CAROTE AGRODOLCI ALLA SENAPE

Da piccola andavo letteralmente ghiotta per le carote, ricordo ancora un piccolo quiz a scuola, probabilmente le elementari, in cui era richiesto di indicare un alimento che ci faceva venire l’acquolina, io scrissi le carote. Non so perché ricordo questo episodio, probabilmente è perché adesso trovo fosse un’affermazione quantomeno buffa per una bambina che normalmente dovrebbe dire la nutella, una torta, le patatine fritte.. invece no, dissi le carote. Di certo se oggi mi facessero la stessa domanda non risponderei più allo stesso modo ma comunque le carote continuano a piacermi molto.

Oggi vi propongo un veloce e gustoso contorno di carote che potete servire con un semplice pollo alla grigia o magari utilizzarle per insaporire un’insalata o una pasta.



CAROTE AGRODOLCI ALLA SENAPE
MIELE E TIMO

ingredienti per 2 persone

6 carote novelle
1 cucchiaino di senape al pepe verde
1 cucchiaino di miele d’acacia

2 spicchi d’aglio
una noce di burro
timo fresco



Lavate accuratamente le carote, eliminate le estremità e tagliatele a metà. In una padella fate sciogliere una noce di burro, aggiungete gli spicchi d’aglio sbucciati e le carote.

Fate rosolare qualche minuto per lato e allungate con una tazza d’acqua*. Verificate con uan forchetta la cottura delle carote ed eventualmente aggiungete altra acqua**. Aggiungete la senape , il miele e regolate di sale se avete utilizzato l’acqua. Terminate la cottura senza seccare troppo il liquido, al termine della cottura sul fondo della padella dovrà rimanere una cremina. Lavate il timo e unitelo alle carote.

*se avete del brodo vegetale potete sostituirlo all’acqua.

**Aggiungete poco liquido per volta in modo da non cuocere in modo eccessivo le carote.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

CARPACCIO DI ZUCCHINE

Ho corso tanto, ho corso tutto l'inverno e tutta la primavera.. ormai posso considerarmi la campionessa mondiale di incastro di impegni!! Forse quando vai senza mai fermarti non pensi, non rifletti e ti ritrovi alla fine a fare un bel bilancio.. anche se non è fine anno Ammetto di aver passato un periodo molto stanco, non posso definirlo difficile perché c'è chi le difficoltà le affronta veramente. Era però tanto tempo che pensavo "va sempre tutto bene, sei una persona fortunata, ma chissà quando arriverà quel momento in cui la famosa ruota girerà!?". E poi eccolo quel momento, per un attimo ho pensato che fosse arrivato, e invece no, è stato solo un attimo di forte stanchezza e di alcuni pensieri ma tutto si è messo a posto da solo, tutto ha trovato il suo incastro e pare che la ruota stia riprendendo a girare dalla parte giusta.. è si sono proprio una ragazza fortunata! Mi chiedo a volte se ci sia un disegno per noi o se il destino ce lo creiamo da soli, perché mi rendo conto che la vita è un percorso e se sei fortunato lo percorri dal verso giusto e tutto si incastra in modo perfetto… e io penso di avere un buon navigatore!! E ora corro solamente verso le vacanze e attendo con ansia il meritato riposo.

So che tante persone con il caldo non accenderebbero il forno nemmeno sotto tortura, beh io non sono una di quelle persone visto che casa mia è piuttosto fresca una bella crostata la faccio volentieri. Ma per tutti gli altri oggi propongo un carpaccio velocissimo, gustosissimo e ideale per combattere questo caldo senza nemmeno usare i fornelli!!

Le zucchine crude sono ottime se appena colte e piuttosto piccole quindi con pochi semi all'interno.



