CARPACCIO DI ZUCCHINE

Ho corso tanto, ho corso tutto l’inverno e tutta la primavera.. ormai posso considerarmi la campionessa mondiale di incastro di impegni!! Forse quando vai senza mai fermarti non pensi, non rifletti e ti ritrovi alla fine a fare un bel bilancio.. anche se non è fine anno Ammetto di aver passato un periodo molto stanco, non posso definirlo difficile perché c’è chi le difficoltà le affronta veramente. Era però tanto tempo che pensavo “va sempre tutto bene, sei una persona fortunata, ma chissà quando arriverà quel momento in cui la famosa ruota girerà!?”. E poi eccolo quel momento, per un attimo ho pensato che fosse arrivato, e invece no, è stato solo un attimo di forte stanchezza e di alcuni pensieri ma tutto si è messo a posto da solo, tutto ha trovato il suo incastro e pare che la ruota stia riprendendo a girare dalla parte giusta.. è si sono proprio una ragazza fortunata! Mi chiedo a volte se ci sia un disegno per noi o se il destino ce lo creiamo da soli, perché mi rendo conto che la vita è un percorso e se sei fortunato lo percorri dal verso giusto e tutto si incastra in modo perfetto… e io penso di avere un buon navigatore!! E ora corro solamente verso le vacanze e attendo con ansia il meritato riposo.

So che tante persone con il caldo non accenderebbero il forno nemmeno sotto tortura, beh io non sono una di quelle persone visto che casa mia è piuttosto fresca una bella crostata la faccio volentieri. Ma per tutti gli altri oggi propongo un carpaccio velocissimo, gustosissimo e ideale per combattere questo caldo senza nemmeno usare i fornelli!!

Le zucchine crude sono ottime se appena colte e piuttosto piccole quindi con pochi semi all’interno.

CARPACCIO DI ZUCCHINE

per 2 persone

3 zucchine piccole appena colte
mix nutriente di semi Melandri Gaudenzio
scaglie di parmigiano reggiano
rucola selvatica

4 noci
4-5 foglie di basilico
olio extravergine d’oliva

Lavate bene le zucchine, privatele delle estemità e con una mandolina o l’affettatrice tagliatele a fette molto sottili. Lavate la rucola, asciugatela e spezzettatela. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente. Lavate il basilico e tritatelo. Mescolate tutto assieme e condite con dell’olio extravegine d’oliva. Disponete nei piatti e completate con le scaglie di grana e il mix di semi. A piacere potete condire con aceto balsamico.

Tombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Tartellette carciofi porri e camembert

Chi non ama le torte salate alzi la mano!! Io personalmente le adoro e infatti qualche settimana fa' facendo la spesa pensavo a quali ingredienti comprare proprio per il ripieno di una torta salata, ho comprato carciofi, porri e camembert.. dopo qualche giorno arriva il tema della sfida dell'MTC per il mese di marzo, la brisés.. sarà destino o forse no, ma io ne sono stata molto felice, quindi grazie Flavia!! Ammetto di non aver brillato in quanto a fantasia ma queste tartellette sono comunque deliziose.. anzi erano :-)!! Oggi sono di poche parole, sono particolarmente stanca, mi sembra di esserlo sempre di più, è strano come a volte ci si senta energici e pieni di voglia di fare ed allo stesso tempo profondamente spossati, ma per fortuna è in arrivo il weekend ;-)!!!

TARTELLETTE CON CARCIOFI
PORRI E CAMEMBERT
per 8/9 tartellette

per la brisée
250 g di farina
150 g di burro

1 cucchiaiono di sale
un pizzico di zucchero
1 cucchiaio di latte

per il ripieno
2 carciofi
2 porri
150 ml di panna fresca
2 uova
150 g di camembert*
sale, pepe

*peso senza buccia

Riporto le indicazioni di Flavia per la preparazione della brisée.
Versate la farina a fontana sul piano di lavoro. Mettete al centro il burro, il sale, lo zucchero e l'uovo, poi mescolateli e lavorateli con la punta delle dita. Incorporate piano piano la farina, lavorando delicatamente l'impasto finché assume una consistenza grumosa. Aggiungete il latte e incorporatelo delicatamente con la punta delle dita finché l'impasto comincia a stare insieme. Spingete lontano da voi l'impasto con il palmo della mano, lavorando di polso, per 4 o 5 volte, finché è liscio. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo fino all'uso.

Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne, tagliategli la punta e poi a metà, eliminate la barbetta interna e divideteli in spicchi. Fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva in una larga padella ed iniziate a cuocere i carciofi. Eliminate la parte esterna dei porri e tagliate a rondelle la parte bianca, aggiungeteli ai carciofi e proseguite la cottura per una decina di minuti mescolando spesso per evitare che si

brucino le verdure. Allungate con un bicchiere di acqua, salate e proseguite la cottura fino a totale assorbimento del liquido facendo attenzione a non bruciare le verdure, lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete le uova, aggiungete la panna e le verdure cotte, salate e pepate a piacere. Eliminate la buccia dal camembert e dividetelo in pezzetti.

Riprendete la pasta brisée, e stendetela su di un piano leggermente infarinato. Dovrà essere alta 3/4 millimetri. Tagliate la pasta più grandi rispetto alla misura degli stampi tenendo presente l’altezza dei bordi. Foderate gli stampi e bucate il fondo con una forchetta. Disponete un pezzetto di carta forno in ogni tartelletta e riepite con fagioli secchi o pesi di ceramica. Scaldate il forno a 180°C e cuocete le tartellette per circa 15 minuti, eliminate fagioli e carta forno e rimettete in forno per altri 10 minuti.

Mettete qualche pezzetto di camembert nelle tartellette e versate il ripieno. Decorate a piacere i bordi con i ritagli di parta rimasti. Io ho scelto una decorazione primaverile fatta da fiorellini di diverse dimensioni. Rimettete in forno e terminate la cottura per circa 15 minuti.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

Con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di marzo

dell’MTC

Polpette di quinoa con porri scamorza e zucca

Da poco sono andata a trovare le mie carissime amiche di Cavezzo, ormai famoso per il terribile terremoto di quasi tre anni fa!! Questo piccolo paesino è però famoso anche per il suo mercato domenicale, deniminato mercato storico con tanto di cartelli all’ingresso del paese. E’ molto belle perché è grande, si sviluppa tra le vie del centro, tutti i negozi sono aperti, c’è tantissima gente e in una delle piazze si trovano tante magnifiche bancarelle di prodotti alimentari freschissimi. Non ho saputo resistere alla zucca mantovana che dalle mie parti è difficile da trovare, ed ho fatto bene perché è buonissima!! Ma poi diciamolo… una foodblogger come potrebbe non rimanere affascinata da tale bellezza.

La stagione della zucca ormai è al termine ma ancora si trovano, in ogni caso queste polpette possono essere accompagnate anche da una crema di carciofi, topinambur, patate, carote o altra verdura a scelta.

POLPETTE DI QUINOA
PORRI SCAMORZA E ZUCCA
per 20 polpette

per le polpette
100 g di quinoa mix Melandri Gaudenzio
100 g di patata lessa

60 g di scamorza affumicata
1 porro
1 uovo
prezzemolo
olio extravergine d’oliva
sale

per la crema
100 g di zucca
olio extravergine d’oliva
sale

Per tagliare la zucca ho utilizzato il coltello “cuoco” FISKARS con lama in acciaio inox.

Lasciate in ammollo la quinoa per circa un’ora, risciacquatela e cuocetela in acqua bollente salata per circa 20 minuti. Scolatela molto bene e lasciate intiepidire. Nel frattempo tagliate i porri a rondelle e rosolateli pochi minuti in padella con dell’olio extravergine d’oliva. Allungate con un bicchiere di acqua, salate e fate cuocere lentamente finché l’acqua sarà assorbita completamente, attenzione a non

lasciare del liquido altrimenti le polpette saranno acquose. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela, pesatene 100 grammi e mettetela in una ciotola. Aggiungete i porri, la quinoa, l’uovo, la scamorza grattugiata ed il prezzemolo lavato asciugato e tritato. Mescolate tutto e fate delle grosse polpette, circa 20. Distribuitele su di una teglia ricoperta con carta forno e cuocete a 180°C per 20 minuti.

