

PASSATELLI ASCIUTTI CON ASPARAGI E SALSICCIA

Penso di aver avuto la grande fortuna di vivere in campagna fin da quando sono nata. Di sicuro vivere in mezzo alla natura con un grande giardino, poter correre liberamente, girare con la bicicletta, cadere, sbucciarsi le ginocchia sulla terra ruvida, fare le collane di margherite e mangiare l'erba del prato con i cracker.. beh per me non ha paragoni con un bell'attico in centro città. Adoro i colori, l'aria ed il silenzio di questi posti, li trovo molto rilassanti. Vivere in campagna spesso e volentieri significa anche mangiare in modo rustico e saporito, in romagna poi questo concetto è ancora più vero, un'infanzia fatta di cappelletti e passatelli la mia.. tutto rigorosamente in brodo. I passatelli asciutti sono un concetto moderno rispetto ai parametri di mia mamma ma ora sono entrati ufficialmente nel nostro menù. Saporiti e gustosi si abbinano a tantissimi condimenti.



E la fortuna di vivere in campagna riaffiora anche in queste foto scattate nella casa delle mie amiche, quella casa in aperta campagna usata per lavoro che offre tanti angolini interessanti per scattare delle fotografie.

PASSATELLI ASCIUTTI ASPARAGI E SALSICCIA

per 2 persone

per i passatelli*

90 g di pangrattato

100 g di parmigiano

10 g di farina 00

2 uova

noce moscata

per il condimento

10 g di asparagi

1 salsiccia

1 cipollotto fresco

ricotta affumicata

olio extravergine d'oliva

*I passatelli difficilmente vengono sempre uguali, molto dipende dalle dimensioni delle uova. Se li preparate più volte vi abituerete a riconoscere la consistenza dell'impasto e a capire se aggiungere pangrattato o parmigiano per renderlo più sodo. Il consiglio è comunque quello di partire più scarsi.

Se dovete preparare i passatelli in brodo l'impasto deve rimanere più morbido e non va usata la farina.



Per i passatelli, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate con una forchetta, proseguite a mano amalgamando molto bene. Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate il sugo, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una larga padella, fate soffriggere la salsiccia a piccoli pezzi poi aggiungete il cipollotto tritato. Lavate gli asparagi eliminate la parte più dura e

tagliateli a rondelle. Aggiungeteli in padella e allungate con un bicchiere di acqua. Lasciate cuocere finché saranno teneri e l'acqua si sarà asciugata ma non troppo.

Mettete l'impasto dei passatelli in uno schiaccia patate dai fori grossi, se non possedete l'apposito attrezzo (per i passatelli asciutti in ogni caso è preferibile lo schiacciapatate). Fate cadere i passatelli direttamente dentro l'acqua bollente salata. Cuocete pochissimi minuti. Scolate con una ramina e metteteli nella padella con il sugo. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e fate saltare per condire in modo omogeneo. Possibilmente non mescolate per non rompere i passatelli. Disponete i passatelli nei piatti e completate con ricotta grattugiata a piacere.





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, patate, salsiccia
&
Emmentaler



**CRESCIONE ZUCCA, PATATE, 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 degli 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.

Scaldare 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



Non tutti i formaggi riescono coi buchi



LA PIADINA ROMAGNOLA PER LA MIA PRIMA VITTORIA ALL'MTC

Me ne stavo bella tranquilla all'isola d'Elba per trascorrere questo lungo weekend. Alle 21 passeggiavo in cerca di un ristorante per cenare, perché qui si pensa sempre a mangiare sia chiaro, ordinata la cena mi ricordo di controllare chi ha vinto l'MTC.. ormai l'appuntamento fisso. Appena apro facebook mi appaiono diverse notifiche "strano visto che avevo guardato da poco" e sinceramente il cuore già ha iniziato a battermi forte, una sorta di presentimento!! Appena ho visto la mia foto non so esattamente cosa ho pensato, mi ricordo che però il cellulare ondeggiava vagamente e le mani si sono fatte scivolosette, i miei occhi guardavano fisso la foto, niente salti, niente festeggiamenti folli, nessuno che fa la ola.. niente di quello che avevo letto fino adesso dalle vincitrici, la mia mente pensava tante cose tutte assieme, si intrecciava creando una sorta di pro e contro, di realtà e incredulità.. si chiamerà panico?? Ho girato il cellulare verso il mio ragazzo e ho detto "e adesso??" e lui molto carino "adesso sono tutti c.... tuoi" poi però ha confessato che avrebbe voluto dire "era ora" giusto per farvi sapere che è dalla mia parte, ma lo è un pochino troppo per essere attendibile!! I nostri amici che ci guardavo senza capire, poveri, la cena poi è proseguita con una lunga lista di piatti da proporre e brindisi a stomaco vuoto.. evvai eccoli i festeggiamenti di cui si parlava!! Ma vogliamo parlare della notte?? Mi sono sognata l'Ale e io che gli proponevo tutti i miei mangerini assurdi.. e alla mattina ho alzato bandiera bianca "Ale dove sei?" Ed eccola lei.. la mia seconda emozione con le sue belle parole, i suoi consigli, una gran bella sensazione, un viso che finalmente si collega ad una voce.. e con questa esperienza di emozioni se ne fa un bel carico, e sono solo all'inizio, speriamo di arrivare in fondo e reggere il colpo!!! Ora siamo seri, voglio ringraziare tanto Antonietta per le sue

