GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE AL LARDO CROCCANTE

Chi è passato da questo blog i giorni scorsi avrà notato la mancanza di foto, chi in parallelo a me normalmente "pastrocchia" su questo blog ha combinato un guaio cancellando tutti i miei scatti. Purtroppo in questo anno di blog non ho salvato tutte le foto pubblicate e quindi non so ancora se riuscirò a recuperarle dall'hard disk, in ogni caso se le recupererò il lavoro per ricaricarle tutte sarà molto lungo!!
Questa è la spiegazione di quello che è successo e ve la lascio per evitare a voi di far succedere la stessa cosa!
Le foto aggiunte direttamente da una cartella del proprio PC in un post di un blog su Blogspot (oppure in un gadget con il caricamento automatico delle immagini) per essere visualizzate online su Internet sono caricate direttamente sul Picasa Web Album che è disponibile gratuitamente in ogni account Google.
Sul Picasa Web Album di ogni utente di Blogger al momento della creazione di un blog viene generato automaticamente un album intestato al blog e nel quale verranno conservate tutte le immagini caricate nei post del blog. E' importante che le foto presenti nell'album automatico del blog non vengano cancellate o spostate perché in questo caso non sarebbero più online su Internet e verrebbero così eliminate anche dai post o dai gadget del blog su Blogger nei quali sono state in precedenza caricate. Fonte: Come fare blog
Se collegate il vostro account gmail a **google+**, le immagini del blog saranno visualizzate in un album creato automaticamente quindi mi raccomando fate molta attenzione quando cancellate qualcosa! Perché non recupererete mai più niente…

Sapete già che i prodotti nuovi, o che comunque non conosco, mi attirano sempre, questa volta “l’amore” è scattato con queste belle erbe, si trovano in buste pronte, naturalmente già pulite.

