# Polpette di salmone e ricotta con finocchi arrosto

Le **polpette di salmone e ricotta** sono semplicissime e molto veloci da preparare, l’aggiunta di capperi, cipolla, timo e scorza di limone le rende molto gustose e profumate. I **finocchi arrosto** sono stati per me una rivelazione dell’inverno 2018/19, si perché non li avevo mai cotti in questo modo e devo amettere che mi hanno stupita e ormai li preparo almeno 2 volte a settimana. A volte si rimane stupiti quando le cose estremamente semplici si rivelano deliziose, quindi a chi non li ha mai provati consiglio di farlo presto!



## Per le polpette

- 180 g di salmone fresco
- 110 g di ricotta di siero*
- 20 g di capperi sott’aceto
- 1/2 cipolla rossa
- 2 rametti di timo o prezzemolo
- scorza di 1/2 limone bio
- sale (pepe nero)

## Per i finocchi

- 3 finocchi
- 3 cucchiaini di olio extravergine d’oliva
- sale (pepe nero)

**Lavate i finocchi, eliminate i gambi, tagliateli a spicchi non troppo spessi e metteteli in una ciotola, condite con olio sale e pepe e mescolate bene.**

**Disponete i finocchi su una teglia ricoperta di carta forno e metteteli in forno caldo a 180°C per 40 minuti girandoli a metà cottura.**

**Nel frattempo in una ciotola mettetet la ricotta, aggiungete sale e pepe, scorza di limone**

**grattuggiata, timo o prezzemolo, capperi e cipolla tutto tritao.**

**Unite il salmone crudo tritato e mescolate, formate tante palline grosse come una noce, disponetele su di una teglia e cuocete in forno caldo 180°C per 15 minuti.**

**Servite le polpette con i finocchi.**

*fatta con solo siero di latte di mucca senza crema di latte e senza panna con 3% di grassi

Non prolungate troppo la cottura altrimenti le polpette veraano troppo asciutte


l'ombelico di Venere




bambole di Venere

# stufato speziato con patate dolci e rape

Lo **stufato speziato di patate dolci e rape** è una ricetta nata un po’ al contrario perché l’intenzione era utilizzare la bellissima terrina comprata al negozio ecosolidale, per questo è nata una ricetta fusion dove l’utilizzo di spezie caratterizza la portata!

Le verdure presenti sono prevalentemente dolci e contrastano i sapori intensi delle spezie creando un buon equilibrio. Le patate dolci bianche potete sostituirle con quelle rosse per creare un effetto cromatico migliore.

ps.quello che vedete all’interno del taglio di carne non è grasso ma tessuto connettivo, in ogni caso questo stufato è pensato per cuocere la carne a pezzetti pertanto potete eliminare il grasso creando un piatto più leggero.


l'ombelico di Venere

- 500 g di polpa di manzo*
- 500 g di patate bianche
- 80 g di zucca
- 3 rape bianche
- 1/2 mela piccola bio
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 2 foglie di alloro
- 2 foglie di salvia
- rosmarino
- prezzemolo

## Per il mix speziato

- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di zenzero grattuggiato
- 1/3 di cucchaiaino di cannella in polvere
- 1 peperoncino piccante
- 1/2 cucchiaini di semi di cumino
- 3 cucchiaini di olio extravergine d’oliva

## Per il brodo

- 2 lt di acqua
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- gambi di prezzemolo
- Sale

1. Per prima cosa preparate il brodo, in una pentola mettete l’acqua, la carota e la cipolla mondate e tagliate a metà, il gambo di sedano e i gami del prezzemolo, unite poco sale e cuocete per circa 40 minuti.
2. Tagliate la carne a cubetti di circa 3×3, eliminate l’eventuale grasso e mettetela in una ciotola piena di acqua fredda.
3. Tagliate la mela e prelevate il torsolo, frullate la mezza mela con la carota e mezza cipolla del brodo, eventualmente aggiungete un mestolo di brodo.
4. Sccendete il forno a 190°C
5. Tritate l’aglio e mescolatelo agli altri ingredienti per il mix speziato.
6. Mettete questo mix in una casseruola e fate rosolare a fiamma bassa per alcuni minuti.
7. Scolate la carne e tamponatela con uno scottex, mettetela nella casseruola e fate rosolare bene.
8. Aggiungete la purea di mela la foglia di alloro, la salvia e del rosmarino, allungate con due mestoli di brodo, coprite con il coperchio e infornate per 1 ora.
9. Nel frattempo lavate e sbucciate le patate, tagliate a cubetti non troppo piccoli e metteteli in una ciotola piena di acqua fredda.
10. Sbucciate, lavate e tagliate a cubetti anche la rapa e la zucca.
11. Trascorso il tempo necessatio unite le verdure alla carne e aggiungete altro brodo e la salsa di soia, mescolate e terminate la cottura per altre 2 ore. Servite caldo con del prezzemolo fresco tritato.