CARPACCIO DI ZUCCHINE

per 2 persone

3 zucchine piccole appena colte
mix nutriente di semi Melandri Gaudenzio
scaglie di parmigiano reggiano
rucola selvatica

4 noci
4-5 foglie di basilico
olio extravergine d’oliva

Lavate bene le zucchine, privatele delle estemità e con una mandolina o l’affettatrice tagliatele a fette molto sottili. Lavate la rucola, asciugatela e spezzettatela. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente. Lavate il basilico e tritatelo. Mescolate tutto assieme e condite con dell’olio extravegine d’oliva. Disponete nei piatti e completate con le scaglie di grana e il mix di semi. A piacere potete condire con aceto balsamico.




l'ombelico di Venere

FUSION BURGER

Quando si parla di hamburger di norma la mente corre subito alle famosissime catene di fast food spesso associate a scarsa qualità. Fortunatamente si trovano anche burger di qualità, fatti con ingredienti di prima scelta che si distinguono ad ogni boccone. Realizzarli in casa non è affatto impossibile ma di certo del lavoro da fare ce n'è parecchio.. ma garantisco che la soddisfazione è tanta, anche il caos in cucina è tanto a dire il vero :-)!! Comunque grazie Arianna perché la cena della domenica sera è stata molto apprezzata e perché non avevo mai realizzato personalmente la polpetta.. diciamo la parte ham dell'hamburger. Ammetto che avevo dei dubbi sulla sua buona riuscita, mi chiedevo come potesse stare assieme la carne, credevo infatti che in cottura si sfaldasse ma in realtà l'unica difficoltà è posizionarla sulla piastra. Ho ovviato al problema formando le polpette direttamente carta forno e le ho poi capovolte direttamente sulla piastra bollente.

La mia ispirazione è un mix di oriente e USA. Quando a febbraio dello scorso anno andai in Thailandia la nostra prima cena fu a base del famosissimo pad thai, e da allora ce ne siamo innamorati al punto tale che il mio ragazzo abitualmente mi chiede di cucinarlo. Consiste in noodle di riso conditi con germogli di soia, arachidi, uovo, lemongrass, tofu, pollo o gamberi ovviamente condito con salsa di pesce, tamarindo etc.. poi ovviamente c'è il latte di cocco che è thailandese e lo zenzero e la salsa di soia che sono molto utilizzati. Ho quindi pensato di preparare una polpetta di pollo marinata nel latte di cocco e spezie, abbinata a germogli di soia cipolla e spinaci novelli. La salsa che ho realizzato è a base di burro di arachidi tipico Americano ma che si collega al pad thai per la presenza delle arachidi. Non è facile spiegare tutti i collegamenti quindi passiamo alla ricetta, in ogni caso il risultato è stato molto molto buono!! Credo che proseguirò a

realizzare polpette fantasia e a sfornare burger, prossimo passo realizzare una scorta di buns da congelare!!!



Ps. prima di iniziare, vista l'infinita lista degli ingredienti che potrebbe spaventare, vorrei far presente che le preparazioni possono essere fatte il giorno prima e poi assemblate, inoltre anche la polpetta da sola servita con

un’insalata fresca è ottima come secondo piatto.

FUSION BURGER

per 4 persone (o due affamate)

Per le polpette

500 g di sovracosce di pollo al netto
150 g di latte di cocco
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio raso di polvere di curry
1 cucchiaio raso di curcuma
1 cucchiaio raso di paprika
coriandolo secco
2 cucchiai di succo di limone
una manciata di prezzemolo fresco
2 spicchi d’aglio

Per i buns

125 g di farina 00
125 g di farina 0 manitoba
135 g di latte intero
10 g di zucchero
5 g di sale fino
20 g di burro
5 g di strutto
4 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
arachidi tostate salate
1 uovo

Per la salsa

50 g di burro di arachidi
25 g di acqua
4 g di miele
1/2 spicchio d’aglio
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
10 g di succo di limone

6 g di senape al pepe verde

Per l’accompagnamento
8 cipollotti freschi
spinaci novelli
germogli misti
olio extravergine d’oliva

Per il contorno
1 peperone rosso
1 peperone giallo
4 patateprezzemolo
1 spicchio d’aglio
sale
olio extravegine d’oliva
aceto di vino bianco



Per i buns, in una ciotola mettete il lievito con il latte tiepido ed il miele, mescolate bene per far sciogliere il

lievito. Dopo una decina di minuti aggiungete la farina e lavorate finché il liquido sarà assorbito, io ho utilizzato un’impastatrice. Aggiungete il burro e lo strutto a temperatura ambiente, fateli assorbire e unite sale e zucchero. Lavorate bene l’impasto, formate una palla lavorandolo con le mani, mettetelo in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l’impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo, chiudetelo a libro, ruotate di 90° e ripetete l’operazione. Mettete nuovamente a lievitare l’impasto. Riprendetelo, dividetelo in 4 panini e dategli la forma rotonda. Lasciateli lievitare coperti da un canovaccio. Sbattete l’uovo con un goccio di latte e spennellate delicatamente i buns. Tritate grossolanamente le arachidi e distribuiteli sui panini. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti, o fino a doratura. Toglieteli dal forno e fateli raffreddare su una gratella.