Tagliate la zucca a piccoli dadini e fatela cuocete in padella con un mezzo bicchiere di acqua, aggiungetene se necessario, alla fine dovrà rimaere un po’ di liquido, salate e portate a cottura. Quando sarà cotta schiacciatela con una forchetta e condite con un filo d’olio extravegine d’oliva.

Sul piatto da portata distribuite la crema di zucca e adagiatevi sopra le polpette di quinoa.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

Cappuccino di Topinambur

Come scritto anche nella mia descrizione, la passione per il mondo della cucina si è stabilito in me quando da piccolina osservavo curiosa la mia mamma mentre cucinava! Oggi succede il contrario, è lei che guarda quello che faccio io, mi chiede delle ricette, anche se poi non le fa mi aiuta.. io per scherzare la chiamo “aiutocuoca”!! Mi dice sempre che le faccio confusione perché io sono molto rapida e spesso faccio anche 2/3 ricette contemporaneamente incastrando le preparazioni. Lei invece ha bisogno dei suoi tempi e di fare una cosa per volta, quindi quando cucino da lei siamo una comica, lei che corre ovunque e poi si scorda quello che deve fare, e io mi diverto un sacco e la prendo un po’ in giro.. e lei che si chiede da chi io abbia preso perché anche mio babbo è stile bradipo!! Io sono sicura di aver preso da mio nonno anche se lei dice che ha dato tutta questa dote a me rimanendo lei senza!! Comunque mia mamma ha la tv accesa fissa su Alice quindi ricette tutto il giorno, ed ha sentito tanto parlare di questo topinambur, mi ha chiesto tante volte come fosse e che gusto avesse, per questo ho deciso di preparare per lei questo cappuccino. E’ stato un successo, davvero buonissimo. Naturalmente può essere servito anche sotto forma di zuppa in dosi maggiori!

CAPPUCCINO DI TOPINAMBUR

ingredienti per 4 persone*

per il cappuccino

450 g di topinambur pesato pulito

70 g di patata pesata pulita

4 cipollotti freschi

160 g di latte fresco
sale
olio extravergine d’oliva

per la schiuma
200 g di latte fresco
90 g di pecorino
10 g di fecola

inoltre
1 carciofo
farina q.b.
olio di semi di arachidi per friggere
sale

*le dosi si rieriscono a 4 tazze, se intendete consumare la crema come un primo piatto basterà raddoppiare le dosi.

Per pelare il topinambur e la patata ho utilizzato lo spelucchino della FISKARS con lama in acciaio inox.

Pelate i topinambur e la patata, pesate la quantità necessaria e riducete tutto in piccoli cubetti. Il topinambur è piuttosto duro e impiega molto tempo a cuocere per questo consiglio di tagliarlo a pezzetti piccoli. Tritate anche lo scalogno grossolanamente e mettete tutte le verdure in un tegame assieme a qualche cucchiaio di olio extravergine d’oliva. Fate rosolare le verdure qualche minuto, aggiungete il latte e 600

grammi di acqua* circa. Salate e fate cuocere per circa un’ora.

*la quantità di acqua dipende da quanto durerà la cottura delle verdure, quindi aggiungetene un po’ per volta.

Per la sciuma, in un padellino mettete la fecola e aggiungete due cucchiai di latte, mescolate e aggiungete il restante latte, cuocete mescolando sempre con una frusta. Quando inizia a sobbollire tolgliete dal fuoco e aggiungete il pecorino e mescolate per farlo sciogliere.

Eliminate le foglie esterne del carciofo, tagliate la punta, dividetelo a metà ed eliminate la barbetta all’interno. Tagliate il carciofo a spicchi molto sottili, passateli nella farina e soffriggeteli in olio di semi di arachidi bollente. La temperatura ideale dell’olio deve essere 180°C ma se non avete un termometro potete inserire il manico di un cucchiaio e se vi si formeranno tante bollicine attorno allora è pronto.

Quando le verdure saranno cotte riducetele in crema con un frullatore ad immersione, aggiungete un cucchiaio di olio e versate nelle tazze. Versatevi sopra una parte di crema al pecorino e completate con i carciofi fritti.

