COZZE AL SUGO E SPAGHETTI CON LE COZZE

Oggi doppia ricetta, anzi una ricetta ed un consiglio. Si perché quando cucinate le cozze al sugo oltre che a mangiarle semplici dovete per forza condirci due spaghetti, davvero ottimi!

A me è capitata la gran fortuna di ricevere circa 4-5 kg di cozze, appena pescate, con un profumo di mare delicato e meraviglioso, io che solitamente odio l'odore del pesce crudo, enormi fuori e pienissime dentro, dal colore meraviglioso. Grazie Pongo e grazie a Raffa che le ha pescate!

L'unico inconveniente è doverle pulire, ma nonostante il tempo ne è valsa davvero la pena!

COZZE AL SUGO

per 2 persone (compreso condimento per gli spaghetti)

1,5 kg di cozze
500 g di pomodoro molto maturo
4-5 cucchiai di salsa al pomodoro*
50 g di vino bianco secco

4 spicchi d’aglio
1-2 peperoncini (in base ai gusti)
prezzemolo
olio extravergine d’oliva

*SALSA AL POMODORO
1/2 cipolla
pomodori maturi
5-6 foglie di basilico
1 pizzico di zucchero
sale
olio extravergine d’oliva

Per prima cosa preparate la salsa, anche il giorno prima. Lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate i semi, tagliateli ora a pezzi. In un tegame fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere. Aggiungete i pomodori, mescolate ed unite anche le foglie di basilico e lo zucchero. Fate cuocere finché il sugo sarà piuttosto denso, circa un'ora e trenta minuti. Dieci

minuti prima del termine della cottura regolate di sale. Mettete il pomodoro in un passaverdure e ricavate la salsa. A piacere conditela con un filo d’olio. Potete conservarla anche in freezer.

Eliminate la barbetta dalle cozze tirandola con un movimento secco, verso la parte chiusa, con un coltello raschiate le eventuali incrostazioni bianche che si formano sul guscio. Infine con una paglietta di acciaio grattane la superficie e sciacquate bene con acqua fredda.
Lavate ed asciugate il prezzemolo, tritalo finemente assieme a due spicchi d’aglio. Fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva in una padella di alluminio e soffriggete il trito di aglio e prezzemolo per un minuto, unite le cozze, mescolate bene e sfumate con il vino bianco. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 5-6 minuti finché le cozze saranno tutte ben aperte. Mettete un panno bianco pulito all’interno di un colapasta e filtrate le cozze raccogliendo il sugo un contenitore sottostante.
Lavate i pomodori e incidete a croce il loro dorso, versateli per un minuto in acqua bollente. Scolateli e metteteli in una ciotola di acqua fredda. Eliminate la buccia, tagliateli in quattro parti ed eliminate i semi. Tagliateli a cubetti.
Nella padella di cottura delle cozze fate scaldare dell’olio, unite gli spicchi d’aglio interi sbucciati ed il peperoncino tritato. Fate soffriggere ed unite il pomodoro e la salsa. Fate rapprendere per circa 20 minuti ed aggiungete il sugo filtrato delle cozze. Fate cuocere per circa 30 minuti, se dovesse essere troppo salato aggiungete dell’acqua e allungate la cottura. Quando il sugo inizia a rapprendersi aggiungete le cozze, mescolate bene e terminate la cottura, circa 10 minuti. Servite calde con dei crostini di pane. A mio parere il giorno dopo riscaldato è più buono.

SPAGHETTI CON LE COZZE

per 2 persone

1/3 delle cozze al sugo
180 g di spaghetti

Sgusciate le cozze, tenetene alcune per decorare i piatti.