parole, per aver creduto nella mia proposta e per avermi scelta tra tante bravissime blogger che sinceramente stimo moltissimo, è un'onore far parte di questo gruppo e imparare da tutte voi, aver vinto è davvero tanto, davvero una soddisfazione immensa che mai avrei pensato!! Grazie anche a tutte voi che avete avuto un pensiero per me qui e su facebook!! Quando leggo che la vincitrice si augura che piaccia la sua proposta io penso "ok, è la tua ricetta, siamo tante a qualcuna piacerà molto ad altre meno.. dov'è il problema!?" e invece eccomi a pensare la stessa cosa, "vi piacerà questa proposta??" Lo so che la piadina potrebbe sembrare scontata e banale e molti di voi se la aspettavano anche, però io sono molto legata alla mia Romagna e ho sempre pensato che mi sarebbe proprio piaciuto farvene assaggiare un po'!! Pensare che ci saranno giorni in cui tante di voi la prepareranno, giorni in cui il suo profumo si diffonderà nelle vostre case e magari mi penserete.. invadere l'Italia e non solo, di piadina, beh.. questo è un gran bel pensiero per me!!

La piadina è un prodotto IGP diffusissimo in tutta la Romagna, i classici chioschetti bianchi con le righe colorate sono sparsi ovunque, soprattutto lungo la costa e in estate vengono presi d'assalto!! Nonostante la Romagna non sia molto grande, questo prodotto cambia di provincia in provincia, nelle province di Ravenna e Forlì/Cesena è grossa più di mezzo centimetro e larga circa 20, mentre nella provincia di Rimini è molto sottile, pochi millimetri per circa 25 centimetri di diametro. Il crescione o cassone invece, non è altro che una piadina ripiegata con una farcitura messa prima della cottura. Prende il suo nome dal "crescione" un'erba un tempo molto diffusa, utilizzata proprio per il suo ripieno, oggi viene sostituito dalle erbe o dagli spinaci. Esistono tantissime ricette di questo meraviglioso simbolo della Romagna, chi mette solo acqua, chi mette l'olio extravergine d'oliva, chi usa meno strutto, chi di più, chi solo il bicarbonato, ma come tutte le ricette di questo tipo, quella vera con le vere e precise dosi ormai è impossibile da trovare, ormai non so nemmeno se esiste più. Anche voi magari ne avete una vostra! Io voglio condividere con voi una ricetta che ho aggiustato e provato negli anni e che grazie ad un consiglio di una persona conosciuta due anni fa ho definitivamente

confermato. Proprio lei mi ha detto di lasciare riposare l'impasto per 48 ore, vi renderete conto di quanto la piadina diventi fragrante e di quanto l'impasto diventi morbido e malleabile. Questo non significa che l'impasto lasciato riposare solo poche ore come la maggior parte delle ricette dice, non produca una buona piadina, ma se proverete a cuocerne una subito una dopo 24 ore e una dopo 48 vi renderete conto meglio della differenza. Buona piada a tutti!!!!

PIADINA ROMAGNOLA

per 6 piadine

500 g di farina 00*

125 g di acqua

125 g di latte parzialmente scremato fresco

100 g di strutto

15 g di lievito per torte salate**

10 g di sale fine

1 pizzico di bicarbonato di sodio

*Generalmente uso la classica blu gran mugnaio della molino spadoni, giusto perché tutto sia romagnolo, pure la farina, o almeno il molino!!

**ho usato anche quello normale per dolci e viene bene comunque.

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 6 pezzi da 140 grammi circa e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora. Infarinare appena il tagliere e disponetevi una

pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la piadina con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda. Avrà un diametro di circa 20 centimetri e uno spessore di 0,5 centimetri. 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 pochi minuti per lato, controllate sempre alzando la piadina con una paletta. Disponete le piadine una sull'altra in modo che rimangano calde mentre le cuocete.

L'impasto può essere preparato con l'impastatrice, viene benissimo, basterà mettere tutti gli ingredienti assieme e lavorarli con il gancio impastatore per 7/8 minuti fin quando il composto risulterà omogeneo.







**PIADINA SQUACQUERONE RUCOLA E
PROSCIUTTO CRUDO**

per 6 piadine

500 g di squacquerone

300 g di prosciutto crudo

2 mazzetti di rucola

Stendete lo squacquerone su una metà delle piadine, ricoprite con rucola a piacere e prosciutto crudo, ripiegatevi sopra la metà della piadina e servite calda.



ROTOLINI MORTADELLA E FORMAGGIO

per 6 rotolini

200 g di mortadella

400 di formaggio tipo fontina tagliata sottilissima

Per preparare i rotolini di piadina sarà necessario stendere l'impasto più sottile rispetto a quello delle normali piadine. Inoltre, se non avete una piastra grande, dovrete anche fare delle palline di impasto più piccole, circa 115 grammi altrimenti sborderanno dal testo. Procedete con stesura ottenendo delle piadine dello spessore di pochi millimetri. Cuocetele pochi istanti per lato, non devono essere cotte come quelle normali altrimenti si seccerebbero. Appena ogni piadina è cotta e ancora molto calda, mettetevi sopra 3/4 fette di formaggio coprendo tutta la superficie e fate un

secondo strato sottile di mortadella, arrotolatela subito su se stessa. Se aspettate troppo rischiate che la piadina raffreddandosi non sia più molto malleabile e faticherete ad arrotolarla senza romperla.





