LONZA ALLE MELE E ZAFFERANO

Tanti anni fa capitammo a Todi, una piccola cittadina in Umbria davvero molto carina e cenammo in una trattoria, credo, ricordo che mangiai del pollo con le mele allo zafferano, mi è sempre piaciuto sperimentare ma allora non ero così.. “innovativa” e ancora oggi mi chiedo perchè ordinai quel piatto, sta di fatto che mi piacque moltissimo e lo riproposi a casa sotto forma di sugo per la pasta, senza pollo, con mela speck e zafferano.. mio fratello che fino ad allora credeva che le uniche cose commestibili fossero cappelletti, pollo arrosto e patatine ne rimase entusiasto, ma solo dopo l’assaggio svelai cosa c’era nel piatto.. oggi vi propongo un mix tra il piatto originale e il mio sugo rivisitato!!

LONZA ALLE MELE E SPECK CON ZAFFERANO

200 gr di lonza
2 mele pink lady
1 cipolla piccola
50 gr di speck
20 gr di pinoli
200 ml di panna da cucina
1 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella scaldate un filo di olio evo, fate soffriggere la cipolla a rondelle sottili, lo speck i pinoli e le mele a fette abbastanza sottili, fate cuocere 7-8 minuti e sfumate con il moscato, lasciate completamente evaporare. Fate attenzione e girare delicatamente per non disfare troppo le mele.
Contemporaneamente in un’altra padella cuocete le fette di lonza tagliate sottili, salate.
Unite la carne al sugo di mele, insaporite con del rosmarino tritato fine, infine unite la panna dove avrete fatto sciogliere lo zafferano, fate rapprendere e servite.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



Ne approfitto per rendervi noto che è disponibile l'Ebook EMILIA MON AMOUR creato dalle ragazze di Muffin e dintorni questo progetto è nato dopo il terribile terremoto che ha colpito l'Emila, sono state pubblicate delle ricette durante i mercoledì social, rubrica del blog, e ne sono state selezionate 33 entrate a far parte della raccolta.
Potete acquistare l'Ebook qui a soli 5 euro e gli incassi saranno devoluti al fondo di solidarietà istituito da Coldiretti a sostegno delle imprese agricole colpite dal terremoto.
Anche io ho contribuito al progetto e ne sono molto felice e spero davvero che questo piccolo gesto possa aiutare qualcuno.

ALI DI POLLO FRITTE

Friggo davvero poco ma ogni tanto come tutto, ci vuole, mi sono “innamorata” di queste alette di pollo ad una fiera sul cibo di strada, le ho assaggiate e mi è riamasta la voglia!! Non le avevo mai fatte prima e anche per loro è arrivato il momento, nemmeno la maionese l’avevo mai fatta e ne sono stata particolarmente soddisfatta anche se ho fatto un paio di prove prima di raggiungere un buon risultato, la prima prova l’ho fatta con olio extravergine d’oliva ma il gusto di olio è troppo forte e inoltre a mio parere era tanto e la salsa risultava troppo liquida, poi sapeva troppo di lime… ma alla fine sono stata molto soddisfatta del risultato!!



ALI DI POLLO FRITTE
CON MAIONESE AL LIME E ZENZERO

6 ali di pollo
300 gr di yogurt bianco magro
1 cucchiaio di succo di limone
200 gr di farina
sale
olio di arachidi
per la maionese
2 tuorli
*160 gr di olio di semi
1 cucchiaino di succo di lime

zenzero

Eliminate la pelle dalle ali di pollo, staccate la parte finale, quella più grossa, con un coltello tagliate la carne vicino all'osso e tiratela verso il basso. In una casseruola mettete lo yogurt e mescolatevi il succo di limone, immergete completamente i pezzi di pollo e lasciate marinare in frigorifero per circa 20 ore.