Tagliatene a pezzi circa la metà.
Cuocete gli spaghetti al dente e conditeli con del sugo delle cozze, le cozze intere e a pezzetti. Se il sugo fosse poco aggiungete un pò di salsa di pomodoro. Servite caldo, anche se a me piacciono di più tiepidi.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

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

FUSION BURGER

Quando si parla di hamburger di norma la mente corre subito alle famosissime catene di fast food spesso associate a scarsa qualità. Fortunatamente si trovano anche burger di qualità, fatti con ingredienti di prima scelta che si distinguono ad ogni boccone. Realizzarli in casa non è affatto impossibile ma di certo del lavoro da fare ce n'è parecchio.. ma garantisco che la soddisfazione è tanta, anche il caos in cucina è tanto a dire il vero :-)!! Comunque grazie Arianna perché la cena della domenica sera è stata molto apprezzata e perché non avevo mai realizzato personalmente la polpetta.. diciamo la parte ham dell'hamburger. Ammetto che avevo dei dubbi sulla sua buona riuscita, mi chiedevo come potesse stare assieme la carne, credevo infatti che in cottura si sfaldasse ma in realtà l'unica difficoltà è posizionarla sulla piastra. Ho ovviato al problema formando le polpette direttamente carta forno e le ho poi capovolte direttamente sulla piastra bollente.

La mia ispirazione è un mix di oriente e USA. Quando a febbraio dello scorso anno andai in Thailandia la nostra prima cena fu a base del famosissimo pad thai, e da allora ce ne siamo innamorati al punto tale che il mio ragazzo abitualmente mi chiede di cucinarlo. Consiste in noodle di riso conditi con germogli di soia, arachidi, uovo, lemongrass, tofu, pollo o gamberi ovviamente condito con salsa di pesce, tamarindo etc.. poi ovviamente c'è il latte di cocco che è thailandese e lo zenzero e la salsa di soia che sono molto utilizzati. Ho quindi pensato di preparare una polpetta di pollo marinata nel latte di cocco e spezie, abbinata a germogli di soia cipolla e spinaci novelli. La salsa che ho realizzato è a base di burro di arachidi tipico Americano ma che si collega al pad thai per la presenza delle arachidi. Non è facile spiegare tutti i collegamenti quindi passiamo alla ricetta, in ogni caso il risultato è stato molto molto buono!! Credo che proseguirò a

realizzare polpette fantasia e a sfornare burger, prossimo passo realizzare una scorta di buns da congelare!!!

Ps. prima di iniziare, vista l'infinita lista degli ingredienti che potrebbe spaventare, vorrei far presente che le preparazioni possono essere fatte il giorno prima e poi assemblate, inoltre anche la polpetta da sola servita con

un’insalata fresca è ottima come secondo piatto.

FUSION BURGER

per 4 persone (o due affamate)

Per le polpette

500 g di sovracosce di pollo al netto
150 g di latte di cocco
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio raso di polvere di curry
1 cucchiaio raso di curcuma
1 cucchiaio raso di paprika
coriandolo secco
2 cucchiai di succo di limone
una manciata di prezzemolo fresco
2 spicchi d’aglio

Per i buns

125 g di farina 00
125 g di farina 0 manitoba
135 g di latte intero
10 g di zucchero
5 g di sale fino
20 g di burro
5 g di strutto
4 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
arachidi tostate salate
1 uovo

Per la salsa

50 g di burro di arachidi
25 g di acqua
4 g di miele
1/2 spicchio d’aglio
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
10 g di succo di limone

6 g di senape al pepe verde

Per l’accompagnamento
8 cipollotti freschi
spinaci novelli
germogli misti
olio extravergine d’oliva

Per il contorno
1 peperone rosso
1 peperone giallo
4 patateprezzemolo
1 spicchio d’aglio
sale
olio extravegine d’oliva
aceto di vino bianco

Per i buns, in una ciotola mettete il lievito con il latte tiepido ed il miele, mescolate bene per far sciogliere il

lievito. Dopo una decina di minuti aggiungete la farina e lavorate finché il liquido sarà assorbito, io ho utilizzato un’impastatrice. Aggiungete il burro e lo strutto a temperatura ambiente, fateli assorbire e unite sale e zucchero. Lavorate bene l’impasto, formate una palla lavorandolo con le mani, mettetelo in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l’impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo, chiudetelo a libro, ruotate di 90° e ripetete l’operazione. Mettete nuovamente a lievitare l’impasto. Riprendetelo, dividetelo in 4 panini e dategli la forma rotonda. Lasciateli lievitare coperti da un canovaccio. Sbattete l’uovo con un goccio di latte e spennellate delicatamente i buns. Tritate grossolanamente le arachidi e distribuiteli sui panini. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti, o fino a doratura. Toglieteli dal forno e fateli raffreddare su una gratella.

