

CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO

La crema di zucca al taleggio castagne e chorizo è una pietanza particolare molto saporita, gustosa e confortevole, perfetta per le fredde serate invernali. Io ho utilizzato la zucca violina ma potete utilizzare la mantovana o la delicia. Se non trovate il chorizo potete usare del salame piccante.



CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO



- 300 g di zucca violina al netto
- 1 piccola cipolla
- 12 castagne o marroni
- 30 g di chorizo o salame piccante
- 60 g di Taleggio
- paprika saporita
- 2 fette di pane tagliate a dadini
- 1 foglia di alloro
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale

1. Incidete le castagne e mettetele in un tegame con abbondante acqua e una foglia di salvia, portate a bollore e cuocete 30-40 minuti a seconda delle dimensioni, provate con un forchetta a forarle per verificare la cottura.
2. Scolate le castagne e sbucciatele mantenendole in grossi pezzi.
3. Nel frattempo che le castagne cuociono, sbucciate la zucca e tagliatela in piccoli dadini, pesate la quantità necessaria.
4. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d'olio, unite la zucca ed aggiungete del brodo vegetale fino a coprire (se non avete il brodo potete usare acqua e sale o dado vegetale bio)
5. Cuocete per circa 30 minuti e frullate con un mixer ad immersione fino a formare una crema liscia.
6. Se fosse troppo liquida proseguite la cottura fino alla

consistenza desiderata, se fosse troppo soda aggiungete brodo a sufficienza per portarla alla giusta consistenza.

7. Aggiungete alla crema di zucca il taleggio a dadini e mescolate fino a farlo sciogliere.
8. In una padella fate leggermente tostare dei dadini di pane, toglieteli dalla padella e tenete da parte.
9. Aggiungete un filo d'olio in padella e rosolate il chorizo tagliato a striscioline, unite le castagne e completate con della paprika forte.
10. Servite la crema con un mix di castagne e chorizo e crostini di pane.



Lombardo di Venere





Amblar di Venere



Cantina di Venere

FRITTATA DI SPAGHETTI SPECK E PORCINI

Colori, sapori e immagini che lasciano il segno in questo nuovo entusiasmante numero di Taste&More magazine. Credetemi se vi dico che non vi stanchereste mai di sfogliarlo.. vi ho incuriositi? cliccate sulla copertina in fondo al post e poi ditemi se non ho ragione!!

Vi lascio anche una delle mie proposte presenti sul magazine, la **frittata di spaghetti con speck e porcini!**



[CLICCA QUI PER LA RICETTA](#)



L'ambasciata di Venere



Lombello di Venere

CREMA DI PORRI E FINOCCHIO CON QUINOA MIX

E' lunedì e dopo le abbuffate del weekend che dite.. meglio correre ai ripari con una leggera, delicata e semplicissima **crema di porri finocchio con quinoa mix**? Del finocchio ho usato le foglie esterne e i gambi scartati e tenuti da parte per l'occasione in questo modo la ricetta risulta anche economica, cosa che non guasta mai ☐

La presenza della **quinoa mix** Melandri Gaudenzio rende il piatto completo e in questo caso anche vegano.

Se non gradite il sapore del finocchio potete utilizzare solo i porri raddoppiandone la quantità, se invece volete provare un'altra deliziosa crema a base di finocchio vi propongo questa, **CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO**



**CREMA DI PORRI E FINOCCHIO CON
QUINOA MIX**



- 150 g di porri al netto (circa 4 medi)
- 150 g di foglie e gambi di finocchio
- 100 g di patate
- 800 g di brodo vegetale
- 40 g di quinoa mix Melandri Gaudenzio
- erba cipollina
- olio extravergine d'oliva
- crostini di pane (a piacere)

1. Per prima cosa mettete la quinoa mix in una tazza e riempitela di acqua fredda.
2. Eliminate le estremità dei porri e la foglia esterna, lavateli e tagliateli a rondelle. Tagliate anche il finocchio e la patata sbucciata a cubetti.
3. Mettete tutto in un tegame e coprite con il brodo vegetale.
4. Cuocete 20 minuti dal momento in cui inizia a bollire.
5. Frullate le verdure con un frullatore ad immersione fino a formare una crema.
6. Scolate la quinoa mix ed unitela alla crema, cuocete altri 30 minuti.
7. Distribuite la crema nei piatti e completate con erba cipollina tritata, un filo di olio extravergine d'oliva e a piacere dei crostini di pane.