Per la polpetta, eliminate la pelle l’osso ed i nervi del pollo e tagliatelo a piccoli pezzi. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti per la marinatura, gli spicchi d’aglio interi ed il prezzemolo tritato. Aggiungete il pollo e lasciate riposare in frigorifero per almeno 5/6 ore. Togliete il pollo dalla ciotola e tamponatelo con uno scottex ma senza togliere tutta la marinatura. Riducete la carne in poltiglia, questa operazione richiede un po’ di tempo, meglio è tritata meglio viene la polpetta e meglio stà assieme in cottura. Dividete la carne in quattro parti. Tagliate 4 pezzi di carta forno e su ognuno di essi mettete una parte di carne, formate dei cerchi spessi e larghi poco più del panino perché la carne in cottura si ritirerà.



Per la salsa, lavorate assieme tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Assaggiate la salsa ed aggiustatela in base ai vostri gusti.

Per il contorno, lavate i peperoni, tagliate l'estremità ed eliminate i semi all'interno. Avvolgeteli in un foglio d'alluminio e cuocete in forno caldo 200°C per circa 1 ora e

30 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli subito tra due piatti.
Mettete a bollire abbondante acqua con un cucchiaio di aceto di vino bianco. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Fatele bollire due minuti e scolatele. Asciugatele bene e conditele con dell’olio extravegine d’oliva. Disponetele in una teglia ricoperta con carta forno senza sovrapporle. Fate cuocere a 180°C per circa 25 minuti o fino a leggera doratura.
Riprendete i peperoni ed eliminate la pellicina esterna, tagliateli a listarelle. Tritate il prezzemolo con l’aglio. Mettete le verdure in un piatto e condite con il trito di prezzemolo e regolate di sale.

Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e soffriggeteli in olio bollente, scolateli e teneteli da parte.



Scaldate la piastra, tagliate i buns a metà e fateli leggermente abbrustolire su di essa. Prendete le polpette di pollo e rovesciatele sulla piastra. Fatele cuocere molto bene e poi giratele con una spatola.

Spalmate il panino con la salsa al burro di arachidi, fate un primo strato con gli spinaci novelli, mettete la polpetta,

proseguite con la cipolla un secondo strato di spinacini e terminate con i germogli.

Servite con le patate ed i peperoni al prezzemolo.





con questa ricetta partecipo all’MTC di giugno



Asparagi con crema all’uovo

“A volte le cose semplici…” sembrerebbe la solita frase fatta ma probabilmente chi riesce a vivere di questo concetto è molto più felice di chi ricerca sempre quello che non può avere. Ormai siamo tutti abituati al benessere e sembra normale volere sempre il massimo, io credo che se preso in modo sano e non come un’ossesione sia giusto cercare di migliorare la propria vita e cercare di avere ciò che ci fa stare bene!! Anche in cucina molte volte i piatti semplici sono più gustosi rispetto a quelli troppo elaborati e quindi mi sembra giusto dare spazio anche a questo tipo di cucina!! Questi asparagi li fa sempre mia mamma e io li trovo buonissimi, ho realizzato la ricetta proprio come lei anche se non escludo possibili varianti più light.



ASPARAGI CON CREMA ALL'UOVO

per 2 persone

20 asparagi
1 tuorlo
80 g di panna da cucina
2 cucchiai di parmigiano reggiano

brodo vegetale q.b
olio extravergine d’oliva

Lavate bene gli asparagi ed eliminate l’eventuale parte più dura. In una padella fate scaldare un filo d’olio e fate cuocere pochi minuti gli aspargi, allungate con il brodo e cuocete finché gli asparagi saranno teneri. Il brodo dovrà essere completamente assorbito. In una ciotola sbattete il tuorlo con la panna ed il parmigiano, togliete dal fuoco e versate la crema sugli asparagi. La crema d’uovo non deve cuocere ma solo rapprendersi con il calore degli asparagi, in questo modo rimarrà cremosa. Servite subito.