Per la polpetta, eliminate la pelle l’osso ed i nervi del pollo e tagliatelo a piccoli pezzi. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti per la marinatura, gli spicchi d’aglio interi ed il prezzemolo tritato. Aggiungete il pollo e lasciate riposare in frigorifero per almeno 5/6 ore. Togliete il pollo dalla ciotola e tamponatelo con uno scottex ma senza togliere tutta la marinatura. Riducete la carne in poltiglia, questa operazione richiede un po’ di tempo, meglio è tritata meglio viene la polpetta e meglio stà assieme in cottura. Dividete la carne in quattro parti. Tagliate 4 pezzi di carta forno e su ognuno di essi mettete una parte di carne, formate dei cerchi spessi e larghi poco più del panino perché la carne in cottura si ritirerà.

Per la salsa, lavorate assieme tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Assaggiate la salsa ed aggiustatela in base ai vostri gusti.

Per il contorno, lavate i peperoni, tagliate l'estremità ed eliminate i semi all'interno. Avvolgeteli in un foglio d'alluminio e cuocete in forno caldo 200°C per circa 1 ora e

30 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli subito tra due piatti.
Mettete a bollire abbondante acqua con un cucchiaio di aceto di vino bianco. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Fatele bollire due minuti e scolatele. Asciugatele bene e conditele con dell’olio extravegine d’oliva. Disponetele in una teglia ricoperta con carta forno senza sovrapporle. Fate cuocere a 180°C per circa 25 minuti o fino a leggera doratura.
Riprendete i peperoni ed eliminate la pellicina esterna, tagliateli a listarelle. Tritate il prezzemolo con l’aglio. Mettete le verdure in un piatto e condite con il trito di prezzemolo e regolate di sale.

Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e soffriggeteli in olio bollente, scolateli e teneteli da parte.

Scaldate la piastra, tagliate i buns a metà e fateli leggermente abbrustolire su di essa. Prendete le polpette di pollo e rovesciatele sulla piastra. Fatele cuocere molto bene e poi giratele con una spatola.

Spalmate il panino con la salsa al burro di arachidi, fate un primo strato con gli spinaci novelli, mettete la polpetta,

proseguite con la cipolla un secondo strato di spinacini e terminate con i germogli.

Servite con le patate ed i peperoni al prezzemolo.

con questa ricetta partecipo all’MTC di giugno

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

CRESCIONE ZUCCA PATATE SALSICCIA ED EMMENTALER

Crescione my love!! Non credo sia difficile comprendere il perché questo delizioso involucro di pasta sia per me una ricetta del cuore!! Quando ho letto il tema del contest dei formaggi svizzeri ho subito pensato a lui. Sono innamorata della mia regione, l'Emilia Romagna e tutti conoscono i simboli culinari che la rappresentano, primo su tutti il cappelletto che dona il nome al mio blog, ma farcirlo con il formaggio mi sembrava un pochino forzato e poi ci sono piada e crescione. E per lui.. per il crescione il formaggio è perfetto!! Lui è stato anche la mia scelta per la sfida da proporre all'MTC.. quindi.. più amore di così!!!
Questa volta ho pensato che la farcitura ideale da abbinare all'Emmentaler svizzero fosse quella con la zucca e patate che dalle mie parti è un classico ma solitamente le patate vengono lessate e la zucca cotta al forno io invece ho preferito la cottura in padella. Ho fatto una versione decisamente più golosa con l'aggiunta dello scalogno, della salsiccia e di questo ottimo formaggio. Il risultato è un connubio di sapori che si compensano e fondono assieme in maniera sublime. Anche riscaldato questo crescione è ottimo. Potete congelarlo appena si sarà raffreddato e scaldarlo direttamente da congelato sull'apposita piastra o in una padella antiaderente a fuoco basso.