Lamberto di Venere




Lamberto di Venere

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

I **tagliolini alle vongole** sono senza dubbio uno dei piatti simbolo dell'estate, e non solo. A me personalmente piacciono moltissimo ma purtroppo non sempre sono cucinati bene e tante volte non fanno di nulla o hanno dei residui di sabbia. Sicuramente molto più diffusi sono gli spaghetti alle vongole ma la pasta fresca è sicuramente più buona e assorbe meglio il sugo di condimento diventando molto saporita. Questo piatto apparentemente molto semplice non è però per nulla banale e dopo tanti tanti piatti preparati, più o meno buoni, ho deciso di dedicargli un bel post!

PER UNA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA

- Importantissimo è utilizzare vongole fresche ancora vive, preferibilmente veraci.
- Risciacquate bene le vongole e mettetele in una bacinella con acqua fredda e un cucchiaino di sale grosso, mescolate per farlo sciogliere. In questo modo le vongole si apriranno leggermente e lasceranno uscire la sabbia presente al loro interno (la sabbia rovina inevitabilmente il vostro piatto)
- Non cuocete troppo a lungo e vongole per evitare diventino dure, appena si apriranno toglietele dal fuoco.
- Dopo la cottura passate il sugo delle vongole attraverso un telo di cotone dal quale non passi l'eventuale sabbia rimasta ma solo in liquido.
- Fate molta attenzione a non bruciare il trito di aglio e non soffriggete il prezzemolo che oltre a rischiare di bruciarsi, rendendo amari i tagliolini, non saprà di nulla. Inseritelo tritato alla fine in modo che mantenga tutto il suo sapore.
- Utilizzate acqua di cottura appena salata in quanto le vongole già sono molto salate e rischiereste di avere un piatto immangiabile.
- Scottate solo i tagliolini in acqua bollente leggermente salata e terminate la cottura in padella con il sugo delle vongole, in questo modo i tagliolini o gli spaghetti

assorbiranno il sugo diventando molto saporiti.
-Utilizzate un padella di alluminio per cuocere le vongole, le valve infatti potrebbero graffiare il rivestimento delle antiaderenti.



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE
ingredienti per 4 persone

1,5 kg di vongole veraci
4 spicchi di aglio
prezzemolo fresco
scorza di limone a piacere

Per i tagliolini

4 uova
320 g di farina 00
80 g di semola rimacinata



Per prima cosa lavate bene le vongole, mettetele in un bacinella con acqua fresca e sale grosso e mescolate bene, lasciatele almeno 2 ore.

Preparate i tagliolini, su di un tagliere disponete la farina e formate un buco al centro dove metterete le uova aperte. Iniziate a lavorare con una forchetta e procedete a mano facendo forza con i palmi fino a formare un panetto liscio.

Mettete la pasta sotto ad un piatto a riposare per almeno 30 minuti. Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello lasciandola un pochino grossa. Potete usare anche la nonna papera anche se la pasta diventando più liscia non assorbirà così tanto il sugo. Scolate le vongole e risciacquatele. Tritate due spicchi di aglio e fateli rosolare in una larga padella di alluminio ed unite le vongole, coprite con un coperchio e controllate quando tutte saranno aperte, togliete dal fuoco. Togliete le vongole dalla padella e filtrate il sugo facendolo passare attraverso un colino foderato con un telo di cotone grosso. Nel frattempo fate bollire dell'acqua appena salata, versate i tagliolini e appena l'acqua riprende il bollore scolateli. Nella padella di cottura delle vongole mettete un cucchiaino di olio e fate rosolare gli altri due spicchi di aglio tritati (questo perché l'aglio di prima sarà rimasto nel telo di cotone quando avete filtrato il sugo) aggiungete il sugo filtrato ed i tagliolini, mescolate spesso per cuocere uniformemente i tagliolini. Se fosse necessario aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Alla fine il sugo non dovrà essere completamente asciutto, tenete presente che la pasta continua ad assorbirlo anche a fuoco spento. Subito prima di togliere dal fuoco unite le vongole ed il prezzemolo fresco tritato. Servite subito, a piacere con della scorza di limone grattugiata.

ps. le vongole potete metterle con le valve per un effetto più coreografico oppure sgusciarle prima per comodità.









CREMA DI PISELLI SPEZIATA ALLA ROBIOLA

Non ci avevo mai pensato ma la primavera è fatta solamente di verdure dal colore verde.. il mio colore preferito nella mia stagione preferita. Fave, spinaci, taccole, le prime zucchine, i primi fagiolini e i piselli. Ricordo da piccola mia mamma che ne sgranava immense quantità comodamente seduta davanti al tavolo, con calma e in modo quasi rilassante. Poi mi preparava la "mnèstra cun l'arveja" ovvero la minestra con i piselli che io ho sempre adorato. Una minestra semplicissima fatta con dei quadrettini di pasta fresca cotti nel brodo di cottura dei piselli. Negli anni in cui vivevo in casa con i miei non ricordo primavera in cui io non le abbia chiesto di prepararmi quel piatto.. ci sono ricette tanto semplici ma preparate da altre mani non hanno lo stesso sapore... non hanno il sapore della mamma!!!

La mia proposta con i piselli è una gustosissima e profumata crema di piselli insaporita da spezie e accompagnata da una crema di robiola che la rende molto delicata. Potete servirla tiepida o fredda.



**CREMA DI PISELLI SPEZIATA
ALLA ROBIOLA**
per 2 persone

300 g di piselli freschi al netto degli scarti
1 cipolla di tropea
500 g di brodo vegetale

1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di coriandolo in polvere
50 g di robiola fresca
scorza di limone (facoltativo)
2 fette di pane integrale
olio extravergine d'oliva



Sgranate i piselli e lavateli accuratamente, pesate la quantità necessaria e tenete da parte. Affettate la cipolla e mettetela in un tegame con qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Fate rosolare qualche minuto ed unite i piselli, lasciate insaporire ed allungate con il brodo. Cuocete circa 10 minuti, i piselli freschi sono subito cotti e prolungando la cottura perderanno il loro bellissimo colore. Aggiungete le spezie, mescolate bene, tenete da parte due cucchiaini di piselli e frullate i restanti. Se volete una crema più liquida aggiungete altro brodo. Mettete la robiola in una ciotola, unite qualche cucchiaino di crema di piselli o di brodo fino a formare una crema fluida ma compatta, aggiungete la scorza del limone e mescolate. Tagliate le fette di pane a cubetti e fatele tostare in padella o al forno per pochi minuti. Versate la crema nelle ciotole, distribuite la crema di robiola i cubetti di pane e i piselli tenuti da parte. Completate a piacere con un filo d'olio e servite.







LASAGNA DI ZUCCA LIGHT

Quanto piacciono a noi foodblogger i corsi di cucina!?!? Ne ho appena frequentato uno finanziato dal comune di cucina salutista con lo scopo di far apprendere uno stile di alimentazione sana e priva di grassi ma ugualmente gustosa. Il secondo scopo del corso è quello di diffondere ciò che abbiamo imparato, per questo oggi vi propongo questa lasagna di zucca deliziosa che ha conquistato tutti. Io ho fatto qualche piccolissima modifica ma la sostanza rimane la stessa. I condimenti sono molto limitati e anche se mentre le preparate vi sembreranno troppo poco condite all'assaggio vi garantisco che non ve ne renderete conto. Correte a comprare le ultime zucche rimaste e fate scorta di lasagne!!!

Le lasagne di zucca sono perfette come antipasto dimezzando le dosi, o come primo piatto.