Non possedendo un tegame apposito per la cottura degli asparagi ho optato per questa soluzione e confesso che si è dimostrata perfetta, gli asparagi non si rompono e le loro proprietà non si disperdono nell’acqua di cottura che poi andrebbe scolata.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

Polpette di quinoa con porri scamorza e zucca

Da poco sono andata a trovare le mie carissime amiche di Cavezzo, ormai famoso per il terribile terremoto di quasi tre anni fa!! Questo piccolo paesino è però famoso anche per il suo mercato domenicale, deniminato mercato storico con tanto di cartelli all'ingresso del paese. E' molto belle perché è grande, si sviluppa tra le vie del centro, tutti i negozi sono aperti, c'è tantissima gente e in una delle piazze si trovano tante magnifiche bancarelle di prodotti alimentari freschissimi. Non ho saputo resistere alla zucca mantovana che dalle mie parti è difficile da trovare, ed ho fatto bene perché è buonissima!! Ma poi diciamolo… una foodblogger come potrebbe non rimanere affascinata da tale bellezza.

La stagione della zucca ormai è al termine ma ancora si trovano, in ogni caso queste polpette possono essere accompagnate anche da una crema di carciofi, topinambur, patate, carote o altra verdura a scelta.



POLPETTE DI QUINOA
PORRI SCAMORZA E ZUCCA
per 20 polpette

<u>per le polpette</u>
100 g di quinoa mix Melandri Gaudenzio
100 g di patata lessa

60 g di scamorza affumicata
1 porro
1 uovo
prezzemolo
olio extravergine d’oliva
sale

per la crema
100 g di zucca
olio extravergine d’oliva
sale



Per tagliare la zucca ho utilizzato il coltello “cuoco” FISKARS con lama in acciaio inox.



Lasciate in ammollo la quinoa per circa un’ora, risciacquatela e cuocetela in acqua bollente salata per circa 20 minuti. Scolatela molto bene e lasciate intiepidire. Nel frattempo tagliate i porri a rondelle e rosolateli pochi minuti in padella con dell’olio extravergine d’oliva. Allungate con un bicchiere di acqua, salate e fate cuocere lentamente finché l’acqua sarà assorbita completamente, attenzione a non

lasciare del liquido altrimenti le polpette saranno acquose. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela, pesatene 100 grammi e mettetela in una ciotola. Aggiungete i porri, la quinoa, l’uovo, la scamorza grattugiata ed il prezzemolo lavato asciugato e tritato. Mescolate tutto e fate delle grosse polpette, circa 20. Distribuitele su di una teglia ricoperta con carta forno e cuocete a 180°C per 20 minuti.

Tagliate la zucca a piccoli dadini e fatela cuocete in padella con un mezzo bicchiere di acqua, aggiungetene se necessario, alla fine dovrà rimaere un po’ di liquido, salate e portate a cottura. Quando sarà cotta schiacciatela con una forchetta e condite con un filo d’olio extravegine d’oliva.

Sul piatto da portata distribuite la crema di zucca e adagiatevi sopra le polpette di quinoa.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

POLLO ASIATICO

Esattamente un anno fa ero in canottiera e pantaloncini, mi spalmavo la crema solare e mi preparavo a girare in bicicletta per le rovine di Ayutthaya. Alla mattina facevo colazione nel giardino di una guest house con pane marmellata uova e succo d'arancia, mi sentivo infinitamente rilassata, al mattino dominava ancora il silenzio, era fresco ed il sole cercava di farsi spazio tra una leggera nebbiolina.. anche se la sera prima in realtà ce l'eravamo vista brutta dal momento che al mercato dove volevamo cenare nessuno parlava inglese, eravamo credo gli unici stranieri ed è stata molto dura ma alla fine abbiamo mangiato il nostro primo e buonissimo pad thai, amore a primo assaggio!! Ho anche provato a rifarlo con una discreta riuscita ma purtroppo qui non trovo i noodle di riso e la confezione portata dalla Thailandia è subito esaurita. Qualche settimana fa ho ripreso in mano un libro che ho da tempo, si chiama "Carni" di Joanna Farrow, ci sono ricette meravigliose tra cui il pollo thailandese al curry, io non me la sono sentita di chiamarlo così visto che ho fatto diverse modifiche per mancanza di alcuni ingredienti e per averne aggiunto altri a "sentimento". La ricetta è veloce e molto gustosa, a noi è piaciuto molto!!