In un sacchetto di plastica mettete la farina con un po di sale, togliete i pezzi di pollo dalla marinatura e metteteli nel sacchetto, chiudete e sbattete, lasciate riposare qualche minuto.

Mettete a scaldare abbondante olio di semi, quando avrà raggiunto la temperatura, fate una prova mettendo uno stecchino nell'olio, se gli si formeranno numerose bollicine attorno la temperatura è raggiunta. Mettete ora a friggere pochi pezzi per volta per pochi minuti e comunque finchè saranno ben dorate.

Quando inseriamo del cibo nell'olio bollente questo si abbassa di temperatura, quindi evitate di mettere troppi pezzi contemporaneamente e comunque fate così, durante la frittura dell'alimento abbassate un po l'intensità del fornello quando invece inserite l'alimento aumentate in modo da rialzare velocemente la temperatura!

Per la maionese, mettete in una ciotola dai bordi alti e non spigolosi (altrimenti una parte del composto non verrà montata) i tuorli con un po sale e pepe, iniziate a montare con le fruste, a questo punto iniziate ad inserire l'olio a gocce sempre montando, continuate finchè si creerà una crema densa, aggiungete il succo di lime e continuate a montare finchè si formerà un composto sodo, se non montate abbastanza il lime si separerà dal resto del composto creando una salsa a grumi.

Terminate con dello zenzero grattugiato e mescolate bene.

*Ps.Ho usato meno olio rispetto alle ricette classiche perchè mi sembrava che aggiungendone altro la maionese diventasse troppo liquida


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


Ali di pollo
fritte
ombelicodivenere.blogspot.it



vorrei ringraziare tantissimo ELISA di PER INCANTO O PER DELIZIA
per avermi donato questo premio, sei stata davvero molto dolce!!!
purtroppo non ho più tempo per rispettare le regole del gioco, ma ricevo sempre molto volentieri questi pensieri lo dedico a tutte quelle amiche che ogni giorno passano da qui
GRAZIE A VOI!!!!

TACCHINO AL BALSAMICO CON PATATE ALLA SENAPE

Le amiche spesso mi chiedono idee su cosa preparare la sera per cena perchè dicono che l'unica cosa a cui loro pensano è la bistecchina con l'insalata, a parte la mia amica della pizza che sa fare solo quella aahhhhh, beh confesso che anche io tante sere non so cosa preparare, sarà che per quello che vorrei fare magari non ho gli ingredienti, sarà che a volte la preparazione dei secondi richiede molto tempo.. insomma spesso mi trovo ad improvvisare e spesso mangio la famosa bistecchina con insalata o un'omlette o la minestrina in brodo, eppure mi sento chiedere con stupore "scusa ma tutte quelle cose che pubblichi le mangiate solo voi due??" io rimango un'attimo in silenzio e penso "sembra che mangiamo così tanto??" ma io dico voi non mangiate almeno tre volte al giorno?? io pubblico una ricetta ogni 3-4 giorni.. non mi sembra di abbuffarmi!! Ma probabilmente chi sta dall'altra parte recepisce in modo diverso.. tornando al discorso cene tempo fa ho preparato questo secondo a mio parere semplice ma davvero buono, mi sono ispirata da una ricetta di Donna Hay ma ho cambiato le dosi e qualche ingrediente di marinatura e la salsa l'ho fatta a modo mio.



TACCHINO MARINATO AL BALSAMICO
CON PATATE ALLA SENAPE

2 petti di tacchino da 200 gr

50 ml di aceto balsamico di Modena
60 ml di succo di limone
100 ml di acqua
2 cucchiainoi di zucchero
2-3 pizzichi di sale
salvia
1 spicchio d'aglio
olio evo
per le patate

4 patate piccole
10 gr di senape
50 gr di panna
5 gr di succo di limone
sale, pepe