MINI CRESCIONI CON CONFETTURA DI FRAGOLE

per 24 mini crescioni o 6 grandi
600 g di confettura a piacere
per me fragole

Se volete preparare i mini crescioni dividete l'impasto iniziale in 24 palline da circa 35 grammi, lasciateli riposare almeno mezz'ora. Disponete ogni pallina sul tagliere appena infarinato, schiacciatele con le dita e stendetela con il mattarello un po' più sottile rispetto alla piadina perché se fosse troppo grossa non cuocerebbe bene all'interno e nei bordi. Su una metà disponete due cucchiaini di confettura lasciando un pochino di bordo esterno vuoto. Chiudete i

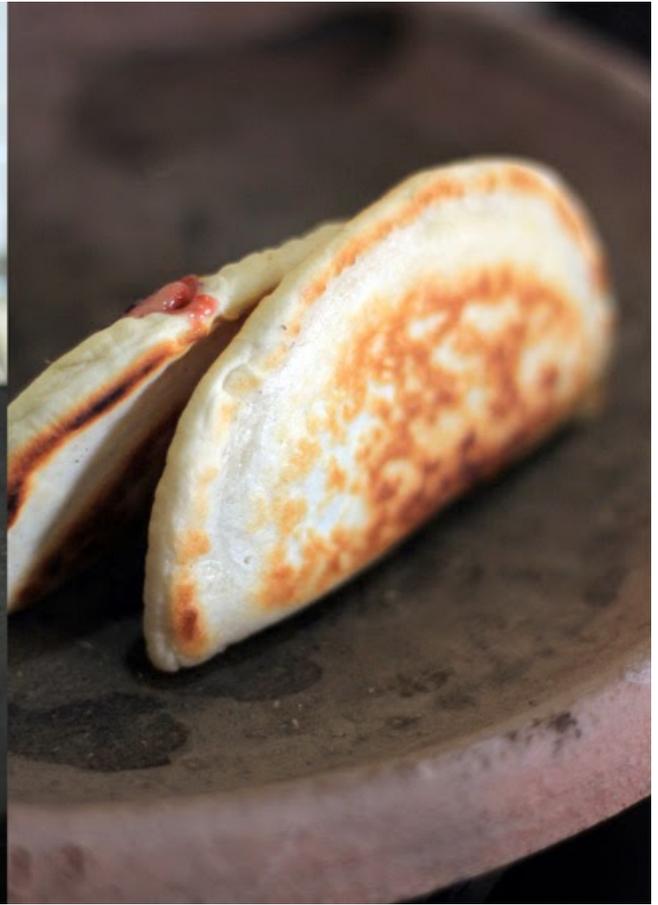
crescioni rovesciando la parte di pasta senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione. Questo passaggio è molto importante perché è molto facile che in cottura il crescione si apra facendo uscire il ripieno, specialmente se è un pochino liquido come avviene per la salsa di pomodoro o alcune confetture. Io solitamente non piego perfettamente il crescione a metà in modo da poter rigirare un po' il bordo su se stesso e procedo poi con la chiusura con la forchetta. In questo modo rimane un pochino più "sigillato". 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.







terracotta



testo

teglia in



CONSERVAZIONE:

L'ideale per la piada è cuocerla e mangiarla, decisamente da il meglio di se!! Se però decidete di prepararne tante e volete conservarle dovete precuocerle. La loro cottura quindi sarà di un minuto scarso per lato e la colorazione molto tenue. Appena si raffreddano le potete mettere in un sacchetto per alimenti e congelarle. Al momento dell'utilizzo scongelatele e terminate la cottura sul testo.

Se invece dovete solo scaldarle, fate scaldare una padella antiaderente a fuoco basso e mettetevi la piadina, chiudete con un coperchio per fare in modo che non si secchi, pochi istanti per lato basteranno.



piadina precotta

CRESCIONE ALLE ERBE

Sono passati 4 giorni dall'uscita di taste&more n°8 e siamo davvero soddisfatte del numero di visualizzazioni!! Sono felice che il gruppo sia saldo ed entusiasta e questo non può che portare ad un ottimo risultato!!

Nel nuovo numero è presente una bellissima rubrica sullo street food e tra le ricette proposte troverete anche quella

del mio crescione con le erbe. Inutile dire che da ottima romagnola non posso che adorare piadina e derivati. Ho scoperto questa ricetta e soprattutto questi tempi di riposo lunghi che permettono all'impasto di assumere una consistenza "diversa" e perfetta, la piadina e il crescione saranno ottimi anche il giorno dopo e anche dopo esser stati congelati

CRESCIONE ALLE ERBE

Ingredienti per 6 crescioni

500 g di farina 00
125 g di latte
125 g di acqua tiepida
100 g di strutto
15 g di lievito per torte salate
8 g di sale fino
1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

