

[ricetta stampabile](#) 

- Un po' di Storia
- Come si produce
- Consumo nel Mondo
- Pasta & Benessere
- La Legge...della Pasta
- I segreti della cottura
- Le forme della Pasta
- La ricetta del mese
- Selezione di ricette
- News

- I segreti della pasta "fatta in casa"
- Speciale pasta ripiena
- Che sugo vuoi?
- Pasta calda... sughi freddi
- Super Lasagne
- Paste al forno
- Paste speciali
- Una pasta... mille verdure
- Cuciniamo senza grassi
- Quanto tempo hai a disposizione?
- Lo sapevate che...
- Links utili

## PASTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4/5 persone

250 g. di farina 00  
100 g. di cacao in polvere  
50 g. di zucchero a velo  
vaniglia  
4 uova  
600 g. di fragole  
scorza di 1 arancia non trattata  
1/8 l. di panna

Setacciate la farina insieme alla polvere di cacao su un piano di lavoro; create una buca al centro. Unite al centro 30 g. di zucchero a velo, la vaniglia e rompetevi dentro le uova. Lavorate gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30'. Usando la macchina stendete la pasta fino allo spessore desiderato; ritagliate delle trenette larghe 3 mm; stendetele su un telo e fatele asciugare. Per la salsa alle fragole pulite e lavate le fragole, tagliate la scorza d'arancia a strisciole sottili. Trasformate i 2/3 delle fragole in purea e passarle al setaccio, tagliate le fragole rimaste a pezzetti. In una casseruola portate a ebollizione il succo d'arancia con lo zucchero, unite le scorze d'arancia e fate ridurre per circa 2'. Unite alla salsa i pezzetti di fragole e fateli sobbollire per 1'. fate raffreddare il tutto ed incorporate la purea di fragole. Montate la panna con lo zucchero a velo. Cuocete la pasta al dente in acqua leggermente salata in ebollizione, scolatela e sistematala in piatti fondi individuali. Decorate con una cucchiata di panna e versatevi sopra la crema di fragole.

1° PASTA ALLA NORMA

2° PASTA AL CIOCCOLATO

3° TAGLIATELLE CON SALSA ALL'ARAGOSTA

4° ZITI GRATINATI AL FORMAGGIO CAPRINO

5° PENNE CON CALAMARI

6° PAPPARDELLE AL LIMONE CON ASPARAGI

7° MACCHERONI GRATINATI CON GLI SPINACI

8° PASTA AL GRATIN CON ZUCCHINE NOVELLE

9° FUSILLI QUATTRO SAPORI

10° FARFALLE DELIZIOSE