CRESCIONE ZUCCA, PAPATE, SALSICCIA
ED EMMENTALER

per 8 crescioni

per l'impasto

500 g di farina 00
125 g di latte
125 g di acqua
100 g di strutto
16 g di lievito per torte salate
10 g di sale fino
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il ripieno

400 g di patate al netto deglie scarti
300 g di zucca al netto degli scarti

160 g di Emmentaler
120 g di salsiccia
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
sale, pepe
olio extravergine d’oliva

Fate scaldare al microonde il latte e l’acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz’ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All’interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l’acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino

appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 8 pezzi e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate le patate e pulite la zucca, pesate il quantitativo necessario e riducete tutto a piccoli cubetti.
Tritate finemente uno scalogno e fatelo soffriggere in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e

mescolando continuamente lasciate cuocere qualche minuto. Unite la salsiccia a piccoli pezzi e fatela rosolare. Allungate con due bicchieri colmi d'acqua, salate, pepate e aggiungete il rosmarino tritato molto finemente. Lasciate cuocere finché sarà completamente asciutto, risulterà un composto piuttosto pastoso. Con una grattugia dai fori grossi grattugiate l'Emmentaler.

Infarinate appena il tagliere e prendete una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la pasta con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda fino ad uno spessore di 0,5 centimetri. In delle due

metà disponete una parte di ripieno, cospargete con 20 grammi di Emmentaler. Chiudete i crescioni rovesciando la parte di pasta
senza ripieno sull’altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione.
Scaldate il testo o l’apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia
fuori e rimane cruda all’interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l’altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega. Servite caldi!!!

l'ombelico di Venere

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PANCETTA BUFALA E MANDORLE

Quanto tempo che non scrivo un post, purtroppo ho un pochino abbandonato questo angolino, anche se le ricette non mancano. Oggi voglio riprendere a seguirlo più assiduamente. Mi sembrano più i buoni propositi di fine anno ma in questo momento mi sento così, voglia di cambiamenti, voglia di novità, voglia di non annoiarmi, insomma un pochino di insofferenza si fa sentire. Spero sia solo il passaggio dalle lunghe e polleggiate ferie al rientro al lavoro, adesso si deve riprendere in ritmo, “progettare” l’inverno che sinceramente non è per nulla la mia stagione. Di questa stagione amo solo le zuppe calde e la copertina in cui ci si avvolge sul divano. Ma siamo ancora in estate e l’orto della mia mammina ha prodotto una quantità industriale di fiori di zucca. Ho deciso di preparli in uno dei modi più classici, ripieni.. ma che ripieno però!!

FIORI DI ZUCCA RIPIENI
CON PANCETTA BUFFALA E MANDORLE

per 4 persone
250 g di ricotta di mucca fresca
150 g di mozzarella di bufala
120 g di pancetta stagionata
50 g di parmigiano reggiano
30 g di mandorle senza buccia
28 fiori di zucca
1 uovo
3 albumi
pan grattato
pepe, sale

In una ciotola sbattete l’uovo con una forchetta, salate e

pepate, aggiungete la ricotta e il parmigiano e amalgamate bene. Tostate le mandorle in una padella antiaderente priva di grassi, tritatele grossolanamente ed unitele al composto di ricotta.
Pulite i fiori di zucca con un panno umido, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo interno. Tagliate il gambo lasciandolo lungo qualche centimetro.
Dividete a metà le fette di pancetta e disponetevi sopra un cucchiaino abbondante di crema di ricotta, posizionate al centro un pezzo di mozzarella di bufala e richiudete avvolgendo la pancetta. Aprite i fiori e inserite “l’involtino” di pancetta. Quando avrete farcito tutti i fiori sbattete gli albumi. Passate i fiori prima nell’albume eliminando quello in eccesso e poi nel pangrattato. Disponete tutti i fiori su una teglia ricoperta con carta forno e cuoceteli in forno caldo 180° per 20-25 minuti finché saranno appena dorati. Servite tiepidi.