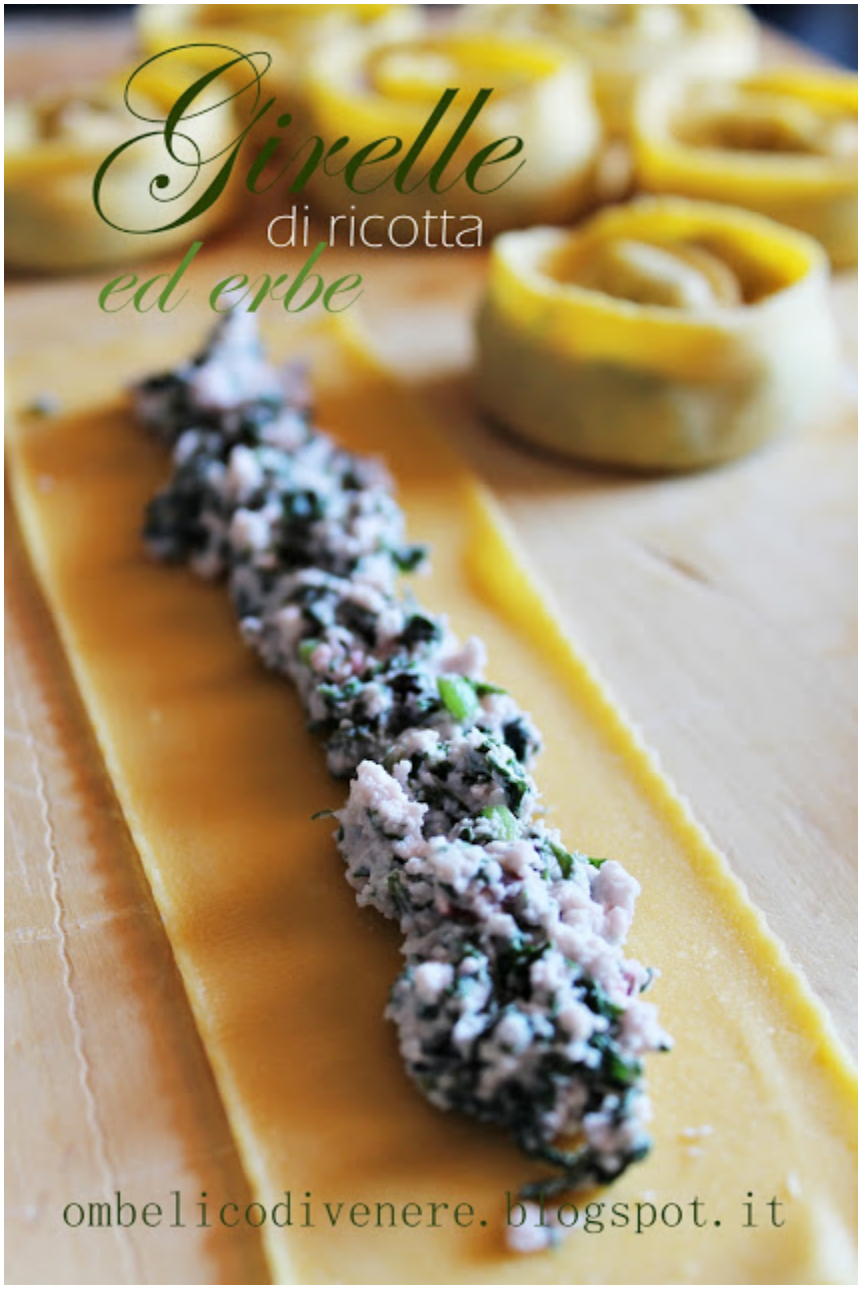
IL PAK CHOI

Si tratta di un cavolo, anche se l’aspetto fisico ricorda molto di più le bietole, o una sorta di soncino ipertrofico: forma cespi scarsamente compatti, con foglie dalla costolatura spessa, che si allargano all’apice, nella parte verde. Esistono varietà a costolatura verde chiaro, ed anche varietà con costolatura più croccante e succosa, di colore verde chiaro. Si tratta di una verdura da consumare cruda, ma solo per quanto riguarda le giovani foglie; i cespi più grandi e le costolature vengono tagliati grossolanamente e si utilizzano

cotti, per padellate di verdure, zuppe, frittate, piatti di pasta o riso. Diversamente dagli altri cavoli, il pak choi ha un sapore abbastanza delicato e un profumo gradevole, e viene spesso gradito anche da coloro che non tollerano i cavoli in alcun modo; per questo motivo è il cavolo preferito da portare in tavola per i bambini o per i commensali schizzinosi.
In effetti, cucinati in una zuppa o in una frittata, il sapore tipico del cavolo quasi non si
sente, piuttosto ricordano le bietole, ma senza il retrogusto terroso. dal web
FOGLIE DI SENAPE
Le **foglie della senape** possiedono un colore verde scuro, sono opache e con il margine dentato, hanno una forma ovale e possono arrivare ad una lunghezza di 15-20 centimetri, la
parte superiore è verde scuro mentre la parte inferiore si presenta più chiara, essendo le foglie della senape aromatiche, spesso quelle più tenere vengono utilizzate per arricchire le insalate.
LA BIETOLINA
Sono le foglie esterne della barbabietola, o rapa rossa. Hanno un sapore molto simile alla classica bieta vedere.

GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE
AL LARDO CROCCANTE

per 2 persone
2 uova
200 gr di farina
400 gr di erbe miste
(bietolina, pak choi, foglie di senape)
1 spicchio d’aglio
olio extravergine d’oliva
300 gr di ricotta fresca di mucca
30 gr di Parmigiano Reggiano
60 gr di lardo



Disponete la farina a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti. Lavate accuratamente le erbe. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e mettete uno spicchio d'aglio intero. Mettete anche le erbe e mescolate continuamente in modo che cuociano senza bruciare, salate e fate asciugare un po dell' acqua che avranno rilasciato, preseguendo la cottura per 7-8 minuti. Togliete dal fuoco e strizzate benissimo le erbe in modo che perdano più acqua possibile, tritatele con un coltello, (eventualmente tenetene da parte un po per decorare

i piatti) unitevi il Parmigiano Reggiano e la ricotta, mescolate bene.
Stendete la pasta sottile e tagliate delle strisce lunghe circa 18-20 cm e larghe circa 6.
Disponete il ripieno per il lungo al centro del rettangolo, ripiegate la pasta e chiudete bene ffacendo pressione con le dita. Arrotolate su se stesso il rettangolo e bloccate con un pizzico l’estremità esterna con la parte di girella con la quale si troverà in contatto, in questo modo eviterete che si aprano in cottura.
Fate bollire dell’acqua salata immergete delicatamente le girelle cuocete pochi minuti e scolatele una alla volta con una ramina. In una padella fate rosolare del lardo tagliato in striscioline sottili e conditevi le girelle di pasta, utilizzate anche il grasso che avrà rilasciato nella padella. Eventualmente decorate con qualche foglia delle erbe e servite con del Parmigiano Reggiano.