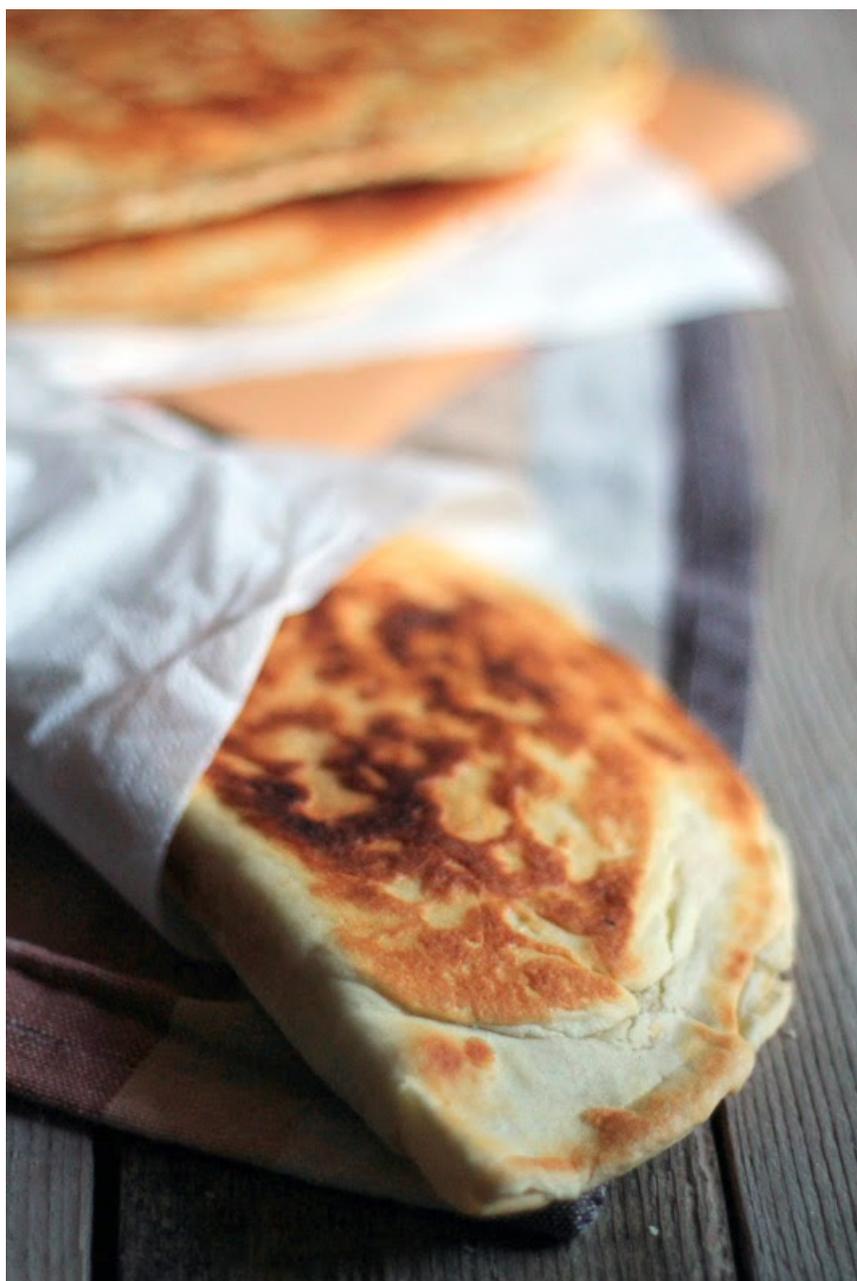
Per il ripieno

250 g di erbe pesate cotte
250 g di spinaci pesati cotti
150 g di mozzarella per pizza
100 g di caciotta
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
2 spicchi di aglio
sale fino
olio extravergine d'oliva

Preparazione

Laorate il latte e l'acqua con lo strutto in modo da ammorbidirlo. Unite la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciate riposare l'impasto all'interno di un piatto ben coperto per almeno 24 ore, il riposo renderà il vostro impasto più fragrante. Dopo averli cotti e strizzati molto bene tritate grossolanamente gli spinaci e le erbe. In una padella fate soffriggere qualche minuto gli spicchi di aglio con ell'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e fate insaporire, regolate di sale, lasciate raffreddare ed unite il parmigiano. Tagliate la mozzarella e la caciotta in piccoli dadini e tenete da parte. Riprendete la pasta e dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline, copritele con un canovaccio e lasciate riposare un'ora. Stendete ogni parte in un cerchio sottile pochi millimetri. In una metà di ogni

crescione mettete una parte di erbe, completate con mozzarella e caciotta e richiudete a mezzaluna, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta. Scaldate una teglia di ghisa e cuocete i crescioni su entrambi i lati. La temperatura della piastra non dovrà essere troppo alta per evitare che si brucino fuori e rimangano crudi all'interno ma nemmeno troppo bassa, in tal caso cuocendosi lentamente rischiate che i crescioni si secchino troppo. Potete consumare i crescioni ben caldi oppure aspettare che raffreddino e conservarli in freezer.





