacchi di pasta selezionati per offrire una scelta che non si ferma ad un unico formato, ma ne propone tre diversi.

Ideali per un menu sempre nuovo da gustare in compagnia, possono diventare delle simpatiche idee regalo.

*"The Specialties" are confection composed by various Pasta's format it selects in order to offer a chosen that not stop to an only format, but proposes three various ones.*

*Ideals for an always new menu to taste in company, can become likeable gift ideas.*

# "Confezioni Speciali - Tris"

Pensati per soddisfare anche i palati più esigenti, rappresentano un dono gustoso e gradito.

## Auguri

**Composto da tre varianti di pasta**  
*Composed by three pasta's variety*

## Mare e Monti

**Nero di Seppia, Salmone e Pomodoro, Asparagi, Piccanti, Funghi**  
*Cuttlefish's black, Salmon & Tomatoe, Asparagus, Chilly, Mushrooms*

## Agrumi

**Limone, Arancio**  
**Lemon, Orange**

*It thinks in order to satisfy also the most demanding palates, represent an appreciate and tasty gift.*

## Alle Verdure

**Rucola, Prezzemolo, Spinaci, Cipolla**  
*Rocket, Parsley, Spinach, Onion*

## Ortaggi

**Pomodoro, Peperone, Asparagi, Carciofi, Zucca, Bietola**  
*Tomatoe, Pepper, Asparagus, Artichokes, Pumpkin, Red Beet*







*IL PRIMO... che fa dimenticare i secondi*

*IL PRIMO... che fa dimenticare i secondi*

*nticare i secondi*

*fioccata* *IL PRIMO... che fa dimenticare i secondi*

*Prodotta nel Pa*

*Libria*





## Orecchiette

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water



## Mparrettati

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water



## Trofie

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water



## Stranguja Previti

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water



## Cavatelli

### Ingredienti:

Semola di grano duro, acqua

### Ingredients:

Durum wheat semolina, water





# Il Fresco

**Pasta fresca di semola di grano duro**

**Busta: gr. 500  
In cartone pz 12**



## Garganelli

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water



## Spaghetti

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water



## I Maccarruni

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water



## Tagliolini

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

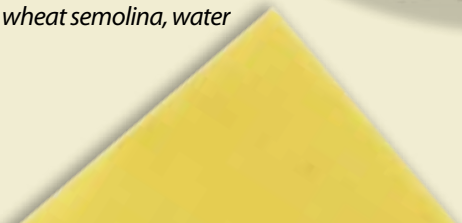


## Lasagne

**Ingredienti:**  
Semola di grano duro, acqua

**Ingredients:**  
Durum wheat semolina, water

Formati Trafilati al Bronzo



# Le Ricette del nostro Chef Antonio Abbruzzino



## **Strangujja previti con ragù di coniglio e radicchio**

### **Ingredienti per 4 persone:**

360 gr. di strangujja previti "Fioccata", 200 gr. di polpa di coniglio, 150 gr. radicchio, 200 gr. pomodori pelati, 1/2 bicchiere di vino rosso, 1 scalogno, 1 spicchio di aglio, 70 gr. di pecorino di fossa, sale, pepe, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, 1 cipolla.

### **Procedimento:**

*Fare appassire la cipolla tagliata a julienne in un tegame con un filo d'olio, aggiungere la polpa di coniglio tagliata sottile e fare rosolare bene, bagnare con il vino, lasciare evaporare e aggiungere la polpa dei pomodori pelati schiacciati con la forchetta, aggiustare con sale e pepe e lasciare cuocere a fuoco lento per venti minuti.*

*In un'altra padella scaldare un po' d'olio e soffriggere l'aglio (che poi si elimina) aggiungere il radicchio tagliato sottile, salare, pepare e cuocere per 5 minuti.*

*Unire al radicchio il ragù di coniglio e insaporire insieme per qualche minuto.*

*Cuocere le strangujja previti "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare e mantecare insieme al sugo con abbondante pecorino di fossa grattugiato e cospargere con prezzemolo tritato.*

# Le Ricette del nostro Chef

## Antonio Abbruzzino

### **'Mparrettati alla Silana**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

300 gr. di 'mparrettati "Fioccata", 150 gr. polpa di capretto, 100 gr. di salsiccia fresca piccante, 500 gr. pomodorini freschi, 100 gr. di ricotta affumicata, 1 rametto di timo, 1 scalogno, 3 foglie di basilico, 1 spicchio d'aglio in camicia, 1 bicchiere di vino rosso, 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 1 porcino di media grandezza, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*In una casseruola mettere lo scalogno e 3 cucchiaini di olio, soffriggere per qualche minuto, aggiungere la polpa di carne di capretto e la salsiccia tagliata a pezzettini, cuocere a fuoco vivo per circa dieci minuti.*

*Aggiungere il rametto di timo, bagnare con il vino rosso e fare evaporare.*

*Aggiungere i pomodorini tagliati a dadini e continuare la cottura a fuoco lento con un coperchio per circa 30 minuti.*