ombelicodivenere.blogspot.it

CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA

ALLA MELAGRANA

Da quando sono piccola ho sempre avuto alberi di melograno in giardino e il sapore dei suoi frutti mi è sempre piaciuto molto ma forse non mi rendevo conto delle proprietà magnifiche che ha, è antiossidante e ricco di vitamine. Quando ho deciso di provare una salsa con questo
frutto purtroppo mia mamma le aveva terminate ma ormai mi si era insinuata l’idea e non ho potuto far altro che comprarne una. Ho pensato di abbinarla ad una pasta con un ripieno particolarmente saporito e anche un po salato per compensare la dolcezza del frutto, devo dire che la combinazione mi è apparsa ben equlibrata.

CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

per due persone

per la pasta

100 gr di farina integrale
100 gr di farina 00
2 uova

per il ripieno

150 gr di ricotta di mucca
50 gr di bresaola
80 gr di scamorza affumicata

per la salsa

70 gr di succo di melagrana
1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di maizena
pistacchi
olio evo

Disponete le farine a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

Nel frattempo fate il ripieno frullando assieme la ricotta la bresaola e la scamorza.
Stendete la pasta sottile, in una metà della sfoglia disponete il ripieno a mucchietti distanziati tra loro considerando al grandezza dei cappellacci che volete fare, se necessario inumite la pasta con poca acqua. Rovesciate sopra la seconda metà dell’impasto e schiacciate attorno ad ogni mucchietto di ripieno iniziando dalla parte dove avete piegato la pasta, in questo modo eliminerete l’aria che c’è tra le due sfoglie. Tagliate i cappellacci e fateli asciugare circa mezz’ora.

Per la salsa, sgranate una melagrana e mettete tutti i chicchi in uno schiacciapatate, schiacciate e prelevate il succo, filtratelo con un colino e mettetene 70 ml in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero, fate bollire circa 15 minuti finchè il succo si sarà un po ridotto e addensato, unite la maizena e mecolate con una frusta, proseguite la cottura mescolando per pochi minuti.
Cuocete la pasta 6-7 minuti in acqua calda salata, scolatela e condite con poco olio evo, disponete nei piatti e condite con la salsa di melagrana e dei pistacchi tritati, decorate con qualche chicco di melagrana.

con questa ricetta aprtecipo al contest di Martina del blog Lamponi e Tulipani

---

PICI CON RAGU' BIANCO DI MORA ROMAGNOLA

Vivo in un paesino di campagna dove l'agricoltura e gli allevamenti di animali sono numerosi, la Patty parla di

ricette contadine, di tradizione e semplicità.. quindi come non posso onorare la ricetta mensile dell'MTC con un ingrediente principe della mia regione e in particolare della mia zona.
Vi parlo di Mora Romagnola, si tratta di un'antica razza suina autoctona la cui origine è nelle province di Forlì, Ravenna, quindi nel cuore della romagna.
Questo maialino è caratterizzato da una peluria scura, da qui la derivazione del suo nome.
Nei primi del '900 in Italia questa razza era molto diffusa ma già nei primi anni novanta ne rimasero solo pochissimi esemplari, per questo motivo il WWF Italia in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino decisero di istituire un piano per recuperare la razza.
Oggi la maggior parte degli allevamenti si trovano in provincia di Ravenna a Faenza, Brisighella, Bagnacavallo, in provincia di Forli, Bologna e Modena, ma alcuni allevamenti sono presenti anche a Torino, Arezzo e Benevento. (dal web)
E' stata inserita dalla regione Emilia Romagna nel piano regionale di sviluppo rurale come razza da salvare e dal movimento slow-food nelle cento produzioni italiane da presidiare (dal web..)

Le carni sono tendenzialmente di un colore più scuro rispetto al classico maiale e anche più saporite.

