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

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Ambra

CRACKER DI RICOTTA CON MELE AL MIELE E ZAFFERANO

Innanzi tutto vorrei ringraziare tutti quelli che sono passati da qui in questi giorni e mi hanno lasciato un pensiero, ma anche quelli che semplicemnte sono passati silenziosi, è bello leggere la vostra “vicinanza”
Ho passato una ventina di giorni lontana dalle mie ricette e anche un pò dalla mia casa a dir la verità ma l’ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi son messa all’opera.
Ho ricevuto la proposta di realizzare una ricetta per un pic nic con le pink lady, queste fantastiche mele che tra l’altro sono le mie preferite, e non lo dico perchè “devo”.. se qualcuno si ricorda già ne avevo parlato per la mia torta cremosa di mele e noci.
Ho avuto pochissimo tempo per pensare cosa preparare di adatto ad un pic nic ma la mia testa ha elaborato questi cracker, ho cercato di dare un’equilibrio ai sapori, il dolce del miele, il salato dello speck e del pecorino e l’asprino della mela. Direi che in bocca a mio parere, il tutto è molto armonico e anche il mio un po”delicatino” fidanzato, nonostante l’iniziale titubanza ne ha mangiati 4 e gli son pure piaciuti.. è.. son soddisfazioni!!!!

CRACKERS DI RICOTTA CON MELE
AL MIELE E ZAFFERANO

per circa 20 pezzi

per i crackers

200 gr di farina 00
100 gr di ricotta di mucca
45 gr di olio extravergine d'oliva
50 ml di acqua
5 gr di sale fino
maggiorana

per la farcitura

160 gr di ricotta fresca di mucca
100 gr di pecorino poco stagionato
8-9 fette di speck spesse 2 mm

2 mele pink lady
40 gr di miele d’acacia
1cucchiaino di zafferano
5 noci
10 gr di burro

Per i crackers, impastate assieme tutti gli ingredienti, fate attenzione a regolare la quantità di acqua perchè potrebbe servirne di più o di meno in base alla vostra farina, comunque dovete ottenere un’impasto molto morbido ma non appiccicoso. Lavate e asciugate bene il timo, inserite le foglioline nell’impasto. Avvolgete tutto nella pellicola per alimenti e lasciate riposare circa venti minuti.
Eliminate il torsolo delle mele lasciando un buco di un paio

di centimetri di diametro e tagliatene delle fette rotonde alte circa mezzo cm, fate scaldare il miele, scioglietevi dentro lo zafferano e spennellate la miscela su entrambi i lati delle rondelle di mele.
Grattugiate il pecorino con una grattugia dai fori grossi, unitelo alla ricotta e amalgamate.
Tagliate le fette di speck in strisce larghe 1.5 cm per il senso della lunghezza.
Stendete la pasta alta circa 3-4 mm, tagliate dei cerchi un po più larghi delle mele e cuoceteli per 7-8 minuti a 180° forno statico. Togliete dal forno, al centro di ogni cerchio mettete un cucchiaino abbondante di mousse di ricotta e pecorino, adagiate sopra la fetta di mela (la mousse dovrebbe rimanere dove si trova il buco della mela) avvolgete attorno al buco della mela la fetta di speck, al centro posizionate un quarto di una noce, infornate nuovamente per altri 12-15 minuti circa, controllare la cottura, quando i carackers saranno dorati togliete dal forno.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest Pink Lady

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

HAMBURGER ALL’ITALIANA

Non ce la faccio!!! questa volta non ce la faccio, non ho avuto la “folgorazione”.. e poi all’improvviso.. una serie di coincidenze mi hanno portato alla meta, nel senso opposto a quello che dovrebbe essere, ma l’importante è arrivare!!

lui.. “ho tanta voglia di hamburger!!”

io.. “Sabato prendiamo il treno e facciamo un giro a Bologna, ci sono i saldi, c’è il McDonald’s, c’è l’Eataly.. “

alla fine però il pranzo a base di “panini” salta per un gustoso pranzetto proprio all’ Eataly, e qui compriamo gli Hamburgher di strolghino realizzati con l’impasto fresco del famoso strolghino di
culatello, il rè della norcineria italiana, con poco sale di Cervia e tipiche spezie naturali.

“ma te lo faccio io l’hamburger!!!”

Ho sempre conosciuto lo strolghino come salame tipico parmense e in quella versione lo trovo eccellente per questo non potevo non provare l’hamburger, e devo dire che non mi ha deluso, è molto saporito e gustoso, si presenta con un colore rosato diverso dalla solita svizzera.

Quindi oggi mi dedico subito alla realizzazione dei panini, per la ricetta ho preso ispirazione da qui, ma ho variato alcune dosi e sopratutto ho aumentato la quantità di lievito giusto perchè avevo neccessità di accorciare i tempi di lievitazione rispetto ai suoi anche se comunque servono circa 5 ore più la cottura.