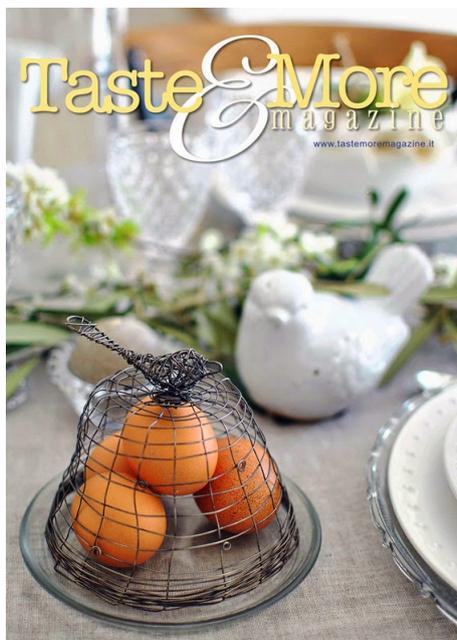
ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina



CIAMBELLA ROMAGNOLA ALLE CASTAGNE

La prima volta che sono approdata sul blog della signorina più famosa del web è stato proprio grazie ad una ricetta dell' MTC e pure alla mia prima partecipazione.. ebbene si, galeotta fu la crostata frangipane!! Guardando quel magnifico cestino e leggendo i suoi post mi resi conto subito con chi avevo a che fare dal momento che aveva postato con ben due giorni di anticipo.. buffa, divertente, ironica, intelligente, brillante, geniale.. la mia cara Serena ormai diventata signora, mi fece subito invaghiare di lei. Un feeling immediato, un feeling a tre in realtà perchè una serie di coincidenze culinarie ci portò ad autonomiarci "il triangolo delle Bermuda", il terzo angolino non è altri che Elisa.. ebbene si, sono circondata da vincitrici... io le amicizie le so scegliere!!!!

Detto questo, sono felicissima che finalmente abbia meritatamente vinto come lo ero per Elisa, e sono molto felice del tipo di proposta fatta, amo le castagne in particolare arrosto le adoro. Voglio farle onore e voglio iniziare subito,

è la prima volta che faccio una ricetta per l'MTC in anticipo rispetto all'inizio della pubblicazione delle proposte.

Ho voluto aprire la carrellata di ricette con le castagne, con un dolce, una crostata o una Brazadela come si chiama nel dialetto romagnolo!! Questa ciambella è fatta con prodotti semplici e una volta era il classico dolce da "pucciare" nel vino, da piccola non l'ho mai amata ma, come ormai mi succede spesso, adesso la stò rivalutando anzi, mi piace proprio. La consistenza dell'impasto è piuttosto morbida e si mette sulla teglia cercando di dargli una forma ovale ma si può anche trovare farcita con confettura o cioccolato, il procedimento per farcirla è più complicato vista la sua consistenza ma fattibile e il risultato senza dubbio ripaga. In realtà troverete anche ricette che prevedono l'uso di meno latte, donando all'impasto una consistenza più soda, ma io preferisco così perchè il risultato finale è di maggior morbidezza. Ho inoltre usato lo strutto come si faceva una volta, sostituito adesso dal burro, il risultato è più rustico.

Per il ripieno ho abbinato la mela alle castagne perchè donassero umidità alla crema altrimenti troppo asciutta, perchè hanno un sapore non troppo invasivo e perchè sono il Frutto, il più comune anche nelle case contadine.

A mio parere il risultato è buono, la ciambella mi è piaciuta e migliora col passare dei giorni, ha un sapore "antico"



**CIAMBELLA ROMAGNOLA
ALLE CASTAGNE E MELE**

per una ciambella

per la ciambella

310 g di farina 00

40 g di farina di castagne

90 ml di latte

105 g di uova (2 medie)

100 g di strutto

150 g di zucchero

7 g di cremor tartaro

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

scorza grattugiata di 1/2 arancia o limone

per la crema di castagne e mela

150 g di meline (peso già pulite)
70 g di zucchero semolato
400 g di castagne crude (280 g cotte e pulite)
40 g di acqua
5 noci
granella di zucchero



ambelicodivenere.blogspot.it

In una ciotola lavorate tutti gli ingredienti per la ciambella, le farine setacciate assieme a cremor tartaro e bicarbonato, fino ad amalgamare il tutto, lasciate riposare in frigorifero mentre preparate la crema.

Lessate le castagne intere per circa 40 minuti, questo dipende dalla grandezza del frutto, provate a forarle con una

forchetta per verificare l'effettiva cottura.

Sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate. Pelate le mele e tagliatele a cubetti, mettetele in un tegame con lo zucchero e lasciate cuocere finchè diventeranno una purea, alla fine unite le castagne e l'acqua, mescolate bene.

In una teglia rivestita di carta forno stendete l'impasto con un cucchiaio in un rettangolo di circa 25x25, al centro ma per tutta la lunghezza, mettete la crema, schiacciate le noci e tritatele grossolanamente e spargetele sulla crema. Alzando la carta forno rovesciate i lati della ciambella verso il centro sovrapponendoli.

Decorate con granella di zucchero.

Cuocete a 180°C per circa 30 minuti, fino a doratura. Lasciate completamente raffreddare.



ombelicodivenera.blogspot.it



cmbelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di novembre



STROZZAPRETI AI BORLOTTI

Il giorno di Pasqua il mio nonnino ha deciso di lasciarci, lui era molto credente e se n'è andato proprio nel giorno della resurrezione, beh.. se esiste una seconda vita lui è uno di quelli che merita di viverla e merita di godersela con meno sacrifici di quelli che ha fatto in questa.