*Intanto in una padella soffriggere, con il restante olio, l'aglio in camicia da eliminare dopo e cuocere il fungo porcino tagliato a fettine, aggiustare di sale e pepe e aggiungere alla salsa.*

*Cuocere i 'mparrettati in abbondante acqua salata e condire con la salsa.*

*Infine servire cospargendo con una grattugiata di ricotta affumicata e le foglie di basilico.*

### **Casarecce con ragù di cinghiale e galletti**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

350 gr. di casarecce "Fioccata", 200 gr. di polpa di cinghiale, 150 gr. di funghi galletti, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 2 foglie di alloro, 1 rametto di rosmarino, 2 spicchi di aglio, 1 peperoncino, 1 bicchiere di vino rosso, 2 bicchieri di brodo di carne, 40 gr. di ricotta affumicata, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*In un tegame scaldare un filo di olio e fare appassire un trito di sedano carote e cipolla, dopo un po' aggiungere l'aglio tritato, le foglie di alloro e il rametto di rosmarino.*

*Aggiungere la polpa di cinghiale tagliata a pezzetti salare, pepare e fare rosolare bene, bagnare con il vino rosso lasciare evaporare e aggiungere il brodo di carne e cuocere a fuoco basso per circa un'ora.*

*In un'altra padella con un giro d'olio l'aglio e il prezzemolo tritare i galletti tagliati a fettine, aggiustare di sale e pepe e cuocere per circa 15 minuti.*

*Unire i funghi con la carne e un peperoncino piccante, cuocere insieme per qualche minuto.*

*Cuocere le casarecce "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare al dente e mantecare insieme al sugo con il prezzemolo tritato e la ricotta affumicata grattugiata.*

### **Cavatelli con zucca gialla e salsiccia**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

300 gr. di cavatelli "Fioccata", 200 gr. di zucca gialla, 150 gr. di salsiccia, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, 50 gr. di grana 30 gr. di burro, 100 gr. di panna, 1/2 bicchiere di vino, 1 bicchiere di brodo di carne, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*In un tegame stufare la cipolla e la zucca tagliata a dadini con l'olio, sale e pepe, cuocere a fuoco lento aggiungendo un po' di brodo per 10 minuti.*

*In una padella cuocere con un po' di olio l'aglio e la salsiccia tritata, bagnare con il vino e cuocere per otto minuti.*

*Frullare la zucca non appena cotta e aggiungere la salsiccia, infine aggiungere il burro e la panna, finire di cuocere per ancora due minuti.*

*Cuocere i cavatelli "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con la salsa mantecando con il formaggio e il prezzemolo tritato.*

### **Garganelli ai funghi porcini e broccoletti**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

300 gr. di garganelli "Fioccata", 300 gr. di funghi porcini, 150 gr. di broccoletti, 40 gr. di formaggio pecorino, 1 cipolla rossa di Tropea, 2 pomodori, 2 spicchi d'aglio, 1 bicchiere di brodo vegetale, olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, basilico e pepe.

#### **Procedimento:**

*Pulire bene i funghi, tagliarli a fettine sottili e trifolare in padella con olio, aglio, sale, prezzemolo e pepe, cuocere per circa 15 minuti. A parte rosolare la cipolla, tagliata a fettine, aggiungere le cime di broccoletti, i pomodori tagliati a cubetti e un bicchiere di brodo vegetale, sale e pepe, cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Unire i funghi e i broccoletti.*

*Cuocere i garganelli "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare al dente e saltare in padella, se necessario con un po' di acqua di cottura, infine aggiungere il basilico tagliato a strisce e sistemare nel piatto con il pecorino a scaglie sottili.*

# Le Ricette del nostro Chef

## Antonio Abbruzzino

### **Trofie con ragù di verdure e pancetta croccante**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

350 gr. di trofie "Fioccata" 180 gr. di punte di asparagi, 1 cipolla, 100 gr. di pancetta tesa, 4 fettine di pancetta, 50 gr. di grana grattugiato, 200 gr. di pomodori maturi, 1 spicchio d'aglio, 1/2 bichiere di brodo vegetale, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*Pulire le zucchine e gli asparagi, tagliarli a strisce sottili; in una padella scaldare un filo d'olio e soffriggere l'aglio.*

*Aggiungere le zucchine e gli asparagi, salare e pepare; bagnare con un mezzo bicchiere di brodo vegetale. Cuocere per 5 minuti.*

*In una padella con un cucchiaio di olio appassire la cipolla, aggiungere la pancetta tritata e i pomodori tagliati a cubetti, cuocere per qualche minuto, unire le verdure e la pancetta.*

*Sistemare le 4 fettine di pancetta in una teglia e cuocere in forno a bassa temperatura fino a farle diventare croccante.*

*Cuocere le trofie "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare al dente e saltare in padella con il ragù di verdure e la pancetta, mantecando con il grana grattugiato e il prezzemolo tritato.*