Vi sembrerà strano ma qui non è facile trovare questa carne in vendita nelle macellerie, o almeno la mia ricerca non ha mai portato buoni risultati a riguardo, si trovano più facilmente i salumi sopratutto nei mercati contadini che si svolgono in alcuni paesi della zona.
Io l'ho assaggiata al ristorante e trovo che sia molto buona per questo ho deciso che i miei pici dovevano essere conditi con un sugo fatto di Mora Romagnola.
Parte così la mia ricerca su internet per trovare chi potesse vendermela.. mi sono imbattuta in un allevatore gentilissimo che si trova a pochi chilometri da casa mia e così dopo averla

prenotata ieri mattina sono andata a ritirare la mia carne. Lui stesso ci ha fatto vedere una parte della dispensa dove tengono i salumi, non vi dico il profumo, e ci ha spiegato che questo tipo di carne va salata meno rispetto alle altre, per l'esattezza nei salumi due grammi in meno per ogni chilogrammo di peso.
L'unico neo è che ovviamente vendono il pezzo intero e per fare il ragù si sa, la carne andrebbe macinata, a dire il vero avrei anche il tritacane ma non trovo più le trafile quindi me la sono tagliata tutta a coltello a pezzettini piccolissimi, e se questo non è amore per l'MTC… c'è voluto parecchio ma devo dire che il risultato ha premiato.
Ho deciso di fare un ragù bianco per esaltare il sapore della carne che col pomodoro sicuramente si perde un po, anche per questo motivo ho tagliato le verdure a pezzetti non eccessivamente piccoli in modo che il piatto risultasse più "colorato".
Così la mia Mora incontra i Pici della Patty, devo dire che il matrimonio è perfetto, un piatto dal sapore genuino e tradizionale.

PICI CON RAGU' BIANCO
DI MORA ROMAGNOLA

per 4 persone

per i Pici di Patty

200 gr di farina 00

100 gr di semola rimacinata

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

sale

acqua

per il ragù*

500 gr di spalla di Mora Romagnola

200 gr di salsiccia di Mora Romagnola

100 gr di pancetta

1 scalogno di romagna

1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
3-4 foglie di salvia
1/2 bicchiere di Sangiovese
1/2 bicchiere di latte
sale dolce di Cervia
Parmigiano reggiano
*le dosi sono eccessive per la quantità di pasta, ne basterebbe meno della metà.

Per il ragù, tagliate a piccoli pezzi la carota il sedano e lo scalogno dopo averli puliti e lavati. Mettete a soffriggere in una casseruola assieme alla pancetta e a poco olio extravergine d'oliva, quando il tutto sarà ben rosolato unite la carne tagliata a pezzi piccolissimi, la salsiccia spezzettata e le foglie di salvia e alloro. Quando tutto sarà ben cotto sfumate con il Sangiovese e lasciate asciugare, unite il latte e lasciate asciugare, infine coprite con dell'acqua calda, salate poco e proseguite al cottura per almeno due ore (eventualmente potete usare anche del brodo vegetale).
Per i Pici, disponete la farina e la semola su un tagliere e

create un buco al centro dove metterete l’olio extravergine d’oliva, un pizzico di sale e un po di acqua. Iniziate a impastare con una forchetta poi proseguite a mano aggiungendo poco alla volta l’acqua necessaria per ottenere un’impasto liscio, omogeneo e morbido. Avvolgete l’impasto nelal pellicola trasparente e lasciate riposare mezz’ora.
Riprendete la pasta e tiratela col mattarello ad uno spessore di un centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm, poggiatevi le mani al centro e iniziate ad “arrotolare” muovendo le mani su e giù e allo stesso tempo spostandole verso l’esterno, in questo modo assottiglierete e allungherete i pici.
Man mano che sono pronti spolverateli con della semola per non farli attaccare tra loro.
Scaldate abbondante acqua salata e cuocete i Pici pochi minuti.
Condite con il ragù e un filo di olio extravergine d’oliva, a piacere mettete una spolverata di parmigiano Reggiano.