Ed eccola… la “folgorazione”, anche se l’origne di questa tipologia di alimento pare sia Europea (da amburghese.. Amburgo) la diffusione è avvenuta in America tramite le catene di fast food.
Io ho voluto usare tutti ingredienti nostrani e quindi oggi mentre lo preparavo ho pensato, *“il mio hamburger vuole fare l’americano.. ma se sotto sotto è tutto italiano!!”* e così con questa ricetta posso partecipare al contest di Elisa che questo mese prevedeva la contaminazione con la musica !!

HAMBURGER ALL’ITALIANA

per 6 pezzi

per i panini

340 gr di farina manitoba

215 ml di latte
13 gr di lievito di birra
25 gr di burro
10 gr di strutto
14 gr di zucchero
10 gr di sale
1/2 cucchiaino di malto d’orzo
latte
semi di sesamo
semi di lino
per la farcitura
6 hamburger di strolghino
300 gr di mozzarella di bufala per pizza
radicchio variegato
1 pomodoro da insalata

Fate intiepidire il latte e scioglietevi dentro il malto e il lievito di birra. Unite la farina, mescolate bene e coprite con la pellicola, fate lievitare per circa un’ora a 26/28°
Mettete l’impasto nella planetaria, avviatela a bassa velocità, unite il latte e la farina, quando saranno assorbiti unite il sale poi il burro e lo strutto.Quando il tutto sarà incordato, ci vorranno una decina di minuti, rimettete l’impasto nella ciotola e lasciate lievitare un’ora.
Sgonfiate l’impasto, prendete un’estremità e portatela verso il centro del composto, fate in questo modo tutto attorno per due giri.
Rimettete a lievitare per un’altra ora. Ora formate i panini da circa 95 gr, teneteli molto distanti tra loro. Fate lievitare un’ora, spennellateli con il latte e cospargete con i semi di lino e di sesamo.
Cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Tagliate il pomodoro a fette sottili e conditelo assieme alle foglie di radicchio variegato, con poco olio d'oliva e sale.
Cuocete gli hamburger e tagliate la mozzarella a fette sottili.
Lasciate intiepidire i panini, tagliateli a metà. Mettete alcune fette di mozzarella, una fetta di pomodoro, una di radicchio, l'hamburger poi di nuovo il radicchio il pomodoro e la mozzarella, chiudete il panino e passatelo in forno caldo per pochi minuti.
Servite a piacere con degli spicchi di patate cotti al forno o fritti.

ombelli di venere.bolgspot.it

ombelicodivenere.bolgspot.it

con questa ricetta partecipo al contest della carissima Elisa
inoltre vorrei ringraziare di cuore Paola per avermi donato
questo premio

ARANCINE MONTANARE

E dopo le arancine meriodionali tutte Siciliane ho pensato di unire l'italia proponendovi le mie arancine montanare, ottime anche queste, come per le atre per la ricetta vi riporto le indicazioni di Roberta

ARANCINE MONTANARE

per le arancine
330 gr di riso viallone nano
1 cipolla piccola
850 ml di brodo vegetale*
1/3 di una bustina di zafferano
olio evo
17 gr di burro
17 gr di parmigiano

*brodo vegetale
1 carota
1 cipolla piccola
1 gambo di sedano
per la lega
300 gr di farina
600 ml di acqua
sale
per la panatura
300 gr di pan grattato
per il ripieno
40 gr di salsiccia
60 gr di funghi champignon
30 gr di fontina
15 gr di burro al tartufo
15 gr di farina
150 ml di latte
sale

Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano
nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto

(ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri all'interno) e mantecare con il burro e il
parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.
Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.
Per il ripieno,in un tegamino fate sciogliere il burro al tartufo, unite la farina, mescolate energicamente per evitare la formazione di grumi, unite il latte sempre mescolando, salate e continuate a cuocere finchè la besciamella sarà densa e comunque appena inizia a bollire. Lasciate raffreddare.
In padella soffriggete con poco olio evo la salsiccia, unite i funghi e continuate a cuocere.
A cottura ultimata togliete dal fuoco e fate intiepidire, unite la fontina tagliata a cubetti e infine incorporate la besciamella al tartufo.

