COTTAGE PIE

Avete presente quando andate da qualche parte in giro per il mondo e volete assaggiare le specialità del posto!?!? Ho già detto diverse volte che io vado proprio in cerca di queste ma devo dire che quando son stata a Londra non ero molto preparata e al di la di tanti hamburgher un club sandwich e di una fantastica colazione all'inglese non ho mangiato cose tipiche, poi mi è capitato di sfogliare una rivista di cucina tipica Britannica e ho voluto provare questo piatto, in realtà il cottage pie viene preparato con il macinato ma io amo lo spezzatino e quindi l'ho preparato con questa carne tagliata a piccoli pezzi, poi mi piace un sacco la crosticina di purè che viene messa sopra!!



COTTAGE PIE

per 3 persone

300 gr di spezzatino di manzo

1 porro

2 carote

1 piccola cipolla

2 gambi di sedano

3 cucchiai di salsa Worcester

1 cucchiaio di farina

3 foglie di salvia

1/2 bicchiere di vino bianco

400 ml di brodo vegetale circa

650 gr di patate
1 uovo
50 gr di parmigiano Reggiano
noce moscata
sale, pepe

Pulite le verdure, tagliate le carote il sedano e la cipolla a cubetti, il porro a rondelle, soffriggete tutto in una larga padella con dell’olio extravergine d’oliva. Tagliate lo spezzatino in piccoli pezzetti e passateli nella farina, aggiungeteli alle verdure e fateli rosolare bene.Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Salate, pepate aggiungete la salvia tritata e allungate con il brodo. Lasciate cuocere circa 45 minuti, se usate la pentola a pressione circa 20 minuti con meno liquido (circa 300 ml). Aggiungete la salsa Worcester. Nel frattempo lessate le patate, quando saranno cotte schiacciatele, unite l’uovo, il parmigiano, la noce moscata sale e pepe.

Mettete la carne in una terrina, livellatela e disponete sopra il purè cercando di fare uno strato uniforme.

Mettete in forno a 200° per circa 20 minuti. Se volete una crosticina più croccante cuocete gli ultimi 5 minuti con il grill al massimo della temperatura.


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Cinzia e Salter

ROTOLO DI VITELLO ALLE

CASTAGNE

Ogni anno quando si avvicina il Natale mia mamma mi chiama a rapporto per studiare il menù, quando ero piccola era fisso, cappelletti in brodo, arrosto, patate e come dolce solitamente mascarpone col panettone imbevuto nel marsala, che adesso che ci penso era davvero buono!! Lei a cucinare queste cose è davvero brava ma il suo limite è la fantasia e non ha il coraggio di fare esperimenti sopratutto in eventi come il pranzo di Natale. Negli ultimi anni abbiamo iniziato a variare il menù anche perchè lei i cappelletti li fa davvero spesso quindi ormai non sono più "il piatto della festa", generalmente scelgo io, e perchè non fare qualche esperimento.. questo arrosto che vi propongo potrebbe essere un secondo davvero valido per queste feste!! Ho iniziato quest'anno ad usare le castagne in piatti salati e sono rimasta piacevolmente sorpresa dal buon sapore che danno, adesso che ci penso le ultime ricette che ho provato hanno tutte contrasti di sapori dolce/salato.. sarà un periodo che va così, o sarà che questo blog mi porta a sperimentare.. e questo è un'altro lato positivo!!

ARROSTO DI VITELLO RIPIENO
CON CASTAGNE PATATE E SALSICCIA

per 4 persone

250 gr di fettine di vitello (in due fette)
12-13 castagne
2 patate medie
100 gr di salsiccia
100 gr di scamorza affumicata
5-6 fette di lardo di colonnata sottile
2 spicchi d'aglio
rosmarino
1 foglia di alloro
1/2 bicchiere di marsala secco
sale, pepe



Lessate le castagne con una foglia di alloro per circa 30 minuti. Scolatele e pelatele a vivo. Lessate le patate e sbucciatele.
Disponete le fette di vitello su un tagliere copritele con la pellicola e battetele con il batticarne, sovrapponetele per un paio di centimetri. Salate appena e pepate. Tagliate le castagne e pezzi e disponetele sulla carne, ora mettete la salsiccia, schiacciate le patate e distribuitele uniformemente, mettete le fette di scamorza e schiacciate il tutto con le mani.
Arrotolate la carne avvolgetela con le fette di lardo e legate

l’arrosto con lo spago.
In una padella antiaderente fate scaldare molto dell’olio extravergine d’oliva, mettete a rosolare la carne su tutti i lati assieme a due spicchi d’aglio interi. Sfumate con il marsala e fate evaporare. Allungate con 1/2 bicchiere d’acqua, salate e trasferite tutto in una teglia da forno con un rametto di rosmarino.
Fate cuocere circa 25 minuti a 180°
Tagliate a grosse fette l’arrosto, irrorate con un po di fondo di cottura e servite con chips di patate.




ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di L’ENNESIMO BLOG DI CUCINA

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



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

---

INVOLTINI DI MELANZANE

Mi son resa conto che negli anni sono cambiata molto di carattere, una volta affrontavo le cose troppo seriamente e prendevo tutto troppo di punta, non che ora faccia le cose alla leggera, anzi, ma semplicemente cerco di sdrammatizzarle. Ci pensavo oggi al lavoro, perchè quando hai a che fare con qualcuno che ti fa una questione su tutto quello che devi fare e ti chiede mille perchè e cerca di trovarti altre soluzioni propinandole come migliori delle tue o gli rispondi *"a star qui a cercare altre strade perdi più tempo che a fare quello che ti ho chiesto"* e magari ti tocca pure di discuterci, oppure gli fai una bella battuta, sdrammatizzi, lui ti guarda un pò perplesso, ti dice *"tu non sei mica a posto"* naturalmente in dialetto romagnolo, si gira e fa quello che gli hai chiesto.. il risultato è sempre lo stesso solamente hai un'incazzatura in meno.. certo poi la volta che son girata

male, particolarmente nervosa etc.. capita comunque!
Sul lavoro sono una persona estremamente professionale e non sopporto la leggerezza e la negligenza ma sinceramente mi piace avere un rapporto scherzoso coi colleghi fatto di battute e anche di prese in giro, trovo che questa "leggerezza" aiuti notevolmente le giornate.. in fondo al lavoro passiamo gran parte della vita, inotre mi sono resa conto che dagli altri si ottiene molto di più.. sono contenta si essere diventata così.. all'inizio del mio percorso lavorativo mi chiamavano iena.. forse era il caso di aggiustare il tiro, ora invece mi dicono tutti che sono *"scema"*, in senso buono, e che *"faccio ridere"* devo dire che è più piacevole!!!

ps. mia mamma tempo fa ha trovato un'astuccio di mio fratello e sopra c'era scritto "mia sorella è una vipera"… hihihi.. certo loro in due maschi non mi facevano mai giocare qualche dispettuccio dovevo pur farlo….

INVOLTINI DI MELANZANE

per 8 involtini
1 melanzana tonda grande
4 fette di prosciutto cotto
scamorza affumicata
2 uova sode
basilico
salsa di pomodoro
cipolla
sale, peperoncino
olio evo

Ho fatto questa ricetta diverse volte, la prima volta ho passato nell'uovo sbattuto, infarinato e fritto le melanzane, la seconda le ho passate in forno, sempre dopo i passaggi uovo e farina, questa volta invece le ho grigliate e il risultato mi ha decisamente soddisfatto!!

Per prima cosa in una padella mettete a sofffriggere una piccola cipolla tritata, mettete la salsa di pomodoro allungatela con dell'acqua, regolate con un pizzico di

zucchero e salate, fate cuocere almeno 30 minuti, completate con peperoncino a piacere e del basilico fresco spezzettato.
Tagliate le melanzane in 8 fette abbastanza spesse, se volete potete fare lo spurgo con il sale grosso, fate delle incisioni a losanga molto leggere senza assolutamente passare dall'altra parte della fetta (questo si fa per una cottura migliore e uniforme), con un pennello ungetele appena e cuocetele sulla griglia o sulla piastra, man mano che son cotte sovrapponetele e alla fine tenetele chiuse sotto un piatto per qualche minuto in modo che col calore mantengano la morbidezza.
Tagliate a metà le fette di prosciutto a rondelle la scamorza e in 4 le uova sode.
Prendete ogni fetta di melanzana mettete sopra il prosciutto poi la scamorza e infine al centro uno spicchio di uovo sodo, arrotolate l'involtino e fissate con uno stecchino.
Mettete tutti gli involtini in una teglia e cospargete con la salsa di pomodoro, fate cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, lasciate intiepidire e servite con un filo d'olio evo a crudo.



con questa ricetta pertecipo al contest di IL GATTOGHIOTTO di luglio
inoltre vorrei ringraziare di cuore Kiara del blog LA PANCIA DEL LUPO per avermi donato questo premio

andate a visitare il suo bellissimo blog!!!!!!

SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

Buon sabato a tutti!!!!! stamattina nonostante il caldo mi son svegliata tardino, alle 9, e pure con la sveglia.. è si ero decisamente stanca, ieri dopo il lavoro sono andata a trovare un’amica che ha appena partorito la bellissima Elisabetta, lei era in formissima e son proprio contenta che sia andato tutto al meglio.. il vasetto portacandele nella foto è proprio la bonboniera del suo matrimonio.. e vi giuro che è stato un caso, me ne rendo conto adesso mentre scrivo..
comunque ieri sera ho fatto un po tardino poi ho deciso di mettere un po ordine in casa quindi dopo un bel pediluvio ghiacciato son crollata!!! vi lascio quindi oggi la mai ricetta bella fresca ideale per l’estate!!!



SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

500 gr di polpa di vitello
una cipolla piccola
brodo di carne o vegetale q.b.
250 gr di ricotta
100 gr di feta
basilico fresco
2 cucchiai di latte
4 gr di colla di pesce
2 zucchine
olio evo, sale

In una padella mettete un filo d'olio evo scaldatelo bene poi fate rosolate la carne da tutti i lati, a questo punto unite la cipolla a pezzi, fatela rosolare pochi minuti facendo attenzione che non bruci, cospargete con il brodo, coprite col

coperchio e lasciate cuocere circa 30 minuti girando ogni tanto e aggiungendo del brodo se si asciuga.
Grigliate le zucchine. Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
In una ciotola unite la ricotta, la feta sbricciolata e il basilico tritato, scaldate il latte e scioglieteci la colla di pesce, versatela nel composto di ricotta e mescolate bene.
Tagliate la carne cotta a fette sottili e lasciate raffreddare.
Rivestite una ciotola con della pellicola, sul fondo mettete due fettine di vitello poi mettete del composto di ricotta, livellate bene, e sopra delle fette di zucchina, proseguite così fino alla fine degli ingredienti, lasciate rassodare in frigo almeno 4 ore.





Con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria piatti unici