Il Ricettario de Rugantino

Per cucinare romanesco

a casa tua

LEGGI I NOSTRI CONSIGLI SU COSA FARE NELLA TUA CUCINA PER CUOCERE

i fritti, i secondi di carne o i nostri pirmi della tradizione romana



I FRITTI

I SUPPLI’

Supplì Classici, Cacio e Pepe e Carbonara

Istruzioni per cucinarli:

- **Scalda abbondante olio** in una pentola profonda fino a raggiungere i 175-180°C (puoi usare un termometro da cucina o verificare con un pezzetto di pane: se sfrigola e dorata rapidamente, l'olio è pronto).
- **Immergi pochi supplì alla volta** nell'olio caldo per evitare che la temperatura si abbassi.
- **Friggi i supplì fino a che risultano dorati e croccanti**, girandoli delicatamente per una cottura uniforme (circa 3-4 minuti).Scolali su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso



MOZZARELLA IN CARROZZA

Istruzioni per cucinarli:

- **Scaldate abbondante olio in una padella profonda** o in una friggitrice (temperatura ideale: circa 170-180°C).
- **Friggete i sandwich pochi alla volta** per evitare di abbassare la temperatura dell'olio. Cuocete per circa 2-3 minuti per lato, finché non saranno dorati e croccanti.
- **Scolateli su carta assorbente** per eliminare l'olio in eccesso.
- **Al forno**: Se preferite la versione light, cuocete in forno a 200°C per 15-20 minuti, spennellando i sandwich con olio d'oliva.



RUGANTINO SHOP

ALTRI FRITTI

La procedura per cuocere altre preparazioni da friggere è la stessa con la sola differenza dei tempi di cottura:

POLPETTE DE PORCHETTA

- **TEMPO CONSIGLIATO: 3-4 minuti**



POLPETTE DE BOLLITO

- **TEMPO CONSIGLIATO: 3-4 minuti**



I PRIMI ROMANESCHI

LA CARBONARA



Istruzioni per cucinarla:

- **Preparazione del condimento** : In una padella ampia, fai rosolare il guanciale tagliato a striscioline a fuoco medio-basso. Cuocilo finché non diventa croccante e lascia fuoriuscire il grasso, mescolando di tanto in tanto. Spegni il fuoco e tienilo da parte.

- **Preparazione della crema** : In una ciotola, sbatti energicamente i tuorli con il formaggio grattugiato pecorino romano, lo sconsigliamo ma potete mettere anche una piccola aggiunta di parmigiano. Aggiungere una generosa macinata di pepe nero e mescolare fino a ottenere una crema densa e omogenea. Se necessario, aggiungi un cucchiaio d'acqua tiepida per rendere il composto più fluido.

- **Cottura della pasta** : Cuoci la pasta al dente nell'acqua bollente. Scolala, conservando un mestolo di acqua di cottura.

- **Mantecatura** : Versa la pasta calda nella padella con il guanciale, mantenendo il fuoco spento o bassissimo. Aggiungi la crema di tuorli e formaggio e mescola rapidamente, aiutandoti con un po' di acqua di cottura per ottenere una consistenza cremosa

- **Variante Pistacchio e Rugantino**: Per quella al pistacchio aggiungere semplicemente la granella, mentre quella De Rugantino aggiungere in mantecatura gli ingredienti extra

RUGANTINO SHOP

L’AMATRICIANA



Istruzioni per cucinarla:

- **Preparazione della base:** Taglia il guanciale a listarelle sottili o a dadini. Metti una padella capiente su fuoco medio e lascia che si scaldi senza aggiungere olio. Aggiungere il guanciale e fallo rosolare dolcemente finché non diventa croccante, rilasciando il suo grasso. Una volta pronto, scolalo e tienilo da parte, lasciando il grasso nella padella.
- **Preparazione del sugo:** Nel grasso rilasciato dal guanciale, aggiungi il peperoncino (se gradito) e falli soffriggere leggermente. Versa il pomodoro nella padella e mescola bene. Cuoci a fuoco medio-basso, lasciando sobbollire per circa 15-20 minuti. Aggiusta di sale, tenendo conto della sapidità del guanciale.
- **Cottura della pasta**: Porta a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola. Cuoci la pasta fino a quando sarà al dente, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Ricordare di conservare un mestolo dell'acqua di cottura.
- **Assemblaggio del piatto:** Scola la pasta al dente e trasferiscila direttamente nella padella con il sugo. Mescola bene a fuoco basso, aggiungendo un po' di acqua di cottura se necessario per amalgamare meglio il tutto.
- **Guarnizione finale:** Spegni il fuoco, aggiungi il guanciale cro

CACIO E PEPE



Istruzioni per cucinarla:

- **Cottura della pasta**: Portare a bollore una pentola d'acqua, salandola leggermente. Cuoci la pasta fino a quando è al dente, conservando una parte dell'acqua di cottura.

- **Preparazione della crema**: In una padella ampia, tosta il pepe nero a fuoco medio per sprigionarne gli aromi. Preparare una crema liscia mescolando un formaggio grattugiato con acqua di cottura della pasta, aggiungendola poco alla volta e mescolando bene per evitare grumi.

- **Assemblaggio del piatto**: Scola la pasta e trasferiscila nella padella con il pepe tostato. Mescola a fuoco basso per amalgamare i sapori. Togli la padella dal fuoco e aggiungi la crema di formaggio, mescolando rapidamente per evitare che si formino grumi e per ottenere una consistenza cremosa. Se necessario, aggiungere altra acqua di cottura per regolare la cremosità del condimento. Servi subito.

RUGANTINO SHOP

RIGATONI ALLA VACCINARA

Istruzioni per cucinarla:





- **Preparazione del condimento:** Una volta scaldata la coda, rimuovila dalla pentola e separa la carne dagli ossi. Taglia o sfilaccia la carne e rimettila nel sugo.

- **Cottura della pasta:** Porta a bollore una pentola di acqua salata e cuoci i rigatoni al dente. Conservare un po' di acqua di cottura.

- **Assemblaggio del piatto**: Scola i rigatoni e trasferiscili nella pentola con il sugo caldo. Mescola bene per amalgamare, aggiungendo acqua di cottura se necessario per rendere il condimento più cremoso. Servi i rigatoni ben caldi, decorandoli con eventuali ingredienti tipici o aromatici della ricetta.