Pici
con ragù di
Mora Romagnola
ombelicodivenre.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest dell’MTC

PASTA ALLO ZAFFERANO CON CARCIOFI E PANCETTA

Entro sempre in quei bellissimi negozi di gastronomia che sembrano più delle gioiellerie, anche per i prezzi a dirla tutta, ma a me piacciono sempre molto e mi perdo come un bimbo in un negozio di caramelle, osservo le cose più particolari e cerco di tenerle a mente per poi poterle riprodurre, altrimenti diciamocelo, a comprarle che gusto c'è!!! Quante volte ho visto le paste aromatizzate, e quante volte ho visto quella bella gialla allo zafferano, ricordo che mio fratello aveva provato a farla ma disse che il gusto dello zafferano si sentiva poco così io ho abbondato e devo dire che seppur sembri tanto in realtà il sapore è riuscito, ben equilibrato e il colore è bello giallo!
Io ho usato la trafila per la pasta ma se non l'avete si possono fare anche tagliatelle, nastrine…

PASTA ALLO ZAFFERANO
CON CARCIOFI E PANCETTA

per la pasta

200 gr di farina
2 uova
2 bustine di zafferano

per il condimento

1 limone
1 spicchio d'aglio
2 carciofi
50 gr di pancetta condita
pecorino

olio evo, sale, pepe

Per la pasta, mettete tutti gli ingredienti nell’impastatrice e lavorate finchè il composto sarà a grosse bricciole.
Montate la trafila per conchiglie e realizzate la voatra pasta, io ho fatto delle conchiglie un po allungate di proposito. Fate seccare la pasta circa 30 minuti.

Per chi non ha l’impastatrice, fate una fontana con la farina e con la mano fate un buco al centro dove metterete le uova intere e lo zafferano, lavorate inizialmente con una forchetta poi a mano fino a ottenere un’impasto liscio, avvolgete nella pellicola per alimenti e lasciate riposare 15 minuti.

Eliminate le foglie esterne dei carciofi lasciando solo il cuore, metteteli in una ciotola immersi in acqua dove avrete spremuto il succo del limone.
Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata.
Tagliate a metà i carciofi e eliminate l’eventuale “barba” presente.
In una padella mettete la pancetta tagliata a striscioline sottili, mettete uno spicchio d’aglio e fate soffriggere, mettete l’olio solo se necessario.
Unite i carciofi tagliati a striscioline sottili, saltateli più volte per cuocerli uniformemente, evitate di mescolare con un cucchiaio per non romperli. Allungate con poca acqua di cottura della pasta, pepate ed eventualmente salate.
Scolate al pasta ancora al dente e finite di cuocerla in padella con poca acqua di cottura, che avrà l’aroma dello zafferano. Condite con del pecorino a piacere.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

CAPPELLETTI IN BRODO

Non era domenica se a casa mia non si mangiavano i cappelletti in brodo, appena sveglia la mattina era il primo profumo che sentivo, un rito, una sicurezza. Nelle tavole Romagnole il giorno di Natale non mancano mai, a parte da me, perchè, visto che li abbiamo mangiati per anni tutte le settimane in questo

giorno è più “festoso” cambiare.
Mia mamma, da vera azdora Romagnola, impasta e tira la sfoglia rigorosamente a mano, la pasta risulta porosa e rustica, davvero il top e fortunatamente a forza di osservarla ho appreso la tecnica, ma confesso che qualche anno fa per migliorare e “rubare” qualche segreto, ho fatto anche un corso con le Mariette, un gruppo di signore che collaborano con la scuola di cucina “Pellegrino Artusi” di Forlimpopoli, dove insegnano appunto l’arte della sfoglia e della piadina. Questo nome deriva dalla cuoca e governante proprio dell’Artusi, Marietta Sabatini.
I veri cappelletti Romagnoli non vanno confusi con i tortellini, che hanno un ripieno fatto di un misto di carni tritate, ma essi contengono solo formaggio, il classico “all’uso di Romagna” proprio di Pellegrino Artusi prevede parmigiano, ricotta e Raviggiolo oltre a uovo e noce moscata, come quello che vi ho proposto qui. Oggi invece voglio farvi “assaggiare” quello che ha sempre fatto mia mamma, con solo uovo, Parmigiano e noce moscata, per me in brodo è davvero il massimo, sicuramente più saporito di quello con la ricotta che a mio avviso si presta di più per essere condito con il sugo.
La sfoglia migliore per la pasta ripiena non deve essere troppo asciutta, quindi con eccesso di farina, ma invece deve risultare morbida, questo perchè così sarà facilitata la chiusura essendo al pasta più appiccicosa, e il ripieno eviterà di fuoriuscire durante la cottura.
Quando si preparano delle tagliatelle invece la pasta dovrà essere più asciutta.
*Per regolare al meglio questo fattore basterà impastare le uova non con la quantità di farina necessaria ma tenendone sempre indietro un pugnetto da aggiungere al bisogno, questo perchè come sapete le uova non sono tutte delle stesse dimensioni e rischieremo quindi di trovarci con un’impasto eccessivamente duro al quale saremo costretti ad aggiungere un’altro uovo e poi altra farina e così via.
Questa volta ho voluto provare una forma diversa di cappelletto anche se preferisco l’originale.
Le quantità di brodo che otterrete da questa ricetta sono eccessive per la pasta preparata, quando mi avanza del brodo lo conservo in bottigliette di plastica da mezzo litro che ripongo in freezer.