In una terrina mettete l’aceto, l’acqua, il succo di limone, lo zucchero, il sale, l’aglio a spicchi tagliati a metà e la salvia, mescolate bene e adagiatevi i petti di tacchino, lasiate marinare 20 minuti, se non fossero comletamente coperti lasciate marinare circa 10-15 minuti per parte. Scolateli e grigliateli e condite con un filo di olio evo.
Mentre la carne si marina lessate la patate lasciandole sode, scolatele e sbucciatele, tagliatele a rondelle spesse.
Per la salsa, mescolate assieme la panna, la senape, il succo di limone sale e pepe, condite le patate appena prima di servire facendo attenzione a non romperle.


ombelicodivenere.blogspot.it



TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

Quando una carissima collega ti omaggia di alcuni porcini freschissimi cosa puoi fare se non preparare immediatamente un piatto gustoso!?!? Oltretutto erano anche già puliti… quindi

la sera stessa ho cucinato questi semplici ma deliziosi tortini.
Pensate che fino a poco tempo fa non amavo i porcini sarà che al ristorante spesso quelli che servono sono viscidi e non riuscivo a mangiarli, questi invece sono rimasti sodi e saporiti quindi mi son piaciuti moltissimo!!



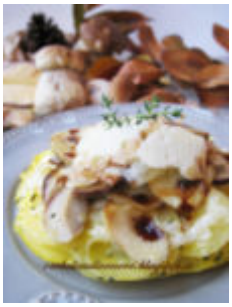
TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

per 2 tortini

2 patate medie
2 uova
150 gr di pecorino
2 porcini medi
timo
1 spicchio d’ aglio
noce moscata
vino bianco
sale, pepe, olio evo
a piacere aceto balsamico

Pulite i porcini e tagliateli a fette non troppo sottili, in una padella mettete a soffriggere uno spicchio d’aglio in poco olio evo. Aggiungete i porcini, fate cuocere qualche minuto e sfumate col vino bianco, quando sarà evaporato allungate con poca acqua e salate e pepate a piacere.
Pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili, bollitele in acqua salata pochi minuti e scolate facendo attenzione a non romperle.
Sbattete l’uovo con poca noce moscata, sale pepe e il timo

tritato e 100 gr di pecorino grattugiato.
Foderate con carta forno degli stampini per tortine monodose, sul fondo mettete uno strato di patate, poi qualche scaglia di pecorino e continuate così facendo tre strati, versate metà crema di uovo in ogni formina e cuocete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.
Servite con sopra i porcini e il restante pecorino a scaglie, a piacere mettete qualche goccia di aceto balsamico.



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

con questa ricetta partecipo al contest di Ely nella categoria Grati Amo

---

TASCHE DI LONZA ALLA FETA

Ieri sera ho ricominciato il corso di nuoto, ed eccomi di nuovo attiva a sguazzare in vasca, ho ritrovato con piacere i compagni di corso, le chiacchere con le amiche sotto i soffioni e lui che sbuffa fuori mentre mi aspetta.. ci sono alcune persone nuove e c'è sempre lui… il nostro mitico istruttore, soddisfatto, con un sorriso a 36 denti nel vedere le sue tre corsie belle piene!! Beh.. ora almeno mi sento un pò meno in colpa quando addento l'ennesimo dolcetto!!!
Oggi vi lascio questo gustosissimo secondo, fa un pò estate ma qui da me in questi giorni è caldo e io ho ancora voglia di t-shirt e infradito!!



TASCHE DI LONZA ALLA FETA OLIVE E MENTA

per 2 persone

6-8 fettine di lonza sottili
100 gr di feta
3-4 foglie di menta
15 olive taggiasche
1/2 cipolla di tropea
20 pomodorini
vino bianco
olio evo, sale
maggiorana

Sbricciolate la feta, tritate 5-6 olive e la menta, unite tutto assieme, condite con un filo d'olio e mettete un cucchiaino di composto su ogni fetta di lonza, richiudete con degli stuzzicadenti.
In una casseruola scaldate qualche cucchiaio di olio evo, tagliate la cipolla a rondelle non troppo sottili e mettetele a cuocere, dopo pochi minuti unite la carne e fatela rosolare bene da entrambi i lati, sfumate con una tazzina di vino bianco, lasciatelo evaporare completamente e unite i pomodorini tagliati a metà e a piacere qualche oliva, fate cuocere qualche minuto poi allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e fate restringere. Lavate e sminuzzate la

maggiorana e spolveratela sulla carne.