Lo so che era mio nonno e posso sembrare di parte ma in realtà io sono molto obiettiva ed era davvero difficile non volergli bene, in paese lo conoscevano tutti come un'uomo buono, un'instancabile lavoratore, risparmiatore fino all'osso ma generosissimo, per lui non voleva mai niente a parte le sue adorato caramelle, perchè era golosissimo... ora capite da chi ho preso!?!?

Era fortissimo e non voleva mai dire quando stava male, ha superato ben due tumori nella sua vita uno a 95 anni, dopo ben sette ore di operazione, e dopo poche settimane era già nel suo amato orto!! una roccia!!! Eppure il terzo è arrivato implacabile a 97 anni e non ha lasciato scampo, in un mese e mezzo l'ha spento, la cosa incredibile è che se pur negli ultimi giorni non parlava più, fino all'ultimo capiva tutto quello che gli dicevamo, era lucidissimo e fortunatamente ha sofferto poco.

Ha voluto essere sepolto in terra, nella sua tanto amata terra, mia mamma non era contenta della scelta ma l'ha comunque rispettata.

Adorava i fagioli, li piantava sempre, li raccoglieva, li sgranava e li congelava, ora io voglio dedicargli questa ricetta perchè son sicura gli sarebbe piaciuta molto e anche se questi fagioli non sono i suoi sono davvero eccellenti.



ombelicodivenere blog

Gli strozzapreti sono una pasta tipica Romagnola, si narra che durante il dominio dello Stato Pontificio in Romagna i preti portassero via le uova alle azdore che rimaste senza la materia prima per realizzare la pasta fresca, si inventarono un'altro impasto fatto solo di acqua e farina. Per questo motivo mentre stavano con le mani in pasta, auguravano al prete di strozzarsi proprio mangiando le uova "sequestrate". Si lo so, ho detto solo acqua e farina, solitamente li preparo così, mia mamma invece segue la ricetta di un famoso ristorante della zona, non ricordo bene come abbia fatto ad averla ma prevede anche l'utilizzo di albumi, parmigiano e pangrattato, a mio parere è valida quindi voglio proporvela.



STROZZAPRETI AI BORLOTTI

per 4-5 persone

per la pasta

380 gr di farina 00

20 gr di parmigiano Reggiano

5 gr di pangrattato

sale, pepe

1 albume

1 bicchiere d'acqua

per il sugo

200 gr di fagioli borlotti giganti varietà Lamon Melandri

Gaudenzio

1 scalogno

1 carota
1 gambo di sedano
4 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
2 rametti di maggiorana
1 foglia di alloro
1 cucchiaino raso di sale grosso
olio extravergine d'oliva



Mettete in ammollo i fagioli borlotti per 5 ore. Scolateli dall'acqua.

Tagliate grossolanamente lo scalogno, la carota e il sedano. In una casseruola mettete un filo d'olio extravergine d'oliva,

soffriggete le verdure, dopo pochi minuti aggiungete i fagioli borlotti, unite la salsa di pomodoro, la foglia d'alloro e le erbe tritate assieme allo spicchio d'aglio e al sale grosso. Allungate con acqua fino a tre dita sopra i fagioli, cuocete circa 40 minuti. Se la salsa si asciuga troppo allungate con altra acqua, la consistenza dovrà essere cremosa ma non troppo liquida. Togliete 1/3 dei fagioli scolati dal sugo e frullate i restanti dentro il loro sugo, rimettete gli altri fagioli. Nel frattempo che i fagioli cuociono preparate gli strozzapreti lavorando assieme tutti gli ingredienti finchè si formerà un composto omogeneo.

ps. la quantità di acqua è solo indicativa, dovrete ottenere un'impasto morbido ma non appiccicoso.

Lasciate riposare la pasta venti minuti poi stendetela ad uno spessore di mezzo centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm e iniziate ad arrotolarle con le mani strappando man mano gli strozzapreti lasciandoli piuttosto lunghi.

Fate bollire dell'acqua salata e cuocete gli strozzapreti circa 5 minuti, scolateli e metteteli nella casseruola del il sugo di fagioli, lasciate insaporire un paio di minuti in modo da terminare la cottura. Disponete la pasta nel piatto e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva crudo.



ombelicodivenere.blogspot.it



PS. Naturalmente piatto, tegamino e anche tronchi.. sono i suoi!!

I SABADONI

Ricordo quando ero piccola, avevo circa 10 anni, che mio babbo arrivò a casa con un paio di pattini che sognavo da tanto, erano neri con le allacciature sopra il piede e le ruote gialle, l'ho sempre associato al giorno più bello della mia

vita! Li avevo sempre ai piedi e ci scorazzavo su e giù per il corridoio di casa, ricordo che mettevo in fila i tubi delle palline da tennis e cercavo di fare la gincana mentre con la radio accesa ascoltavo vecchie canzoni, quelle dei tempi di mia mamma, sarà che lei le cantava e alla fine mi piacevano. Quando ho letto il tema del contest del mese di Elisa sulla letteratura dialettale, la prima cosa che mi è saltata alla mente è stata L'UVA FOGARINA, perchè era proprio una di quelle canzoncine che mia mamma cantava sempre e che mi è rimasta più impressa, ai tempi la canticchiavo anch'io senza sapere bene cosa significasse e probabilmente sbagliando la metà delle parole.

