



# CALENDARIO GASTRONOMICO 2024



# GENNAIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
1 Capodanno	2	3	4	5	6 Epifania	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## Ingrediente del mese: BROCCOLI



## PASTA CON CONDORO, SALSICCIA, BROCCOLI E RICOTTA SALATA

### Ingredienti



### Procedimento

- Pulite e tagliate le cime di broccoli in pezzi piccoli. Prendete una pentola e riempietela d'acqua. Mettetela sul fornello e portate ad ebollizione.
- Aggiungete il sale e sbollentate le cime di broccoli avendo cura di mantenerle croccanti. Nella stessa pentola, versate le penne rigate.
- Mentre aspettate che la pasta cuocia, preparate il sugo. Pulite la salsiccia e tagliatela in pezzi piccoli. Scaldate una padella e aggiungete: l'olio evo, la salsiccia, il sale e il pepe.
- Lasciate rosolare finché la salsiccia non diventa dorata e versate il Condoro. Fate cuocere il sugo per 5 minuti e, se necessario, allungate con un goccio d'acqua.
- Quando la pasta è cotta, saltatela con il Condoro e la salsiccia per qualche minuto.
- Impiattate la pasta, aggiungete una generosa grattata di ricotta salata e guarnite con qualche ciuffo di broccoli che avrete tenuto a parte.

# FEBBRAIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Ingrediente del mese: ERBETTE



RAVIOLI RICOTTA E ERBETTE CON ZAFFERANO E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE

## Ingredienti



RAVIOLI RICOTTA E ERBETTE  
1 confezione



BURRO  
50 g



ZAFFERANO  
6 pistilli



PEPE NERO  
q.b.



PROSCIUTTO CRUDO  
25 g



PARMIGIANO REGGIANO  
30 g



SALVIA  
q.b.

## Procedimento

- Tagliate il prosciutto a piccole listarelle sottili.
- In una padella fate arrostitire il prosciutto e tenetelo da parte.
- Nella stessa padella mettete il burro e lo zafferano.
- Cucinate i Ravioli Ricotta e Erbette in abbondante acqua salata per 3 minuti.
- Una volta scolati, mettete i ravioli nel burro e zafferano e saltateli aggiungendo il parmigiano a pioggia.
- Impiattate e guarnite con il prosciutto croccante e un poco di pepe nero macinato fresco.

# MARZO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19 Festa del Papà	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29 Venerdì Santo	30	31 Pasqua

Ingrediente del mese: CARCIOFI



## POLPETTE DI CARCIOFI ALLA CONTADINA CON CUORE FILANTE

### Ingredienti



CARCIOFI ALLA CONTADINA  
1 vasetto



PARMIGIANO REGGIANO  
150 g



PANCARRÈ  
200 g



PANGRATTATO  
500 g



SCAMORZA AFFUMICATA  
200 g

### Procedimento

- Scolate i Carciofi alla Contadina dall'olio.
- Frullate i carciofi in un mixer con il pancarrè e il Parmigiano.
- Tagliate la scamorza a cubetti
- Fate delle polpette mettendo all'interno qualche cubetto di scamorza.
- Passate le polpette nel pangrattato e infornate aggiungendo un goccio d'olio a 200°C per 10 minuti.

# APRILE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
1 Pasquetta	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25 Liberazione	26	27	28
29	30					

Ingrediente del mese: ASPARAGI



RAVIOLI ASPARAGI CON PANCETTA, CREMA DI PEPERONI GIALLI E BASILICO

## Ingredienti



## Procedimento

- Tagliate a julienne la pancetta e scottatela in padella.
- Fate cuocere a 180°C per 30 minuti i peperoni gialli in forno, spellateli e frullate con sale, olio e basilico.
- Versate la crema di peperoni ottenuta in padella e aggiungete dell'acqua.
- Appena raggiungerà il bollore versate i Ravioli Asparagi e lasciate cuocere in padella per 3 minuti.
- Impiattate aggiungendo sopra la pancetta croccante.

# MAGGIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
		1 Festa del Lavoro	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12 Festa della Mamma
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Ingrediente del mese: FAGIOLI CANNELLINI



GUAZZETTO DI FAGIOLI CANNELLINI CON GAMBERI

## Ingredienti



FAGIOLI CANNELLINI  
2 vasi



GAMBERI  
20



POMODORI  
2



OLIO EVO  
4 cucchiari



PREZZEMOLO  
5 ciuffetti



ROSMARINO  
1 rametto



VINO BIANCO  
mezzo bicchiere



SALE  
q.b.