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare
bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.
Per formare le arancine *con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza*
dell'arancina che desiderate, (per me 70 gr*) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.*Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un

buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate alle altre, fino a completarle tutte.
Farcite con un cucchiaino di ripieno ogni arancina , *poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso per chiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.*

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.
E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.

arancine
Montanare
ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta aprtecipo al contest del mese di novembre dell’ MTC

ARANCINE A TUTTA SICILIA

WOW, WOW, WOW…. è quello che ho pensato quando ho letto il tema del mese dell’MTC, la mitica Roberta di Pupaccena ci ha presentato la ricetta delle Arancine, una ricetta fantastica

che non sbaglia, un pò lunga ma vi assicuro ne vale la pena.
Sono stata in Sicilia per 15 giorni nell'estate 2008 e naturalmente ho girato il più possibile, partenza Taormina arrivo Palermo passando per la costa sud.. Ho mangiato una valanga di Arancine ed è da allora che voglio fare, per questo grazie Roby e grazie MTC. Dal secondo dopo aver letto il tema ho pensato come le avrei fatte, più siciliane di così.. si perchè adoro anche la caponata!!!
Ho preparato un terzo delle dosi che propone Roberta e mi son venute esattamente 12 arancine da 70 gr l'una, peso del riso. Di caponata invece ne avanzerà un po. Per i passaggi della ricetta riporto le indicazioni di Robesta a parte che per la caponata.

ARANCINE *CAPONATE*

per 12 arancine da 70 gr di riso

per le arancine

330 gr di riso viallone nano
1 cipolla piccola
850 ml di brodo vegetale*
1/3 di una bustina di zafferano
olio evo
17 gr di burro
17 gr di parmigiano

*brodo vegetale

1 carota
1 cipolla piccola
1 gambo di sedano

per la lega

300 gr di farina
600 ml di acqua
sale

per la panatura

300 gr di pan grattato

per la caponata

1 gambo di sedano
10 olive verdi denocciolate
1 cucchiaio di pinoli
8 pomodorini
1 cipolla piccola
1 melanzana
5 gr di zucchero semolato
2 cucchiai di aceto di vino bianco
sale grosso
olio di mais
olio evo
circa 20 gr di scamorza affumicata

Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto (ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri

all'interno) e mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.
Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.
Per la caponata, lavate la melanzana e tagliatela a cubetti, cospargete di sale grosso e mettete il tutto in un colapasta per circa un'ora, risciacquate i cubetti e fateli asciugare.
In una padella fate scaldare abbondante olio di mais e friggete le melanzane, scolatele e mettetele a scolare in della carta assorbente. Nel frattempo tagliate la cipolla, le olive e il sedano a rondelle e mettete a cuocere in padella con dell'olio evo, unite i pomodorini tagliati in quattro e i pinoli, fate insaporire poi allungate con una tazzina d'acqua, fate asciugare e terminate con zucchero e aceto, che eventualmente potete regoare secondo il vostro gusto!

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.
Per formare le arancine *con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza dell'arancina che desiderate,* (per me 70 gr*) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.*
Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate

alle altre, fino a completarle tutte.
Farcite con un cucchiaino di caponata ogni arancina aggiungendo anche qualche cubetto di scamorza affumicata, *poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso perchiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.*

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.
E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni
singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.

con questa ricetta partecipo al contest del mese di Novembre dell’MTC

UNA BELLA IMPRESA

“il 18 novembre faccio il battesimo di Elisabetta.. pensavamo di far fare il buffet a catering Tiziana..”
“a si.. chi è??”

“sei tu”
beh.. detta così posso sembrare tonta.. ma non me l’aspettavo così all’improvviso sentirmi chiamare catering..

Ma le sosprese non sono finite… gli invitati sono circa 100.. 0.0.. e tutti che mi dicono “ma forse non ti rendi conto.. ma sei matta..” sarà stata la mia solita incoscienza ma io ho detto di si.. in effetti non mi rendevo conto bene, non ci ho pensato molto per non farmi prendere dall’ansia ma ora che ce l’ho fatta penso “ma come ho fatto.. in due in un giorno e mezzo per un centinaio di persone??”
Penso di essermi organizzata bene, è circa un mese e mezzo che lo so e da allora ho iniziato a fare una ricerca dalle cose già provate, ho fatto un elenco delle ricette, una lista di ingredienti con tutte le quantità, ho fatto una scaletta delle cose da fare e poi ho messo le mani in pasta.. è stata dura, direi stancate.. non ho fatto tutto da sola però.. sono stata supportata dal mio validissimo aiutante.. lui che mi ha degnamente supportata.. GRAZIE!!
A dirla tutta non sapevo esattamente le quantità, dicono di considerare 5-6 pezzi a persona ma secondo me per un buffet-pranzo sono pochi, quindi son andata un po’ a istinto.. man mano che le cose erano pronte le traserivo nei vassoi poi nelle scatole da trasporto quindi non mi son resa conto di quante cose stavano uscendo dal forno.. sarà poco.. sarà troppo??? quando ho visto le tavole del buffet ho pensato “e se non le riempio??” poi ho iniziato a stendere i vassoi e mi son resa conto che non ci stava tutto, ho dovuto aggiungerne un’altro.. che soddisfazione.. sono stata molto felice di com’è andata e anche per i compliemnti ricevuti!!