La Fogarina negli anni venti era un vitigno importante per l'Emilia-Romagna.

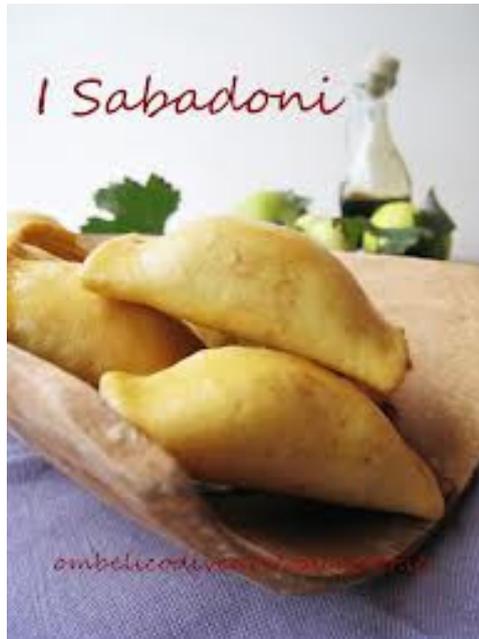
Se avete voglia di una ventata di Romagna ascoltate qui.

I Sabadoni sono dolci tipici Romagnoli, tipo ravioli ripieni, che si fanno nel periodo successivo alla vendemmia visto che si realizzano con la Saba e il Savor.

Il ripieno viene preparato con il Savor miscelato alle puree di castagne, questo avveniva in collina, perchè una volta solo li disponevano di questo frutto, in pianura invece mettevano i fagioli, ad oggi in molte ricette si mettono entrambi.

La Saba non è altro che il mosto dell'uva fatto bollire per almeno 10 ore, o almeno finchè non riduce il suo volume di due terzi e finchè non ha la consistenza di uno sciroppo, può conservarsi in bottiglie per anche dieci anni. Un tempo veniva usato come sciroppo per le granite fatte con la neve.

Il Savor è una marmellata povera tipica della tradizione contadina Romagnola ed è legato alla preparazione della Saba. Un tempo la preparazione di questa ricetta partiva già in estate con la conservazione delle bucce di meloni e angurie che venivano fatte essiccare, inoltre si mettevano pezzi di zucca, agrumi, ma anche pesche o frutta secca come albicocche e fichi. Insomma gli ingredienti possono variare a seconda delle disponibilità. Il tutto viene bollito nella Saba a fuoco lento.



L'UVA FOGARIA

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Teresina imbriacona
poca voeuja de lavorà
la s'è tolta ona vestaja
la gh'ha ancora da pagà.

Filar no la vol filar

cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

traduzione testo

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a fare l'amore con la mia bella
a far l'amore in mezzo al prato
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male

Teresina ubriacona
poca voglia di lavorare
si è comprata una vestaglia
la deve ancora pagare

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prato.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

I SABADONI

per circa 28 pezzi

per la pasta

370 gr di farina per crostate

70 gr di zucchero semolato

75 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaino di lievito per dolci

latte q.b. circa 120 ml

per il ripieno

150 gr di castagne (pesate già sbucciate)

8 gr di cacao amaro

5 cucchiaini di Savor di Romagna*

Saba**

***SAVOR DI ROMAGNA**

6 litri di mosto d'uva Sangiovese

3 pere cotogne

10-12 mele cotogne

15 prugne

5 pere william

15 noci

scorza grattugiata di un limone

zucchero (se necessario)



Se partite dall'uva, separate i chicchi dai gambi e passatela col passaverdure, otterrete così il mosto.

Fate bollire il mosto finchè avrà più che dimezzato il suo volume, almeno 4-5 ore.

Tagliate tutta la frutta a piccoli pezzi e aggiungetela al mosto con la buccia grattugiata del limone, fate bollire circa 6-7 ore, deve diventare un composto denso simile alla mostarda.

P.S. Io non son riuscita a reperire il mosto di uva Sangiovese e avevo a

disposizione solamente uva bianca quindi a metà cottura, ho dovuto aggiungere zucchero

perchè rimaneva un po' aspra, nel mio caso circa 600 gr.

****SABA**

Fate bollire il mosto d'uva finchè avrà la consistenza di uno sciroppo, ci vorranno 10 ore.

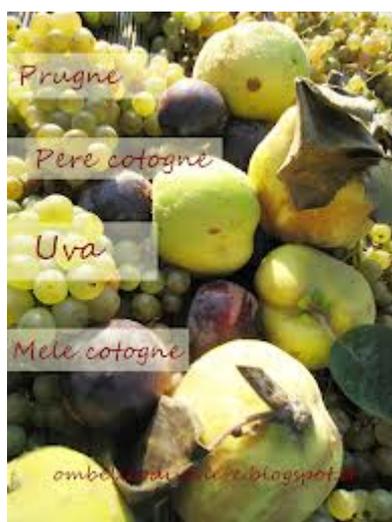
Per la pasta, amalgamare assieme tutti gli ingredienti aggiungendo il latte necessario per avere un'impasto morbido ma compatto. Lasciarlo riposare in frigo avvolto da pellicola per circa 30 minuti.

