

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E' si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

(per una torta da 20 cm)

per la brisè

100 gr di farina 00

20 gr di parmigiano

1 tuorlo

60 gr di burro

1 pizzico di pepe

per il ripieno

200 gr di crescenza

100 gr di funghi

2 salsicce di tacchino

una decina di cime di broccoli

1 cipolla bianca piccola

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

mandorle a lamelle

olio extravergine d'oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un'ora.

In una padella mettete uno spicchio d'aglio intero con un po d'olio extravergine d'oliva e lasciare appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbondisce unite i funghi puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell'acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la

salsiccia spezzettata e in una casseruola cuocere le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.

In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.

Stendere la pasta brisè alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanente fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserirne il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.

Prima di sformare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.

Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!

CARCIOFI RIPIENI ALLA MORTADELLA E PECORINO

CARCIOFI RIPIENI

(per 4 carciofi)

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

una manciata di prezzemolo

1 hg di pangrattato

2 fette di mortadella o prosciutto cotto

pecorino

brodo di carne

olio extravergine d'oliva, sale

Tritate il prezzemolo con l'aglio, unite il pangrattato la mortadella a piccoli cubetti a questo punto mettete circa 4, 5 cucchiaini di l'olio, mescolate il tutto.

Tagliate il gambo ai carciofi, eliminate i primi due giri di foglie esterne e tagliate la punta. Aprite le foglie del carciofo ed eliminare l'eventuale "barba" che si trova

all'interno con un cucchiaino, se non volete che le vostre dita si anneriscano potete bagnarvele con del limone prima di maneggiarli.

Farcite i carciofi con il composto di pangrattato cercando di distribuirlo all'interno in modo equo sulle foglie, mettete in una casseruola in modo che ci stiano a misura, riempite con del brodo fino a poco oltre la metà dei carciofi e cuocete circa 30 min a fiamma bassa e col coperchio. Terminata la cottura cospargere con scaglie di pecorino.



INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

Oggi è il giorno di San Valentino e sinceramente non l'ho mai festeggiato anche perchè trovo un po assurdo andare al ristorante e spendere il doppio degli altri giorni solo perchè è la "festa degli innamorati".. qualche ricetta però la faccio sempre e quest'anno ho deciso di dedicarmi agli agrumi, perchè sono gioiosi, colorati e soprattutto di stagione!!

INSALATA DI FINOCCHIO, CECI E ARANCE

ingredienti per 2 persone

1 finocchio

1 arancia

150 gr di ceci

pecorino

pepe, sale, olio extravergine d'oliva

Lavare e mondare il finocchio, tagliarlo a rondelle sottilissime con la mandolina e disporlo sul fondo del piatto, pelare le arance a vivo e ricavare gli spicchi che taglierete e cubetti, mettere i ceci assieme ai cubetti d'arancia in una ciotola e condire con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Disporre i ceci e l'arancia al centro del piatto e cospargere di scaglie di pecorino semistagionato, io ho usato lo scoperino. decorare eventualmente con spicchi d'arancia e una foglia di finocchio.

Condire con un filo d'olio e del pepe bianco.