POLLO ASIATICO

per 2 persone

500 g di sovracosce di pollo
150 g di latte di cocco
150 g di brodo di pollo
60 g di riso basmati

per la salsa

1 cucchiaio di salsa di pesce

1/2 peperoncino

2 cm di radice di zenzero

2 cucchiaini di curcuma

succo e scorza di 1/2 lime

1 spicchio di aglio

1 cipolla piccola

2 cucchaini di zucchero di canna

30 g di arachidi

olio extravergine d’oliva



Eliminate la pelle e l’osso dalle sovracosce di pollo e tagliate a pezzetti di 2/3 centimetri. In un tegame fate scaldare il brodo assieme al latte di cocco e cuocete il pollo per 30 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla, l’aglio ed il peponcino e mettetele in padella con dell’olio extravergine d’oliva, fate appena rosolare ed aggiungete i rimanenti ingredienti della salsa, lo zenzero grattugiato. Fate cuocere

qualche minuto mescolando continuamente, aggiungete il pollo con il sugo di cottura rimasto e lasciate insaporire qualche minuto! Cuocete il riso e servitelo assieme al pollo.





Qualche ricordo di Ayutthaya





















ARROSTO AGRODOLCE

Oggi il mio blog compie ben tre anni, sembra ieri ma nello stesso tempo sembra passato molto di più, tante persone conosciute, tanti progetti, tante cose che mai mi sarei aspettata. Ad ogni modo nel mio piccolo sono soddisfatta e di sicuro questo mi dona l’entusiasmo per andare avanti sempre meglio, ed io mi sento sempre più coinvolta da questo strano mondo!
Se mi fermo a pensare come negli ultimi anni la cucina abbia invaso il mondo televisivo e quello del web rimango quasi stupita. La mia passione per questo mondo era già evidente a 18 anni quando la scelta sul proseguimento degli studi era combattuta tra scuola alberghiera o accademia di moda, io

scelsi la seconda e non avrei mai pensato che dopo tanti anni quel fantastico mondo fatto di pentole e mestoli sarebbe riemerso così prepotente e che mi sarei ritrovata dopo 3 anni di blog proprio nel boom di questo ormai fenomeno del momento. Vent'anni fa sembrava un mondo fatto solo di sacrifici in cui i cuochi rimanevano chiusi nelle loro cucine a preparare deliziosi manicaretti a testa bassa mentre tutti si divertivano e festeggiavano, oggi invece questo lavoro si è nobilitato donando il giusto rilievo a chi fatica dietro ad un fornello.
A volte può sembrare, e a volte forse lo è, esagerato lo studio maniacale che si nasconde dietro ad una ricetta, ma è anche vero che la cura di un piatto è fondamentale, la sua presentazione ci predispone bene e l'aspetto estetico è un piacere per la vista prima che per il palato.
Sui nostri blog siamo abituati a creare degli allestimenti che donano a chi guarda una sensazione, sicuramente bella, sicuramente coinvolgente alla quale difficilmente rinuncerei io che di emozioni mi nutro, ma che nulla hanno a che vedere con i piatti che ci servono al ristorante. Di sicuro una ciotola con il sugo che cola sul bordo servita al ristorante non ci donerebbe una bella sensazione, è strano come invece la stessa immagine riportata sulla pagina di un blog cambi completamente, donandoci quella sensazione rustica, calorosa ed avvolgente che tanto ci piace.
Io non sono mai riuscita a trovare in nulla un mio stile unico e continuativo, non perché io non trovi me stessa ma perché sono proprio così, tante cose e tanti stili che di volta in volta predominano uno sull'altro e si trasformano nel tempo. Potete incontrarmi struccata, spettinata e con una tuta addosso o ben truccata e con tacchi alti ma sono sempre io, non ci riesco ad essere sempre uguale. A volte però è anche bello mettersi alla prova con qualcosa che non ci viene proprio naturale, ma che comunque ci dona soddisfazione e piacere nel farlo. Oggi io ho fatto questo, ho sfidato me stessa e ammetto di aver dovuto studiare abbastanza, mi sono resa conto che per realizzare un bell'impiattamento servono

tanti elementi con cui comporre il piatto. Non so se ho fatto un lavoro all’altezza del contest ma come primo esperimento mi ritengo personalmente piuttosto soddisfatta!!!