Per il ripieno, cuocete le castagne in abbondante acqua bollente per circa 40 minuti, scolatele e sbucciatele. Schiacciatele con lo schiacciapatate e lasciate raffreddare. Unire il Savor e il cacao, il composto dovrà avere la consistenza di un purè sodo.

Stendete la pasta abbastanza sottile e tagliate dei rettangoli di circa 8x8 al centro mettete un cucchiaino abbondante di ripieno ripiegate un lato sopra il ripieno e successivamente

sovrapponetegli il suo opposto. Sigillate bene i bordi laterali. Cuocete in forno 180° forno statico, finchè saranno leggermente dorati, circa 30 minuti.

Versate la Saba in un piatto e passateci i sabadoni il tempo necessario perchè la pasta assorba lo sciroppo.



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

con questa ricetta partecipo al contest di Elisa
Contaminazioni

CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA

Ci pensate che il mio blog porta il nome del simbolo dell'Emilia Romagna e io ancora non ne ho pubblicato nemmeno una ricetta!?!? Direi che è giunta l'ora di rimediare, e ora è arrivato il suo momento!!!

Alcuni anni fa mi ero messa in testa di preparare cene a tema e ho pensato bene di iniziare da una cena Romagnola rivisitata, ovviamente invito gli amici come cavie, tra di loro c'è una vera romagnola con tanto di "èssce" super pronunciata che però non mangia parmigiano.. ma come si può?!?!? comunque mia mamma ha sempre fatto i cappelletti con ripieno di solo parmigiano allora ho dovuto trovare una variante, mi guardo le dispense del corso di pasta sfoglia fatto proprio a casa Artusi con le mitiche sfogline e mi trovo i cappelletti all'uso di Romagna.. eccoli!!! Contengono solo prodotti della mia regione e sono davvero troppo buoni!!!

Il **raviggiolo** è un formaggio fresco molle di latte vaccino o ovicaprino.

Viene chiamato anche **raveggiolo** e **ravaggiolo**.

È tipico dell'Appennino tosco-romagnolo. Per prepararlo si aggiunge al latte il caglio e si lascia coagulare per poco tempo, poi, senza rompere la cagliata si fa scolare su stuoie o canestri di vimini o di plastica o tra foglie di felce, di fico o di cavolo.

Si consuma fresco, entro pochi giorni dalla preparazione; il periodo di produzione, data la sua freschezza, parte da settembre fino a marzo.

Le sue caratteristiche sono: altezza di circa 2,5 cm; diametro 15–25 cm; peso da 800 g a 1,4 kg; la sua forma è vagamente rotonda. Pasta semidura e tenerissima, colore bianco latte con il sapore dolcemente delicato, un po' burroso.

fonte WIKIPEDIA

Il **formaggio di fossa** è un tipico formaggio originario di Sogliano al Rubicone (FC) ma anche prodotto storicamente a

Talamello (RN) e Sant'Agata Feltria (RN). Oggi, per estensione, viene prodotto in diversi comuni del Montefeltro e della val Metauro. A differenza delle altre località, Talamello è l'unica che, come vuole la tradizione, infossa il formaggio una sola volta all'anno e questo per ottenere il massimo della qualità. La produzione di Sogliano appare invece quella più antica.

Il formaggio di fossa può essere di pura pecora o misto (ovverosia di latte vaccino e di pecora) e viene stagionato per tre mesi in tipiche fosse di forma ovale scavate nella roccia.

fonte WIKIPEDIA



**CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO
CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA**

per 4 persone

per la pasta

4 uova

300 gr di farina 00

100 gr di semola

per il ripieno

200 gr di ricotta fresca di mucca

200 gr di Raviggiolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

2 uova

1 tuorlo

per i pomodori confit

30 pomodorini ciliegia

timo

salvia

maggiorana

origano

sale, pepe, olio evo

per la salsa al formaggio di fossa

150 ml di latte

70 gr di pecorino di fossa

Per i pomodorini, accendete il forno a 100°. Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi, conditeli con olio evo, le erbe tritate finemente, sale e pepe, disponeteli con la parte tagliata verso l'alto su una teglia ricoperta di carta forno e lasciate cuocere circa 75 minuti.

Per la pasta, disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Per il ripieno, lavorate con una forchetta la ricotta, il raviggiolo, il parmigiano le uova e il tuorlo.

Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme.

Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Per la salsa, fate scaldare il latte e scioglietegli dentro il pecorino di fossa grattugiato (la quantità di pecorino può variare a seconda dei gusti)

Cuocete la pasta, scolatela e condite con la salsa rimescolando bene. Servite i cappelletti accompagnati dai pomodorini e pecorino di fossa a scaglie.

PS. a casa mia i cappelletti si fanno belli grossi!!!







ombelicodivenere.blogspot.it



ringrazio la deliziosa Giulia di PAROLE DI ZUCCHERO
per avermi donato questo gradito premio
Se non la conoscete vi consiglio di fare un salto da lei che
propone dolci meravigliosi, io da amante dei dolci U.S.A. ne
sono rapita!!
inoltre ringrazio Tonia del blog GLI ASSAGGI DI TONIA
per avermi donato questo
anche da lei troverete torte magnifiche decorate, davvero
brava!!!