©Ombelico di Venere

Ombelico di Venere

CUORI DI POLENTA CREMOSI

Non sono un’amante della festa degli innamorati, non l’ho mai festeggiata con la classica cena al ristorante anche se qualche volta ammetto che la cenetta a casa a lume di candela c’è stata. Credo sia davvero un modo più romantico di festeggiare, senza decine di coppiette affianco, senza una sistuazione standard, senza un menu fisso e solitamente costoso.. il vero spirito del San Valentino esce fuori tra le quattro mura di casa, solo con la persona amata, solo con la voglia di stare assieme! Allora accendete una candela e concedetevi una cena leggera, veloce da preparare, con accenni afrodisiaci e non per ultimo molto economica!!

Vi lascio la ricetta dell’antipasto, per il resto del menu vi rimando alla rivista che potete sfogliare cliccando sulla copertina in fondo!!!

CUORI DI POLENTA CREMOSI

per 2 persone

costo

a persona circa 1,9 euro

150g di farina di mais per polenta

25g di latte

30 g di formaggio edamer

(o altro formaggio filante)

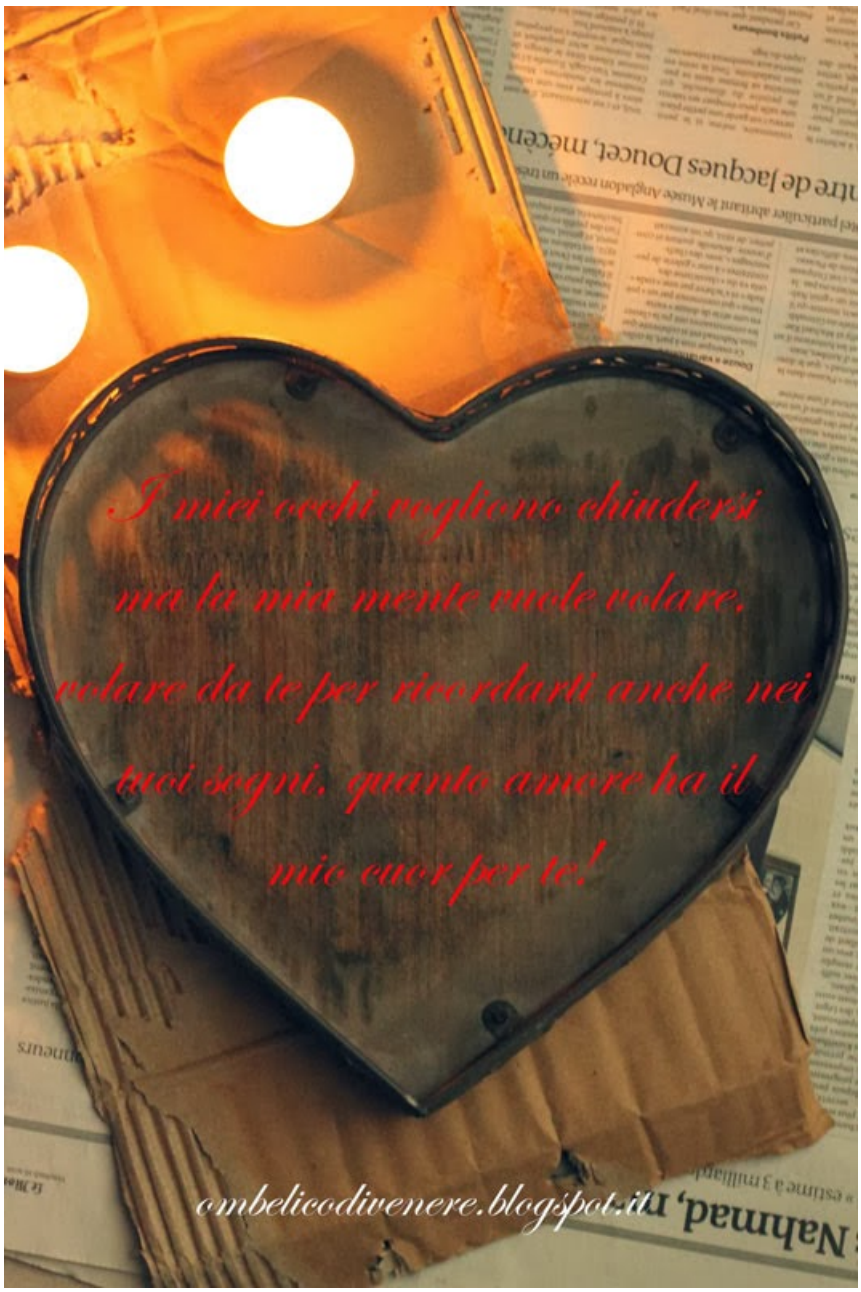
3 g di farina 00

1 tuorlo

¼ di bustina di zafferano

1 cucchiaio di olio extravergine d’oliva

sale grosso



In un pentolino mettete 600 grammi di acqua con un cucchiaio di olio extravergine d’oliva e un cucchiaino raso di sale grosso, portate a bollore e unite la farina tutta in una volta, mescolate velocemente per evitare di formare grumi. Continuate sempre a mescolare fino a cottura, circa 40 minuti.
Versate la polenta in un contenitore dai bordi alti, lo strato di polenta dovrà essere circa 4-5 centimetri. Lasciate completamente raffreddare.
Con uno stampo a cuore tagliate la polenta, con un coltello dalla lama sottile fate un’incisione tutta attorno al cuore lasciando un centimetro scarso di bordo e facendo attenzione a

non arrivare fino al fondo. Con un cucchiaino prelevate la parte in eccesso all’interno del cuore ricavando l’incavo necessario per il ripieno.
In un piccolo pentolino mettete la farina, aggiungete piano il latte mescolando per non formare grumi, cuocete sempre mescolando fino a bollore, togliete dal fuoco unite 25 grammi di fontina tagliata a cubetti e fatela sciogliere, unite infine lo zafferano e il tuorlo, mescolate bene e riempite i cuori, in ognuno mettete un cubetto di fontina, spolverate di pepe e cuocete in forno caldo 180° per circa 25 minuti, fate attenzione che non bruci sopra. Fate riposare qualche minuto e servite.

SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

Abito vicinissima ad un fiume e approfittando di un bel giorno di sole ho fatto una lunga passeggiata sull’argine, l’erba era alta e “l’ambiente” risultava un po selvaggio ma tra le erbacce ho scovato questa salvia (salvia pratensis) che fa dei fiori tanto carini. Qui da me, come penso in moltissimi

altri posti, è molto comune e si trova facilmente. Ho visto in giro sul web, alcune versioni di salvia fritta e questa è la mia, davvero molto buona!!!

SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

per 15 pezzi

30 foglie di salvia Pratensis

50 gr di philadelphia

50 gr di prosciutto cotto circa

per la pastella

150 farina

due pizzichi di sale

40 vino bianco secco

150 acqua

6 gr lievito birra

1 cucchiao di olio evo
50 gr di albume

Fate sciogliere il lievito di birra in un pò di acqua tiepida (presa dal totale), in una ciotola lavorate assieme albume il vino bianco, l'olio e l'acqua col lievito per pochi minuti, aggiungete la farina setacciata e il sale, mescolate bene, iniziate ad aggiungere l'acqua finchè avrete formato una pastella che non dovrà essere troppo liquida ma nemmeno troppo dura.Coprite la ciotola con della pellicola alimentare e mettete in frigoriero a riposare per circa un'ora.
Nel frattempo lavate le foglie di salvia, spalmatele tutte con un po di philadelphia, sulla metà delle foglie mettete un pezzetto di prosciutto cotto e ricopritele con l'altra foglia. Cinque minuti prima di iniziare a friggere mettete le foglie

in freezer.
Scaldate l’olio di semi di arachide a 170° immergete le foglie nella pastella, fate scolare un po di eccesso di composto e friggete. Quando saranno appena dorate scolatele bene dall’olio e mettetele in un piatto.
Servite calde.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Ambra

TASTE&MORE

Ormai son passati una decina di giorni dall'uscita del numero 2 di TASTE&MORE nel quale sono presenti delle mie ricette, sono come sempre molto orgogliosa e questo mese ancor di più dato che la foto in copertina è la mia, ve la lascio quindi qui sotto da sfogliare!!

Ne approfitto di questo post per scusarmi con tutti voi che con regolarità mi lasciate commenti e passate da questo blog, nelle ultime due settimane ho avuto parecchi impegni e poco tempo da dedicarvi/mi, per ultimo mio nonno da giovedì scorso è all'opedale purtroppo ormai agli ultimi giorni e noi ci stiamo alternando per lasciarlo solo il meno possibile visto che è perfettamente lucido e sicuramente chiaccherare gli fa piacere!

Inoltre vorrei chiarire una cosa, credo di esser passata almeno una volta a visitare praticamente tutti i blog di chi mi ha lasciato un commento (se qualcuno mi fosse involontariamente sfuggito, vi chiedo di farmelo presente), non credo, di chi si è solo iscritto come follower anche perchè non sempre controllo i nuovi iscritti!! Vi scrivo questo perchè son rimasta spiacevolmente stupita da un commento alla mia ultima ricetta, in cui un nuovo follower avanzava pretese dandomi una scadenza per poter visitare il suo blog, ma io dico… scherziamo, addirittura con i giorni contati altrimenti "*alzo i tacchi e me ne vado…*" ma vai pure!!!
Sia chiaro io ho grandissimo rispetto per tutti quelli che utilizzano il loro tempo per passare da qui e per questo continuerò sempre a ringraziarvi ma così no, l'arroganza e le pretese per favore no!!!
Io passo da tanti blog che mi piacciono e dai quali non ho mai

avuto un commento indietro, ma io non pretendo niente, sta a me continuare o meno a visitarli, non mi piace *“mi iscrivo al tuo blog se ricambi”,* mi piace *“se ti va passa a trovarmi”*
Ricordo benissimo all’apertura del blog senza follower e nessun commento per tanti post come mi sentivo, ma non mi son mai permessa di pretendere da nessuno si essere seguita e ripeto, ringrazio tutti quelli che passano perchè niente è dovuto!!!

Detto questo non so quanto tempo avrò nei prossimi giorni per passare da voi o rispondere ai commenti, confido nella vostra comprensione!!!

BISCOTTI SALATI AI SEMI OLIVE E POMODORINI SECCHI
clicca sulla foto per vedere la ricetta

ombelicodivenere.blogspot.it

CROSTINI AI CEREALI CON PATE' LIGHT DI POLLO

clicca sulla foto per vedere la ricetta

ombelicodivenere.blogspot.it

CUBOTTI SOFFICI AL CAFFE' E NOCI

clicca sulla foto per vedere la ricetta

TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

Quando una carissima collega ti omaggia di alcuni porcini freschissimi cosa puoi fare se non preparare immediatamente un piatto gustoso!?!? Oltretutto erano anche già puliti… quindi la sera stessa ho cucinato questi semplici ma deliziosi tortini.

Pensate che fino a poco tempo fa non amavo i porcini sarà che al ristorante spesso quelli che servono sono viscidi e non riuscivo a mangiarli, questi invece sono rimasti sodi e saporiti quindi mi son piaciuti moltissimo!!

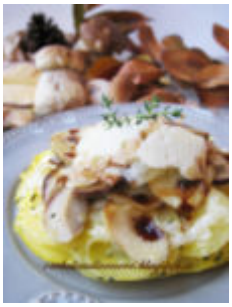
TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

per 2 tortini

2 patate medie
2 uova
150 gr di pecorino
2 porcini medi
timo
1 spicchio d' aglio
noce moscata
vino bianco
sale, pepe, olio evo
a piacere aceto balsamico

Pulite i porcini e tagliateli a fette non troppo sottili, in una padella mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio in poco olio evo. Aggiungete i porcini, fate cuocere qualche minuto e sfumate col vino bianco, quando sarà evaporato allungate con poca acqua e salate e pepate a piacere.
Pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili, bollitele in acqua salata pochi minuti e scolate facendo attenzione a non romperle.
Sbattete l'uovo con poca noce moscata, sale pepe e il timo tritato e 100 gr di pecorino grattugiato.
Foderate con carta forno degli stampini per tortine monodose,

sul fondo mettete uno strato di patate, poi qualche scaglia di pecorino e continuate così facendo tre strati, versate metà crema di uovo in ogni formina e cuocete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.
Servite con sopra i porcini e il restante pecorino a scaglie, a piacere mettete qualche goccia di aceto balsamico.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Ely nella categoria Grati Amo