GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

Oggi mi sento meglio, questa è stata davvero una brutta settimana, ho faticato a pensare ad altro!!! dopo martedì, dopo aver percepito tutto il terrore, tutto lo sconforto, tutto lo smarrimento della mia amica mi son sentita davvero impotente, volevo fare qualcosa ma non sapevo cosa, l'ho sentita tutti i giorni con tanta gioia perchè lei mi diceva che le faceva bene che la rasserenava sentirmi vicino, cosa può fare un gesto così piccolo!!! e naturalmente io lo facevo anche per sapere come stava e per distrarla un po..
Oggi l'ho sentita molto meglio, più serena, più ottimista, mi ha detto che martedì dopo la duplice scossa durata ben 30 secondi sperava di andarsene in fretta ma adesso ha un'attaccamento alla vita ancora più forte di prima, adesso ha iniziato a reagire!!
Certo adesso tutto si deve assestare e come in tutte le situazioni anche qui troveranno la strada, sarà più dura del solito ma alla fine ce la faranno.
Il suo ragazzo lavora in una ditta che produce e commercializza aceto balsamico, ha subito moltissimi danni ma fortunatamente è l'unica ad essere assicurata sui terremoti quindi partiranno con la ricostruzione (mi ha detto l'assicuratore è entrato coi capelli neri, è uscito coi capelli bianchi), lei lavora nel tessile e ora hanno trasferito una parte nel cortile della sua azienda e per ora va bene così…
La zona è ricchissima di aziende, il distretto biomedicale è tra i più sviluppati, il settore tessile è ancora molto ampio e le aziende agricole sono moltissime, tantissimi caseifici e acetaie.. potete quindi immaginare il danno economico che ne consegue!!!

Le ho detto che avrei voluto vederla e che volevo andare li ma

me l’ha vietato, ha detto che sono già abbastanza terrorizzati loro, che non vuole che nessun’altro rimanga traumatizzato e che si sentirebbe troppo in colpa se disgraziatamente succedesse qualcosa, ma che amica ho?!?! una persona dolcissima!!!
Comunque mi ha assicurato che uno dei prossimi weekend verranno qui e io non vedo l’ora di abbracciarla!!!

Oggi voglio postare questo primo che è come una coccola, morbido, delicato e poi sembra un bel fiore che sboccia e voglio che simboleggi la rinascita, e… anche questo lei lo adorerebbe!!!!



GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

per due persone

200 gr di ricotta
30 gr di parmigiano reggiano
1 uovo
1 tuorlo
3/4 cucchiai di farina
8 fiori di zucca
maggiorana
sale, pepe
burro
parmigiano a scaglie

Pulite e tritate i fiori di zucca.
In una ciotola mescolate la ricotta con l’uovo, il tuorlo, il parmigiano, la farina, i fiori di zucca e la maggiorana tritata, salate e pepate a piacere. Mettete a bollire l’acqua salata.
Quando l’acqua bolle con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e mettetele direttamente in pentola.
PS.gli gnocchi andrebbero scolati appena salgono in superficie ma io assaggiando il primo, che ha fatto da cavia, mi son accorta che dentro era crudo, così li ho lasciati cuocere qualche minuto in più.
Scolate gli gnocchi e condite con burro fuso, scaglie di parmigiano e maggiorana fresca!!



Vorrei inoltre rendere noto a chi ancora non ne è a conoscenza che la coldiretti sta promuovendo la vendita di parmigiano reggiano in collaborazione con i caseifici che hanno subito danni a causa del terremoto.

I caseifici ed i magazzini di stagionatura sono stati danneggiati dalle scosse di terremoto del 20 e del 29 sono

24. Le scosse sismiche del 29 maggio hanno provocato il crollo di formaggio in 4 strutture in provincia di Mantova, 2 in provincia di Modena, 6 in provincia di Reggio Emilia, danni con problemi di agibilità ad un caseificio in provincia di Mantova e 3 in provincia di Modena. Le forme coinvolte in questi nuovi crolli ammontano a 311 mila unità, portando il numero delle forme totali colpite dal sisma a oltre 600.000 mila unità (di cui circa 300.000 sono danneggiate, pari al 10% della produzione).
Sono in corso le operazioni per recuperare il formaggio crollato. Le forme di formaggio che possono continuare la maturazione per essere stagionate a Parmigiano-Reggiano, vengono trasferite in altri depositi attrezzati per lo scopo.
Le forme di formaggio che hanno subito fratture o spaccature vengono trasferite in depositi refrigerati, in attesa della destinazione d'uso adeguata (grattugiato generico, formaggio fuso).
www.parmigiano-reggiano.it

Io trovo che sia un'occasione da non mancare primo per aiutare queste persone e l'economia poi perchè c'è la possibilità di acquistare un'ottimo prodotto ad un'ottimo prezzo!!!
Io l'ho prenotato!!!

http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414_%2012.htm

CASEIFICIO SANT'ANGELO S.N.C.
DI CARETTI DANTE E C. (Azienda Caretti)
Indirizzo VIA IMBIANI, 7
Comune San Giovanni in Persiceto – 40017 (BO) Telefono 051/824811
Indirizzo del negozio: Via Zenerigolo 4/b – San Giovanni in Persiceto – tel. 051/823198
Sito: http://www.aziendacaretti.it/
Email: terremoto@aziendacaretti.it

CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA
DI SAN POSSIDONIO SOC. COOP. AGR.

Indirizzo VIA MATTEOTTI, 80
Comune San Possidonio – 41039 (MO)
Telefono 0535/39084Email: caseificiolacappelle@libero.it

CASEIFICIO 4 MADONNE
unità produttiva Via Camurana – Medolla
Email: info@caseificio4madonne.it
Punti vendita:
Via Panaria Bassa, 73 Solara di Bomporto (MO) 059/901608
Via Nazionale, 37/a Sorbara di Bomporto (MO) 059/902295
oppure per prenotazioni contattare l'ufficio a Lesignana
tel. 059 849468 – chiedere del rag. Setti

CASEIFICIO SOCIALE SAN SIMONE
Via Garcia Lorca, 18 – Marmirolo – 42123 Reggio Emilia
tel. e fax 0522 340129
Email: caseificiosansimone@alice.it

LATTERIA SOCIALE LORA
Via 25 aprile, 24 – 42040 Campegine (RE)
tel. 0522 677529

CASEIFICIO ROSSI F.LLI SRL
Via Mandrio, 18 – 42010 Rio Saliceto (RE)
tel. 0522 699700 – fax 0522 631354
Email: rssflli@tin.it