## Procedimento

- Iniziate con il tagliare i pomodori a cubetti e proseguite tritando il prezzemolo ed il rosmarino.
- Pulite i gamberi: tenete la testa e la coda, togliete solo il carapace che li avvolge, eliminate il filamento scuro e conditeli con del sale.
- Scaldate una padella e aggiungete l'olio extra vergine di oliva. Rosolate i gamberi da ambo le parti e sfumate con il vino bianco per insaporire. Lasciate evaporare il vino, unite i Fagioli Cannellini con la loro acqua e fate cuocere per alcuni minuti.
- Versate nella padella i cubetti di pomodoro e le erbe aromatiche tritate. Date un'ultima mescolata ed impiattate il vostro Guazzetto di Fagioli Cannellini con gamberi. Aggiungete un filo di olio e servite caldo.

# GIUGNO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
					1	2 Festa della Repubblica
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

*Ingrediente del mese: POMODORINI*



## RAVIOLI SALSICCIA E FRIARIELLI CON POMODORINI DATTERINI E BURRATA

### Ingredienti



RAVIOLI SALSICCIA E FRIARIELLI  
1 confezione



POMODORINI  
150 g



SALE  
q.b.



OLIO EVO  
2 cucchiari



BURRATA  
80 g



PEPE NERO  
q.b.



MAGGIORANA  
q.b.

### Procedimento

- Lavate e tagliate i pomodorini datterini a metà. Scaldare l'olio in padella e aggiungete: i pomodorini datterini, il sale, il pepe nero.
- Fate saltare per qualche minuto, poi, spegnete il fuoco e lasciate da parte.
- Nel frattempo, fate cuocere i Ravioli Salsiccia e Friarielli in abbondante acqua salata. Attendete solo 2 minuti per la cottura della pasta e, poi, scolatela, versatela in padella e saltatela sul fuoco per un altro minuto con la salsa precedentemente preparata.
- Impiattate i vostri ravioli e, prima di servire in tavola, decorate con la burrata e qualche foglia di maggiorana.

# LUGLIO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Ingrediente del mese: POMODORO



CRESCIONE CON POMODORO AL BASILICO E TALEGGIO DOP

## Ingredienti



FARINA 00  
500 g



LATTE  
200 ml



BICARBONATO  
1 cucchiaino



STRUTTO  
75 g



TALEGGIO DOP  
150 g



MOZZARELLA  
120 g



POMODORO AL BASILICO  
1 vasetto

## Procedimento

Procedura per realizzare l'impasto:

- Disponete la farina a fontana e mettete al centro lo strutto, il bicarbonato e il latte. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Dividete l'impasto in 4 palline, avvolgetele nella pellicola trasparente e lasciatele riposare in frigo per 3 ore.
- Trascorso il tempo, estraete le palline dal frigo e portatele a temperatura ambiente. Stendete le palline col mattarello fino a formare dei dischi.

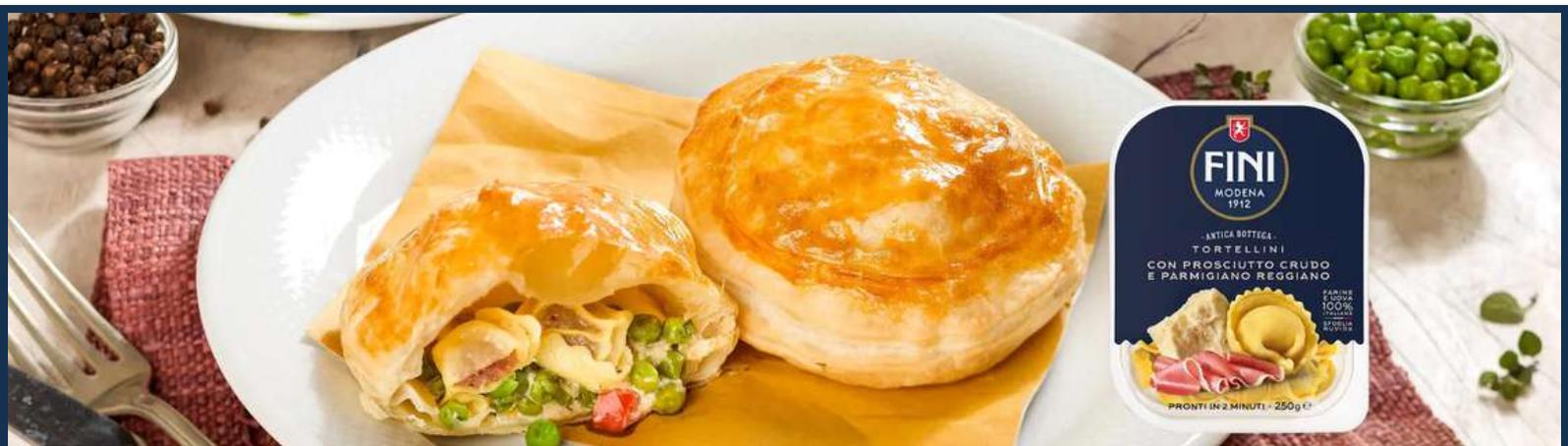
Procedura per realizzare la farcitura:

- Mettete il Pomodoro al Basilico, il Taleggio DOP tagliato a cubetti e la mozzarella al centro del disco e richiudetelo a mezzaluna sigillando bene con i rebbi di una forchetta.
- Scaldate una padella antiaderente e cuocete le vostre mezzelune ripiene per qualche minuto, avendo cura di girarle di tanto in tanto.
- Servite il vostro Crescione con Pomodoro al Basilico e Taleggio DOP ancora fumante e gustate!

# AGOSTO

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15 Ferragosto	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Ingrediente del mese: PISELLI



TORTELLINI CON PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO REGGIANO IN CROSTA

## Ingredienti



TORTELLINI CON PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO REGGIANO  
1 confezione



PARMIGIANO REGGIANO  
30 g



PEPERONI ROSSI  
60 g



PISELLI  
50 g



PANNA FRESCA  
80 g



BURRO  
30 g



PEPE NERO  
q.b.



PASTA SFOGLIA  
300 g



TUORLO D'UOVO  
1

## Procedimento

Procedura per realizzare al meglio il condimento:

- Scaldate una padella e aggiungete: il burro, i peperoni tagliati a cubetti, i piselli e la panna. Fate cuocere per un paio di minuti e, nell'attesa, mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata per cuocere i Tortellini con Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano.
- Cuocete per 2 minuti, scolate e, poi, versate i tortellini nella salsa e aggiungete il Parmigiano Reggiano.

Come farcire la pasta sfoglia:

- Stendete bene la pasta sfoglia su un piano liscio e stabile. Tagliatela della forma che preferite e mettete al centro un cucchiaino di tortellini conditi. Chiudete con entrambe le mani la pasta sfoglia come se doveste formare un fagottino. Sigillate bene con i polpastrelli e spennellate con il tuorlo d'uovo.
- Infornate il tutto nel forno già caldo, ad una temperatura di circa 180° C per una decina di minuti.

# SETTEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Ingrediente del mese: PERA



## CROSTATA CON CONFETTURA DI PERA E CIOCCOLATO

### Ingredienti



CONFETTURA DI PERE  
DELL'EMILIA ROMAGNA IGP  
1 vasetto



FARINA 00  
420 g



BURRO  
200 g



ZUCCHERO  
100 g



UOVA  
2



LIMONE  
Buccia grattugiata di ½ limone



GOCCE DI CIOCCOLATO  
50 g



CACAO IN POLVERE  
20 g

### Procedimento

Procedura per la pasta frolla:

- Montate lo zucchero con il burro. Aggiungete le uova, la buccia grattugiata di 1/2 limone e la farina. Mescolate il tutto senza lavorarlo troppo e avvolgete l'impasto nella pellicola. Fate riposare la pasta frolla in frigo per 2 ore.

Procedura per la farcitura:

- Dividete in 2 parti uguali il contenuto di un vasetto di Confettura di Pera dell'Emilia Romagna IGP. Aggiungete ad una metà le gocce di cioccolato, all'altra il cacao in polvere e mescolate.
- Lasciate da parte un terzo della pasta frolla e stendete il resto aiutandovi con il mattarello e la carta da forno. Adagiate la frolla nello stampo imburrito e infarinato e rimuovete la pasta frolla in eccesso. Versate le due farciture nella tortiera e livellate bene.
- Create delle striscioline con la restante pasta frolla e guarnite la vostra crostata. Infornate a 180°C per 25/30 minuti. Lasciate raffreddare, decorate con una spolverata di cacao amaro e lo zucchero.

# OTTOBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Ingrediente del mese: NOCI



## RAVIOLI SPECK E GORGONZOLA CON NOCI E PERE WILLIAMS

### Ingredienti



RAVIOLI SPECK E GORGONZOLA  
1 confezione



PERE WILLIAMS  
80 g



RAPA ROSSA COTTA  
40 g



SALE  
q.b.



GHERIGLI DI NOCE  
20 g



PARMIGIANO REGGIANO  
30 g



BURRO  
50 g



SALVIA  
q.b.

### Procedimento

- Tagliate le Pere Williams a cubetti di ½ cm e le rape rosse già cotte.
- Mettete una padella a scaldare e aggiungete: 30 g di burro, i gherigli di noce, le pere e le rape a pezzettini. Saltate il tutto per qualche minuto.
- Nel frattempo, cuocete i Ravioli Speck e Gorgonzola in abbondante acqua salata per 2 minuti circa.
- Trascorso il tempo, scolateli e fateli saltare con la salsa preparata in precedenza, 20 g di burro ed il Parmigiano Reggiano.
- Impiattate, guarnite con qualche foglia di salvia e servite i vostri ravioli ben caldi.

# NOVEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
				1 Tutti i Santi	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Ingrediente del mese: ALBICOCCA



## MUFFIN ALLO YOGURT CON CONFETTURA DI ALBICOCHE

### Ingredienti



CONFETTURA DI ALBICOCHE  
1 vasetto



UOVA  
1



YOGURT BIANCO  
60 g



FARINA 00  
110 g



ZUCCHERO  
40 g



OLIO DI SEMI  
40 ml



LIEVITO PER DOLCI  
1 bustina



MANDORLE  
q.b.



ZUCCHERO A VELO  
q.b.

### Procedimento

- In una ciotola sbattete l'uovo con lo zucchero finché non diventa spumoso, aggiungete il lievito e mescolare.
- Aggiungete l'olio e mescolate bene finché il composto non è ben amalgamato.
- Aggiungete lo yogurt mescolate e poi incorporate la farina, amalgamate finché non si crea un composto liscio.
- Riempite 6 pirottini per metà, aggiungete un cucchiaino di Confettura di Albicocche e ricoprite con il restante impasto. Aggiungete le mandorle a lamelle ed infornate per 20 minuti a 200°.
- A cottura ultimata fate raffreddare e guarnite con zucchero a velo.

# DICEMBRE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
						1
2	3	4	5	6	7	8 Immacolata
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25 Natale	26 Santo Stefano	27	28	29
30	31 San Silvestro					

Ingrediente del mese: RADICCHIO



TORTELLONI RADICCHIO CON FONDUTA DI ASIAGO DOP

## Ingredienti



TORTELLONI RADICCHIO  
1 confezione



PANNA FRESCA  
200 g



LATTE  
150 ml



ASIAGO  
100 g



SALVIA  
Alcune foglie



BURRO  
20 g



VINO BIANCO  
1 cucchiaino



SEMI DI PAPAVERO  
2 g



SALE  
q.b.



PEPE NERO  
q.b.

## Procedimento

- Tagliate l'Asiago a cubetti e mettetelo a bagno nel latte alcune ore prima.
- Scaldate una padella e versateci la panna fresca. Portate a bollore e, poi, aggiungete l'Asiago scolato. Fatelo fondere, aggiungete un goccio di vino bianco fermo e dopo qualche minuto spegnete il fuoco. Mescolate il tutto e mettete da parte.
- Cuocete i Tortelloni Radicchio in abbondante acqua salata per 3 minuti circa. Quando sono pronti, saltateli con il burro e i semi di papavero.
- Impiattate mettendo sul fondo del piatto la fonduta e sopra i tortelloni. Prima di servire, guarnite con alcune foglie di salvia fresca e pepe nero.

# GRAZIE!



*Vuoi scoprire altre deliziose ricette?*

*Visita il nostro sito web [www.nonsolobuono.it](http://www.nonsolobuono.it)  
e seguici sui nostri social!*



Facebook: [Le Conserve della Nonna](#)  
Instagram: [leconserve dellanonna](#)



Facebook: [FINI Modena](#)  
Instagram: [finimodena1912](#)