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

---

POLPO CON VERDURE TRIFOLATE

Ma che caldo fa!!??!? oggi al lavoro ho avuto un caldo pazzesco.. per me è meglio anche se preferirei che ci fosse luce fino a un po più tardi la sera, è la cosa che dell’inverno proprio non sopporto, la mattina ci si sveglia ed è buio, si esce dal lavoro ed è buio.. davvero una tristezza!! non potrei mai vivere nei paesi nordici dove passano ben sei mesi senza luce solare.. comunque anche con questo caldo al supermercato ci son già le castagne e nella cesta affianco ancora i meloni.. mi son chiesta se sia normale.. ormai si trova qualsiasi frutta o verdura in tutte le stagioni, io lo trovo antinatura e poco sano quindi penso che queste saranno le ultime zucchine della stagione!!!

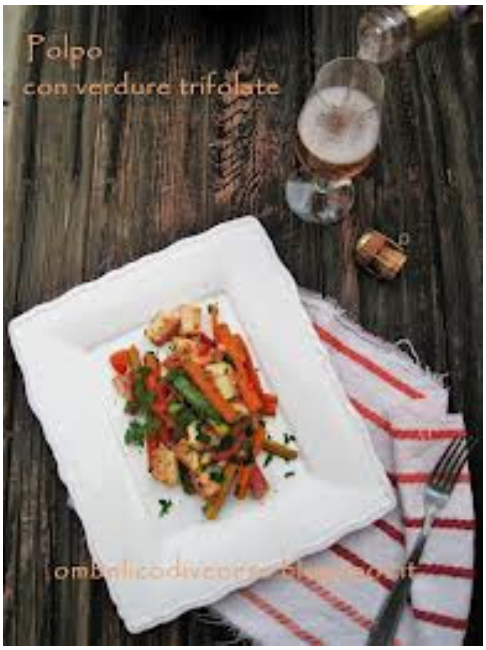


POLPO CON VERDURE TRIFOLATE

per 2 persone
1 polpo da circa 900 gr
1 gambo di sedano
1 cipolla
1/2 limone
2 zucchine medie
2 carote
2 scalogni medi
10 pomodorini
olio evo
prezzemolo
basilico
1 spicchio d’aglio

In una pentola capiente mettete dell’acqua con il mezzo limone e il gambo di sedano, quando bolle prendete il polpo, già lavato, per la testa e immergetelo per tre volte nell’acqua, lasciatelo poi completamente coperto e cuocete circa 50 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire il polpo dentro l’acqua per almeno 30 minuti.
Nel frattempo in una padella versate un filo d’olio e mettete uno spicchio d’aglio, gli scalogni a rondelle e le verdure tagliate a fiammifero, fate saltare per pochi minuti poi unite i pomodorini tagliati a metà, salate unite qualche foglia di basilico e togliete dal fuoco. Le verdure devono rimanere croccanti.

Scolate il polpo eliminate le ventose e tagliatelo a pezzi, unitelo alle verdure, condite con dell’olio evo e terminate con del prezzemolo tritato.





ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web
con questa ricetta partecipo al contest di PECORELLA DI MARZAPANE
e SCELTE DI GUSTO

INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

Sono stata diverse volte in Grecia in vacanza, l'ultima volta ormai sette anni fa.. mi è sempre piaciuta l'aria che si respira, il mare meraviglioso, le case bianche.. e il cibo, in particolare mi paice la pita gyros e l'insalata greca, quando sul libro di Donna Hay "ricevere in un'istante" ho visto la ricetta dell'insalata di feta in padella ho pensato che dovevo proprio provarla, poi mi son lasciata andare con gli ingredienti e ho aggiunto quello che vedete sottolineato.
Lei la cuoce semplicemente senza impanatura ma io ho deciso di provarla con la farina di mandorle, essendo un formaggio salato ho pensato che una nota dolce avrebbe dato un buon equilibrio, e infatti il risultato è stato buono!!
Nelle foto vedete un sasso a forma di cuore che abbiamo trovato proprio su una spiaggia di Santorini.

INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

per 2 persone

200 gr di feta
1 cetriolo
1 pomodoro grande
prezzemolo
20 olive taggiasche
pomodori secchi
farina di mandorle q.b.



Lavate la feta e tamponatela con carta assorbente. Tagliatela a fette di circa un centimetro passatele nella farina di mandorle facendola aderire bene.
In una padella antiaderente scaldate dell’olio evo e fate scaldare. Mettete a cuocere le fette di feta, l’operazione sarà un pò delicata, innanzi tutto dovete aspettare che sia ben rosolata poi per girarla dovete far in modo di prender su la fetta tutta in una volta quindi dal lato lungo, in questo modo eviterete che si rompa perchè scaldandosi ovviamente la feta si ammorbidisce.
Girate le fette fatele rosolare bene anche dall’altro lato.
Tagliate i cetrioli in quattro parti eliminate i semi al centro poi tagliateli a bastoncini sottili. Lavate il pomodoro e taglaitelo a fette sottili.
Disponete sul fondo del piatto le fette di pomodoro poi quelle di cetriolo, condite con un filo d’olio evo, sopra appoggiate la feta e a piacere olive pomodori secchi e prezzemolo.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

VEGA BURGER IN INSALATA

Quando vado a far la spesa, e non sono di fretta, mi dilungo vagando tra i reparti alla ricerca di prodotti nuovi e se ne trovo inizio a leggere gli ingredienti a pensare cosa potrei farci, pensa, pensa.. poi lo compro.. così mi ritrovo con tante cosine da smaltire e ogni tanto devo inventarmi qualcosa per evitargli il patume!! Stavolta son capitata in un negozio dove non vado mai e al reparto frutta e verdura ho trovato queste carote cocorita, e queste da dove sbucano??? mai sentite, mai viste quindi mai assaggiate.. che faccio.. me ne porto a casa un paio per colore!!!!



VEGA BURGER IN INSALATA

100 gr di zucchine
1 uovo
100 gr di philadelphia
35 gr di scamorza affumicata
40 caprino
100 ricotta
20 gr di farina
basilico
pepe
sale
pane grattugiato
farina di mais
basilico

1cetriolo
1 carota
3 carote cocorite
lattuga romana
semi di zucca
olio evo, sale, pepe

Sbattete l’uovo e incorporatevi la ricotta, il philadelphia e il caprino creando una crema omogenea, salate e pepate. Lavate la zucchina e grattugiatela con grattugia a fori grossi, fate lo stesso con la scamorza, mescolate tutto assieme.
Miscelate assieme il pan grattato la farina di mais e il basilico tritato.
Scaldate abbondante olio di semi.
Prelevate una cucchiaiata di composto e posatelo sul mix di farine, passatelo da entrambi i lati e friggete le polpettine
Fate attenzione perchè sono estremamente morbide e quindi delicate, giratele solamente quando sono ben rosolate e hanno formato la crosta.
Lavate l’insalata e posizionatene qualche foglia in un piatto, pulite il cetriolo e fatene delle fette sottili, pulite le carote e tagliatele a strisce sottili. Disponete le verdure e i vegaburger nel piatto sulla lattuga, condite con olio evo sale pepe e semi di zucca.




ombelicodivenere.blogspot.it