ARROSTO AGRODOLCE

per 4 persone

400 g di fettine scelte di manzo
200 g di fettine scelte di vitello
200 g di lonza di maiale
80 g di bacon
10/12 prugne secche polpose
finocchietto
2 finocchi
12 mandorle con la buccia
100 g di succo d’arancia
12 g di burro
4 g di Maizena
aceto balsamico di Modena
sale, pepe
olio extravergine d’oliva



Disponete sulle fettine di carne della pellicola trasparente e battetele con il batticarne. Stendete la metà delle fettine di manzo leggermente sovrapposte, mettetevi sopra quelle di vitello nel verso opposto, proseguite con quelle di lonza e terminate con quelle di manzo. Salate e pepate abbondantemente. Su un lato mettete le prugne facendo una fila da due per tutta la larghezza dell'arrosto. Lavate, asciugate

e tritate il finocchietto, distribuitelo sulla carne e arrotolate piuttosto stretto. Avvolgete con il bacon e legate l’arrosto con lo spago da cucina. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40-45 minuti. Scolate il sugo dell’arrosto e tenetelo da parte. In una padella fate sciogliere il burro, aggiungere la maizena e mescolate bene per evitare i grumi, unite il succo d’arancia e il sugo dell’arrosto, mescolate continuamente finché la salsa inizierà a sobbollire. Eventualmente regolate di sale. Filtrate la salsa per eliminare eventuali grumi. Lavate i finocchi, eliminate la parte esterna e tagliatelo a fette il più sottile possibile. Condite con sale pepe e olio extravergine d’oliva. In un lato del piatto disponete una parte dei finocchi creando una “torretta”. Tagliate le mandorle a lamelle e cospargetele sui finocchi. Tagliate l’arrosto a fette massimo 1 centimetro. Appoggiatene tre sui finocchi. Decorate con la salsa all’arancia e gocce di aceto balsamico. Per creare delle gocce piccole potete versare l’aceto su di un piattino e raccoglierlo con uno stuzzicadente, appoggiando lo stuzzicadente sul piatto creerete un piccolo pois.





con questa ricetta partecipo fuori concorso al contest di Taste&More



BRACIOLE RIPIENE AL GRUYERE BACON E PORCINI

Questo post contiene forti dosi di amicizia.. si lo so, questo mese va così, va di parole sdolcinate, e non è ancora finita, vi aspettano ancora belle parole per belle persone, ma ne parleremo più avanti!!
Oggi parliamo ancora di cuore, di ricette del cuore. E se la prima ricetta l'ho dedicata alla mia terra la seconda la dedico alle amiche, quelle vere, quelle che ci sono da vent'anni sempre, quelle delle litigate, dei confronti, delle risate, delle nottate in discoteca e delle dormite in spiaggia aspettando l'alba, quelle dei primi lunghi viaggi, quelle con cui condividere le emozioni, quelle della prima sbornia, quelle con cui confidarsi, quelle che non ti giudicano ma ti consigliano, quelle che corrono se hai bisogno, sempre loro, le mie "sorelline"
Era il lontano 2006 quando le due menti giocose malate del gruppo decisero di trasformarsi in Antonella Clerici e nonna Pina, quella delle tagliatelle, ed inviare ad ognuna una lettera con dentro una pasta, tipo quella della vecchia