Per ottenere un buon brodo è d’obbligo mettere la carne e le verdure con l’acqua fredda in questo modo il sugo della carne verrà rilasciato del tutto nell’acqua man mano che si cuoce.
Se invece desiderate ottenere una buona carne dovrete metterla in pentola quando l’acqua già bolle, in questo modo l’alta temperatura farà in modo che l’esterno della carne si cuocia all’istante intrappolando all’interno i suoi sughi rendendo appunto la carne più saporita.

CAPPELLETTI IN BRODO

per il brodo

400 gr di gallina (circa mezza piccola)
400 gr di polpa di manzo con l’ osso

1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 crosta di parmigiano
2 cucchiai di salsa di pomodoro
sale
4 litri di acqua
per i cappelletti
200 gr di farina circa*
2 uova
130 gr di parmigiano reggiano
1 uovo

Per il brodo di carne, in una pendtola capiente mettete la carota pulita e tagliata a metà, il gambo di sedano la cipolla

la carne e la crosta di parmigiano, coprite con l’acqua, aggiungete la salsa di pomodoro e portate a bollore lentamente, salate e continuate la cottura a fuoco molto basso per almeno tre ore, se il brodo dovesse asciugarsi troppo aggiungete altra acqua. Lasciate raffreddare in modo che il grasso si solidifichi e sia possibile prelevarne una parte, filtrate il brodo dalla carne, io metto all’interno dello scolapasta un tulle (quello delle bomboniere) in questo modo anche i più piccoli residui di carne verranno eliminati.
Per la pasta, disponete la farina 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 lasciare riposare 15 minuti.
Preparate il ripieno, sbattete l’uovo intero in una ciotola e iniziate a lavorarlo con il parmigiano e la noce moscata, quando inizia a indurirsi il composto cominciate a lavorarlo con le mani finchè otterrete un’impasto sodo e omogeneo. Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4×4 cm. Al centro di ogniuno 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.
Mettete a bollire la quantità di brodo che desiderate, cuocete pochi minuti i cappelletti.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

GLI SPATZEL

Vi avevo già anticipato che durante i giorni trascorsi a Merano ho incontrato oltre all’adorabile Elisa, di cui vi ho parlato nel precedente post, anche un’altra persona, bene come alcuni hanno intuito si tratta di Sabina, ci siamo incontrate venerdì sera tutte e tre, con relativi compagni e mariti, e lei ci ha portato a cena in un bellissimo ristorante tipico

tirolese lo “PFEFFERLECHNER” veramente meraviglioso, abbiamo cenato benissimo e la serata è stata davvero molto piacevole e divertente, mi sono resa conto che alla fine abbiamo tutte le stesse manie da food blogger, che adesso ci piace e ricerchiamo quello che una volta nemmeno consideravamo, che ci circondiamo di mille oggetti, piatti, tazze, strofinacci insomma di tutto e di più.. e i nostri mariti/compagni che ci prendono in giro e, come già ha scritto Elisa, “complottano” per aprire un blog che raccolga i loro sfoghi e quello che devono “sopportare”. Con loro mi sono sentita subito a mio agio e son stata felicissima di conoscerli, Sabina ed il marito trasmettono una grande pacatezza e dolcezza sono davvero due persone molto piacevoli carine e divertenti, grazie per la bella serata!! Proprio Sabina mi ha indicato un negozio sotto i portici in centro a Merano dove comprare l’attrezzo per fare gli spatzle, i tipici gnocchetti tirolesi. Mica potevo lasciami sfuggire l’occasione e così sono entrata in questo paradiso e ho comprato qualche oggettino che “mi serviva” e mi sono pure trattenuta. Appena tornata quindi ho dovuto provare questi gnocchetti seguendo un po la ricetta riportata sulla confezione un po proprio quella di Sabina ed ecco come sono venuti.

