TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E’ si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA
(per una torta da 20 cm)

_

per la brisè
100 gr di farina 00
20 gr di parmigiano
1 tuorlo
60 gr di burro
1 pizzico di pepe
per il ripieno
200 gr di crescenza
100 gr di funghi
2 salsicce di tacchino
una decina di cime di broccoli
1 cipolla bianca piccola
1 spicchio d’ aglio
prezzemolo
mandorle a lamelle
olio extravergine d’oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un’ora.
In una padella mettete uno spicchio d’aglio intero con un po d’olio extravergine d’oliva e lasciare appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbiondisce unite i funghi puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell’acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la

salsiccia spezzettata e in una casseruola cuoctre le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.
In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.
Stendere la pasta brisè alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanete fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserite il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.
Prima di sformare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.
Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!

CARCIOFI RIPIENI ALLA MORTADELLA E PECORINO

CARCIOFI RIPIENI
(per 4 carciofi)
4 carciofi
1 spicchio d'aglio
una manciata di prezzemolo
1 hg di pangrattato
2 fette di mortadella o prosciutto cotto
pecorino
brodo di carne
olio extravergine d'oliva, sale

Tritate il prezzemolo con l'aglio, unite il pangrattato la mortadella a piccoli cubetti a questo punto mettete circa 4, 5 cucchiai di l'olio, mescolate il tutto.
Tagliate il gambo ai carciofi, eliminate i primi due giri di foglie esterne e tagliate la punta. Aprite le foglie del carciofo ed eliminare l'eventuale "barba" che si trova

all’interno con un cucchiaino, *se non volete che le vostre dita si anneriscano potete bagnarvele con del limone prima di maneggiarli*.
Farcite i carciofi con il composto di pangrattato cercando di distribuirlo all’interno in modo equo sulle foglie, mettete in una casseruola in modo che ci stiano a misura, riempite con del brodo fino a poco oltre la metà dei carciofi e cuocete circa 30 min a fiamma bassa e col coperchio. Terminata la cottura cospargere con scaglie di pecorino.



SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

Cerco sempre di usare solo prodotti di stagione, salvo richieste, penso che non abbia molto senso accanirsi ad andare contro natura solo per il piacere di mangiare una zucchina a dicembre di certo il gusto e anche il costo non sono quelli di luglio.. ma ovviamente è solo la mia opinione… stasera la verdura di stagione è il cavolfiore, ho preso questa ricetta

dall’ultimo numero di *ALICE,* la ricetta originale alla fine prevede l’inserimento dello zafferano io non l’ho usato perchè preferivo mantenere un gusto più rustico e *“Italiano”*
http://greenme.it/mangiare/di-stagione/6839-frutta-verdura-stagione-febbraio

SPEZZATINO DI TACCHINO AL CAVOLFIORE

(ingredienti per 4 persone)
600 gr di petto di tacchino
cavolfiore
2 carote
1 costa di sedano
1/2 cipolla
100 ml di panna (*la ricetta originale ne prevede 300*)
prezzemolo
1/2 bicchiere di vino bianco
1 tazza di brodo
farina
olio extravergine d’oliva, sale, pepe

Lavate carote e sedano mondateli e riducete a piccoli cubetti assieme alla cipolla, mettete a soffriggere in una padella con un filo d’olio d’oliva.
Tagliare i petti di tacchino a cubetti passarli nella farina unirli al soffritto e far rosolare, aggiungete le cimette del cavolfiore e dopo qualche minuto sfumare col vino bianco, lasciare evaporare e allungare con il brodo brodo (la quantità di brodo comunque va dosata in base a quanto sono grandi i pezzi di cavolfiore, più sono grandi più impiegherano a cuocere e più brodo sarò necessario, il mio ha impiegato 40 minuti a cuocere) aggiungete anche la panna e lasciar cuocere circa mezz’ora. Regolate di sale e pepe, cospargete con prezzemolo tritato e servite.



STRACCETTI ALLA PANCETTA POMODORI E ACETO BALSAMICO

Avete poco tempo per cucinare??!!.. beh.. questa è una ricetta mooolto sfiziosa e super veloce!!

STRACCETTI

ingredienti per 2 persone
300 gr di bistecca di controfiletto
2 scalogni
100 gr di pancetta affumicata
5-6 pomodorini grossi
una manciata di pinoli
2 cucchiai di aceto balsamico
olio extravergine d'oliva
pepe bianco-sale
radicchi variegato

Ridurre la pancetta a cubetti molto piccoli poi mettere in una padella a soffriggere la in poco olio d'oliva, mettetene pochissimo perchè la pancetta rilascia già molto grasso in cottura, tagliare gli scalogni a rondelle fini e a striscie molto sottili le bistecche unire alla pancetta, far rosolare bene e quando la carne è cotta salare pepare ed unire 2

cucchiai di aceto balsamico, lasciar rapprendere per qualche minuto se necessario, unire i pomodorini tagliati a spicchi e togliere subito dal fornello.
Sul fondo di un piatto disporre il radicchio variegato e al centro mettere gli straccetti con qualche pinolo, condire con un filo d’olio exreacergine d’oliva.