<u>ecco il mio buffet</u>

-mini semidolci farciti (p. crudo, salame, speck, p.cotto con fontina, pomodoro e mozzarella)
-mini hot dog
-mini fagottini ripieni agli spinaci e ricotta
-pizzette di sfoglia alla ricotta (margherita, funghi, wustel)

-fagottini di sfoglia ripieni al tonno e ricotta
-grissini di sfoglia con senape, p.crudo e parmigiano
-tartellette di brisè al parmigiano e mousse al p.cotto
-tartellette di brisè con ripieno di zucca
-tartellette di brisè con ripieno alle erbe e philadelphia feta e pomodorini confit
-tartellette ai cipollotti e crema
-cubetti di brisè ripieni alle zucchine e scamorza affumicata
-schiacciatina al pesto con patate
.focaccia ripiena con salsiccia e funghi
-quiche loraine
-cubetti di polenta con pesto di lardo
-insalata di pere, rucola, pecorino, insalata e aceto balsamico
-torta di patate, mozzarella e pomodorini secchi
-cous cous zucca e salsiccia
-cous cous piselli, carote, fagiolini e ceci
– penne al pomodoro con prosciutto cotto e funghi

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ALI DI POLLO FRITTE

Friggo davvero poco ma ogni tanto come tutto, ci vuole, mi sono “innamorata” di queste alette di pollo ad una fiera sul cibo di strada, le ho assaggiate e mi è riamasta la voglia!! Non le avevo mai fatte prima e anche per loro è arrivato il momento, nemmeno la maionese l’avevo mai fatta e ne sono stata particolarmente soddisfatta anche se ho fatto un paio di prove prima di raggiungere un buon risultato, la prima prova l’ho fatta con olio extravergine d’oliva ma il gusto di olio è troppo forte e inoltre a mio parere era tanto e la salsa risultava troppo liquida, poi sapeva troppo di lime… ma alla

fine sono stata molto soddisfatta del risultato!!

ALI DI POLLO FRITTE
CON MAIONESE AL LIME E ZENZERO

6 ali di pollo
300 gr di yogurt bianco magro
1 cucchiaio di succo di limone
200 gr di farina
sale
olio di arachidi

per la maionese

2 tuorli
*160 gr di olio di semi

1 cucchiaino di succo di lime
zenzero

Eliminate la pelle dalle ali di pollo, staccate la parte finale, quella più grossa, con un coltello tagliate la carne vicino all'osso e tiratela verso il basso. In una casseruola mettete lo yogurt e mescolatevi il succo di limone, immergete completamente i pezzi di pollo e lasciate marinare in frigorifero per circa 20 ore.

In un sacchetto di plastica mettete la farina con un po di sale, togliete i pezzi di pollo dalla marinatura e metteteli nel sacchetto, chiudete e sbattete, lasciate riposare qualche minuto.

Mettete a scaldare abbondante olio di semi, quando avrà raggiunto la temperatura, fate una prova mettendo uno stecchino nell'olio, se gli si formeranno numerose bollicine attorno la temperatura è raggiunta. Mettete ora a friggere pochi pezzi per volta per pochi minuti e comunque finchè saranno ben dorate.

Quando inseriamo del cibo nell'olio bollente questo si abbassa di temperatura, quindi evitate di mettere troppi pezzi contemporaneamente e comunque fate così, durante la frittura dell'alimento abbassate un po l'intensità del fornello quando invece inserite l'alimento aumentate in modo da rialzare velocemente la temperatura!

Per la maionese, mettete in una ciotola dai bordi alti e non spigolosi (altrimenti una parte del composto non verrà montata) i tuorli con un po sale e pepe, iniziate a montare con le fruste, a questo punto iniziate ad inserire l'olio a gocce sempre montando, continuate finchè si creerà una crema densa, aggiungete il succo di lime e continuate a montare finchè si formerà un composto sodo, se non montate abbastanza il lime si separerà dal resto del composto creando una salsa a grumi.

Terminate con dello zenzero grattugiato e mescolate bene.

*Ps.Ho usato meno olio rispetto alle ricette classiche perchè mi sembrava che aggiungendone altro la maionese diventasse troppo liquida

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

Ali di pollo
fritte
embelleodivenere.blogspot.it

vorrei ringraziare tantissimo ELISA di PER INCANTO O PER DELIZIA
per avermi donato questo premio, sei stata davvero molto dolce!!!
purtroppo non ho più tempo per rispettare le regole del gioco, ma ricevo sempre molto volentieri questi pensieri lo dedico a tutte quelle amiche che ogni giorno passano da qui
GRAZIE A VOI!!!!