LASAGNA DI ZUCCA LIGHT

per 6/8 persone

1 kg di zucca pulita
500 g di salsa di pomodoro
250 g di casatella o stracchino

50 g di parmigiano
50 g di olive taggiasche
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
2 rametto di rosmarino
1 peperoncino

Sbucciate la zucca ed affettatela molto sottile, pesatene 1 kg. Stendete le fette su una teglia, coprite con la carta forno e fare altri strati, coprite l'ultimo con la carta. Cuocete a 180°C per 15 minuti, il tempo dipende da quanto avete tagliato sottile la zucca. Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in un tegame ed unite l'aglio intero, il peperoncino tagliato a metà e privato dei semi, e il rosmarino tritato molto finemente. Fate cuocere 20 minuti, regolate di sale e condite con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Scolate le olive dall'olio e lavatele, tritatele finemente. In una teglia fate un primo strato con la zucca, stendete un velo di salsa di pomodoro, proseguite con qualche pezzetto di olive e qualche ciuffetto di casatella (uno ogni tanto) spolverizzate con pochissimo parmigiano e proseguite con gli strati. Io l'ho fatta molto alta ma bastano anche meno strati. Cuocete a 180°C per 30 minuti. Ottima tiepida!









CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO E CANEDERLI AL FORMAGGIO

Tempo grigio, nebbiolina, freddino.. ed iniziano a comparire tante belle zuppe gustose. Confesso che fino a pochi anni fa non era mia abitudine mangiarne ma ora mi chiedo perché dal momento che le trovo deliziose. Nell'ultimo numero di Taste&More troverete un'interessante rubrica dedicata alle ricette preparate con gli scarti di frutta e verdura. Tra queste mi ha subito colpito la vellutata di gambi e barbe di finocchi di Simona, dovevo assolutamente provarla e ho preparato la mia versione con aggiunta di canederli ai formaggi che ho imparato a fare grazie a Monica ed al suo fantastico post.

ps. cliccando su questo [link](#) troverete tante altre golose creme e vellutate targate Taste&More!!



**CREMA CON SCARTI DI FINOCCHIO
E CANEDERLI AL FORMAGGIO**
per 4 persone

Per la crema

500 g di scarti di finocchio (barbe, gambi foglie esterne)
circa 2

200 g di patate al netto degli scarti
50 g di cipolla al netto degli scarti
700 g di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva

Per i canederli*

150 g di pane raffermo
100 g di montasio
40 g di parmigiano
100 g di latte
1 uovo
noce moscata
sale, pepe
700 g di brodo vegetale

*nella ricetta originale di Monica c'è un cucchiaino raso di farina che io ho dimenticato di mettere ma sono venuti comunque bene quindi consiglio di fare la prova cottura con un canederlo prima di farli tutti.



Lavate i finocchi, circa 2, prelevate le due foglie esterne i gambi e le barbe. Riducete queste parti in piccoli dadini e tenete da parte. Sbucciate la cipolla e la patata. Tritate grossolanamente la cipolla e tagliate a dadini la patata. In un tegame scaldate qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare tutte le verdure. Mescolate spesso per qualche minuto poi allungate con il brodo vegetale.

Proseguite la cottura per circa 30 minuti e con frullatore ad immersione riducete in crema.



Mentre la crema cuoce tagliate il pane raffermo in piccoli dadini. Mettetelo in una ciotola. Sbattete l'uovo con il latte e versate sul pane, mescolate con un cucchiaio e lasciate riposare 10 minuti. Apparentemente il liquido sembrerà poco ma

non aggiungetene altro. Unite il parmigiano ed il formaggio grattugiato grossolanamente, regolate di sale, pepe e noce moscata. Mescolate con le mani compattando l'impasto. Formate delle palline da 20 grammi l'una. Fate bollire il brodo vegetale e cuocete i canederli 5 minuti. Prima di preparare tutti i canederli fate una prova cuocendo un solo canederlo per verificare che non si disfi. In tal caso aggiungete un cucchiaino raso di farina e riprovate.

Mettete la crema nei piatti e completate con i canederli, un filo d'olio e a piacere con del parmigiano.









COZZE AL SUGO E SPAGHETTI CON LE COZZE

Oggi doppia ricetta, anzi una ricetta ed un consiglio. Sì 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 cucchiari 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 grattate 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 in 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.