*Sistemare nel piatto con una fetta di pancetta croccante.*

### **I Maccarruni con funghi porcini, patate e zucchine fritte**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

360 gr. di Maccarruni "Fioccata", 180 gr. di funghi porcini, 200 gr. di zucchine, 200 gr. di patate, 2 spicchi di aglio, 60 gr. di pecorino grattugiato, 10 pomodorini, olio extra vergine di oliva, basilico e prezzemolo, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*Pulire e affettare i funghi e farli trifolare in padella con un filo di olio, aglio e prezzemolo cuocere per 5 minuti, aggiungere i pomodori tagliati a metà aggiustare di sale e pepe e finire di cuocere per altri dieci minuti. Pulire le patate e metà delle zucchine e tagliarle a cubetti.*

*Tagliare il resto delle zucchine a fettine sottili, infarinarle leggermente e friggere in abbondante olio di oliva, scolare su un foglio di carta per assorbire l'olio in eccesso, e tenere in caldo.*

*Cuocere patate e zucchine insieme alla pasta "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare al dente e saltare in padella insieme al sugo dei funghi mantecando con il pecorino grattugiato e il prezzemolo, servire nel piatto con un po' di zucchine fritte e qualche foglia di basilico.*

### **Maccarruni neri con ragù di seppie e fave**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

350 gr. maccarruni neri "Fioccata", 250 gr. di seppie, 100 gr. di fave fresche, 1 scalogno, 2 spicchi di aglio, 3 pomodori maturi, 1 bicchiere di vino bianco, 1 bicchiere di brodo vegetale, prezzemolo, basilico, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*In una padella fare appassire con un filo d'olio l'aglio intero che poi eliminiamo e cuocere per due minuti le seppie tagliate a listarelle sottili, aggiustare di sale e pepe, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare e aggiungere i pomodori tagliati a cubetti, continuare la cottura per 10 minuti.*

*In un tegame soffriggere con un filo d'olio lo scalogno tagliato sottile, togliere la pellicina alle fave e aggiungerle allo scalogno, bagnare con il brodo vegetale e cuocere per 10 minuti.*

*Cuocere i maccarruni "Fioccata" in abbondante acqua salata, scolare al dente, se necessario lasciare un po' di acqua di cottura, saltare in padella insieme al ragù di seppie e mantecare con le fave e prezzemolo tritato, servire con un filo di olio crudo.*

### **Orecchiette con cime di rape e gamberetti**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

350 gr. di orecchiette "Fioccata", 250 gr. cime di rape, 200 gr. gamberetti, 200 gr. pomodorini, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino piccante, olio extra vergine d'oliva, basilico, sale e pepe.

#### **Procedimento:**

*Scaldare un filo d'olio in un tegame e fare soffriggere l'aglio e il peperoncino, aggiungere i gamberetti e rosolare per 2 minuti, bagnare con il vino bianco, fare evaporare e aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi, sale, le foglie del basilico, e pepe, finire la cottura per altri 5 minuti.*

*In abbondante acqua salata cuocere insieme le orecchiette "Fioccata" e le cime di rape, appena cotta la pasta scolare e saltare nel tegame il tutto, servire con un filo d'olio crudo.*

# Le Ricette del nostro Chef Antonio Abbruzzino

## Rigatoni con polpa di tonno fresco, melanzane e rucola

### **Ingredienti per 4 persone:**

350 gr. rigatoni "Fioccata", 200 gr. polpa di tonno fresco, 1 melanzana media, 1 cipolla bianca, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di rucola, 20 gr. di pinoli tostati, 2 pomodori non troppo maturi, 1/5 bicchiere di vino bianco, olio extra vergine di oliva, basilico, sale e pepe.

### **Procedimento:**

*In un tegame cuocere con un filo di olio e aglio le melanzane pelate e tagliate a cubetti per 10 minuti aggiustando di sale e pepe.*

*In un'altra padella appassire con un giro d'olio la cipolla tagliata a fettine, aggiungere la polpa di tonno fresco tagliata a pezzetti, rosolare bene, salare e pepare e bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare e aggiungere i pomodori tagliati a cubetti, aggiungere le melanzane e cuocere insieme per 5 minuti.*

*Cuocere i rigatoni "Fioccata" e saltare in padella con il sugo aggiungendo solo alla fine i pinoli tostati, il basilico e la rucola spezzettata.*

*Servire con un giro di olio crudo.*





IL PRIMO...  
*che fa dimenticare i secondi.*

### **Pastificio Calabria**

Via Bologna, 88050 - Zagarise (CZ) Italy

**[www.pastafioccata.com](http://www.pastafioccata.com)**

e-mail: [pastificiocalabria@tiscali.it](mailto:pastificiocalabria@tiscali.it)

Tel. 0039 0961 937860

Cel. 0039 340 4942064

Foto: Gianluca Rubino

**twisteradv.com**