pubblicità di una nota marca di pasta. Questa lettera conteneva un invito a partecipare alla “prova del quoco” (non ho sbagliato a scrivere.. proprio di quoco si trattava, giusto per far capire la sgangheratezza del gruppo) La nostra serata “mondana” consisteva nel cucinare una ricetta in un’ora e loro due, insindacabili giudici, avrebbero stabilito le vincitrici. Naturalmente le “caz..volate” fanno tutt’ora parte del gruppo e quindi ai tempi accettammo tutte e con entusiasmo. Ci trovammo alla serata provviste di tutti i nostri ingredienti pronte a cucinare sulle note della canzone “le tagliatelle di nonna Pina” che si ripeteva continuamente 0.o!! Se qualcuno volesse calarsi nell’ambient della serata troverà il video della colonna sonora di questo post!!!
Premetto che nessuna delle mie amiche si è mai rivelata una cuoca eccelsa o perlomeno non con tanta passione come la mia, anche se negli ultimi anni devo ammettere che mi stanno stupendo tantissimo, quindi vincere era piuttosto facile anche se nemmeno io ero molto esperta e fantasiosa in cucina.
La mia proposta di quella sera furono delle braciole ripiene di verdure e formaggio filante e mi classificai al primo posto!! La mia prima vittoria, e non poteva che rimanermi nel cuore!
Ma anche le cose divertenti si fanno seriamente, infatti erano previsti anche i premi, realizzati a mano proprio da una delle due menti, lei che fa la ceramista mi ha omaggiato con una scultura che tutt’ora fa sfoggio di se sugli scaffali di casa mia.
Con questa ricetta quindi voglio ricordare quel momento divertente, ho rielaborato la ricetta migliorandola come siamo migliorate noi amiche negli anni, gli ho messo la “crosta” come quella che ci siamo fatte crescendo sopratutto negli ultimi anni. Per voi amiche mie!!


l'ombelico di Venere



BRACIOLE DI VITELLO RIPIENE

AL GRUYERE BACON E PORCINI

per 4 persone
4 braciole di vitello con l’osso
100 g di patate lesse al netto degli scarti
12 g di funghi porcini secchi
90 g di bacon
90 g di Gruyère
50 g di granella di nocciole
olio extravergine d’oliva
1 albume
sale



Mettete in ammollo i funghi in abbondante acqua fresca. Lessate la patata, scolatela e fatela raffreddare in una ciotola di acqua fredda. Sbucciatela e con uno schiacciapatate riducetela in poltiglia. Strizzate bene i funghi, tagliateli a piccoli pezzi, tagliate a listarelle il bacon e rosolatelo in padella, tagliate il Gruyere in piccoli dadini, unite tutto alle patate. Non salate perché gli ingredienti sono già tutti piuttosto saporiti.

Praticate un taglio al centro delle braciole facendo attenzione a non romperle sopra e sotto, cercate di arrivare fino all'osso in modo che il "buco" sia più capiente. Riempite con una parte di ripieno, chiudete con 2-3 stuzzichini.

Sbattete l’albume con un pizzico di sale e passatevi le braciole, scolatele dall’albume in eccesso e passatele nella granella di nocciole. Scaldate dell’olio extraverigine d’oliva e soffriggete le braciole a fuoco non troppo alto per evitare che si brucino le nocciole senza cuocere all’interno. Girare a metà cottura e servire calde.



Prima di passare alla visione del super premio parliamo dei formaggi svizzeri! E se un formaggio fosse un’amica come sarebbe?
Se l’**EMMENTALER** fosse un’amica sarebbe quella dolce ma stuzzicante **come il suo sapore dolce/piccante**, sarebbe quella inconfondibile che si distingue solo per il suo carattere

strano, come **unica è la sua forma ed inconfondibile e "diversamente buono" il suo sapore**, sarebbe quella dalle idee particolari e uniche, come **unici sono i suoi buchi** che si formano in modo naturale, sarebbe quella che più invecchia e più diventa forte!!
Se il **GRUYERE** fosse un'amica sarebbe la leader del gruppo, quella dal carattere forte e tutta d'un pezzo **come compatta è la sua pasta**, sarebbe quella un po' dura ma che quando si apre lascia intravedere un animo delizioso, come un **pò dura è la crosta che avvolge il formaggio** ma al suo interno scopri un "cuore" **avvolgente ed intenso**, sarebbe quella ferma nelle sue decisioni come **deciso è l'aspetto ed il sapore del gruyere**!!
Chi non vorrebbe avere due amiche così?!?



il mio primo premio alla “prova del quoco”





La “Clerici” e la nonna Pina



con le vincitrici, io la seconda da sinistra e le sorelle arrivate seconde!

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate

