



Introduzione

Questa è una piccola presentazione di chi siamo e cosa facciamo.

Siamo Guido e Renè. Io René (con lo scolapasta in copertina) artista dell'origami con disabilità e Guido mio marito nonché il mio compagno di merende amante del vecchio cinema e delle pellicole cinematografiche.

Non siamo chef professionisti ma amiamo la cucina, in particolar modo quella tradizionale, quella della nonna.

Quella casalinga per intenderci.

Nelle nostre ricette utilizziamo prodotti locali, freschi e di stagione.

Ad un certo punto della nostra vita; visti i precedenti, abbiamo dovuto mettere in ordine i nostri pensieri e le nostre idee sicché io da un po' ho iniziato a piegare origami mentre mio marito si diverte con varie ricette, alcune inventate, alcune

trovate nei vecchi diari, poche recuperate qui e là per il web poi elaborarle nella nostra versione.

Il blog nato nel 2014 e modificato nel tempo e la nostra pagina social si chiama come questo libro. Ecco, questi siamo noi. Due semplici persone pronte a cambiare ogni volta che la vita ce lo chiede.

Detto questo, Viva “La **Pappa**, la **Ciccia** e il **Pasticcino**!

Questa che ti sto regalando, è una delle ricette contenute nel nostro piccolo libricino di cucina “*Pappa ciccìa e pasticciò*,”...

Che tu sia un dilettante, oppure uno che in cucina ci sa fare, poco importa. Il mondo è pieno di ricette e noi abbiamo voluto contribuire regalandotene una.

Il simbolino verde, significa che la ricetta non è presente sul nostro blog di cucina.



Buon Pranzo!
Pappa ciccìa e pasticciò



Spaghetti con gamberi piselli e triglie

Ingredienti per due persone:

- 160 gr di spaghetti
- 300 gr di gamberetti
- Tre triglie in filetti
- 100/150 gr di piselli
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Olio **ExtraVergine** d'**O**liva
- timo, maggiorana
- 1 spicchio aglio
- Sale
- Pepe
- peperoncino (se piace)

Procedimento:

Se comprate pesce fresco, pulitelo oppure fatelo pulire dalla vostra pescheria di fiducia e poi mettete a bollire l'acqua per la pasta.

Con lo scarto del pesce, preparate il fumetto:

In un pentolino di acqua fredda mettere gli scarti e portate ad ebollizione.

In una padella aggiungere quattro cucchiaini di olio **EVO** e l'aglio tagliato in due **senza anima**, far insaporire ed eliminarlo dopo una leggera rosolatura.

Aggiungere i gamberetti e cuocere per circa cinque minuti, successivamente unire i filetti di triglie, unire il vino bianco e far evaporare. In seguito, bagnare con due o tre mestoli di fumetto, far cuocere per altri cinque minuti ed infine aggiungere i piselli.

Continuare la cottura per altri cinque minuti.

Nel frattempo, salare e pepare, aggiungete timo, maggiorana e peperoncino (se piace).

Far cuocere la pasta al dente, scolarla e unirla al sugo.

Farla insaporire per qualche minuto aggiungendo mezzo mestolo di acqua di cottura amalgamando bene il tutto e servire.