SPATZLE AGLI SPINACI
CON SPECK E CREMA DI PORCINI

per l'impasto

125 gr di farina 00
1 uovo
250 gr di spinaci pesati cotti e ben scolati
50 ml di latte
pepe, sale

per il condimento

70 gr di philadelphia ai porcini
1 noce di burro al tartufo
50 gr di speck

Lavate gli spinaci e privateli dei gambi, cuoceteli pochi minuti in acqua bollente salata. Scolateli perfettamente strizzandoli, lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo con il latte, unite la farina e inffine gli spinaci frullati, salate, pepate e tenete da parte. Fate bollire dell'acqua salata, mettete la pastella nell'apposito contenitore dell'attrezzo per spatzle appoggiatelo sulla pentola e fatelo scorrere avanti e indietro, in questo modo i gnocchetti cadranno direttamente nell'acqua, appena verranno a galla scolateli e metteteli direttamente nella padella con il sugo.
Per il sugo, fate sciogliere una noce di burro al tartufo, soffriggetevi lo speck a piccoli cubetti, togliete dal fuoco e unite il philadelphia, allungate con un paio di cucchiai di

acqua di cottura. Condite la pasta e servite!

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

GNOCCHI SBIRRI

Vi ho già parlato qui delle mie scorribande al supermercato sempre alla ricerca di prodotti nuovi o mai visti, uno dei miei reparti preferiti è quello dei formaggi, ci passo almeno

15 minuti, li prendo in mano tutti.. questa volta ha colpito la mia attenzione questo SBIRRO, formaggio alla birra, la prima volta l'ho osservato, annusato e lasciato, ma alla seconda non ho potuto far altro che portarlo a casa.
Pochi gironi dopo ho comprato delle birre artigianali che sono prodotte in Romagna, una bionda speciale, una bionda doppio malto, una rossa doppio malto e una ambrata doppio malto, ogniuna di esse è stata chiamata con il nome di un personaggio femminile del film Amarcord di Fellini, per questa ricetta ho scelto la bionda doppio malto, la Midòna.
"La Midòna è la tipica figura femminile Italiana degli anni '40. Donna sempre disponibile ed attenta alle richieste di chi la circonda. La sua bontà e generosità nasconde il carattere forte e deciso di chi ha vissuto una vita nel rispetto delle tradizioni." dal web
Anche dalla descrizione del personaggio mi sembrava perfetta per "interpretare" il mio piatto!!
Signori e signore vanno ora in scena GLI GNOCCHI SBIRRI!!

GNOCCHI SBIRRI

per 2 persone
300 gr di patate vecchie
100 gr di farina
70+20 gr di formaggio sbirro
birra bionda doppio malto
circa 100 gr di salsiccia
burro
salvia
sale, pepe

Bollite le patate, sbucciatele ancora calde e schiacciatele con l'apposito attrezzo. Unitevi la farina e impastate velocemente. Anche se l'impasto risultasse un po appiccicoso non aggiungete ulteriore farina altrimenti gli gnocchi avranno

meno sapore di patate.
Nel frattempo che le patate cuociono, spezzettate la salsiccia e soffriggetela, tenetela da parte. Tagliate i 70 gr di formaggio a piccoli cubetti.
Per formare gli gnocchi prendete una quantità di impasto un po più piccola di una noce, appoggiatela sulla mano infarinata e schiacciate al centro formando un incavo dove metterete un pezzetto di salsiccia e uno di formaggio. Richiudete lo gnocco e arrotolatelo tra le mani. Proseguite fino al termine dell’impasto.
Fate bollire dell’acqua salata e versatevi gli gnocchi, quando saliranno in superfice scolateli e metteteli in una larga padella dove avrete fato fondere un mezzo cucchiaio di burro con 4-5 foglie di salvia, fate saltare poi unite 1/2 bicchiere di birra bionda doppio malto, fate un po rapprendere e unite i 20 gr di formaggio tritato, continuate a mescolare finchè il formaggio sarà sciolto. Si formerà una crema buonissima.

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it