*i tagli di carne adatti sono quelli per le lunghe cotture come scamone, reale, cappello del prete, sciegliete una carne ricca di tessuto connettivo. Spesso questi tagli di carne vengono lardellati, ovvero al loro interno viene inserito del lardo con un’apposito spillone, questo per rendere le carni ancora più tenere e saporite. Per una ricetta più salutare

preferite carne magra ed eliminate l’eventuale grasso esterno, la consistenza della carne al termine della ricetta non ne risentirà.






Conchiglia di Venere




Bambole di Veneri



# OSSOBUCO CON ZUCCA E PORCINI

L’**ossobuco con zucca e porcini** è un secondo piatto ricco e goloso. Ottimo e semplice da cucinare, richiede solo un lungo tempo di cottura per ammorbidire la carne. Fondamentale è incidere l’ossobuco tutto atttorno per evitare che arricci in cottura, in tal caso non cuocerebbe in modo ideale e non risulterebbe nemmeno esteticamente bello.


l'ombelico di Venere

# OSSOBUCO AI PORCINI E ZUCCA



- 2 ossobuchi di vitello
- 100 g di zucca al netto
- 150 g di funghi porcini anche surgelati
- 1 cipolla
- 600/700 g di brodo
- farina 00 qb
- prezzemolo
- scorza di 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva

1. Praticate dei taglietti ogni 2-3 centimetri tutto attorno all’ossobuco in modo che non si arricci in cottura.
2. Infarinate gli ossobuchi su entrambi i lati e fateli rosolare in una padella antiaderente dove avrete scaldato qualche cucchiaio di olio extravergine d’oliva.
3. Tritate finemente la cipolla ed aggiungetela in padella, fate rosolare bene.
4. Allungate con il brodo, non mettetelo tutto ma aggiungetelo quando necessario e proseguite la cottura per circa 75 minuti mantenendo la fiamma bassa.
5. Tagliate la zucca ed i porcini a dadini ed uniteli alla carne, se necessario aggiungete ancora un po’ di brodo.
6. Cuocete ancora 30 minuti, la consistenza finale dovrà essere cremosa e non asciutta.
7. Lavate qualche rametto di prezzemolo, asciugatelo e

tritatelo finemente assieme allo spicchio di aglio.
8. Grattuggiate la scorza del limone, unitela al trito e cospargete il tutto sugli ossibuchi.
9. Servite subito.


Lombelico di Venere


l'ombelico di Venere



# POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

Si chiama sindrome da acquisto compulsivo di libri di cucina!??!! Non so se ne sono proprio affetta ma quando Marta mi ha mostrato la sua libreria mi son sentita una pivellina e quasi in diritto di poter comprare altri libri a cuor leggero senza sentirmi in colpa.. ebbene dalla sua libreria spuntava questo titolo.. “cucina indiana” e non ho potuto fare a meno di comprarlo all’istante. Quando ho avuto il libro tra le mani me ne sono subito innamorata.  Me lo sono letto per bene in un piovoso pomeriggio d’autunno e ho “fatto l’orecchia” a tantissime pagine. Primo su tutti ho voluto provare questo delzioso pollo al limone e zafferano, particolare ma non troppo, dal sapore deciso e ricco, a noi è piaciuto tantissimo.

Rispetto alla ricetta originale ho sostituito i semi di cumino (non amati da qualcuno) con i semi di finocchio, non ho messo l’anice stellato che non avevo e ho aggiunto due cucchiaini di zucchero di canna per contrastare la marcata acidità della salsa e a mio parere ci voleva proprio, potete comunque assaggiarla e decidere se unirlo in base ai vostri gusti. Specifico anche che la ricetta originale non prevede che il pollo venga passato in forno a rosolare a fine cottura ma a me piaceva così!  Ultima cosa ho allungato i tempi di cottura rispetto a quelli indiati nel libro, e secondo me ci voleva!




# POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO



- 1 pollo intero da 1kg
- 1 limone bio
- 1 cucchiaio di pasta di zenzero
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 cucchiai di olio
- 1 stecca di cannella
- 2 foglie di alloro
- 100 g di panna acida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale grosso

1. In una ciotola mettete la pasta di zenzero, l’aglio tritato, il coriandolo in polvere, lo zafferano, i semi di finocchio, l’olio e il succo e la scorza del limone, mescolate formando una pasta. Cospargete il pollo con questa pasta.
2. Nella cocotte LE CREUSET mettete un pizzico di sale grosso, le foglie di alloro e la stecca di cannella, fate scaldare ed unite il pollo con tutta la marinatura.
3. Fate rosolare qualche minuto poi allungate con 500 grammi di acqua e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per 45 minuti.
4. Togliete il pollo dalla cocotte ed unite la panna acida e lo zucchero, mescolate bene e rimettete il pollo.
5. Accendete il forno con la funzione grill e passate il pollo dentro la cocotte 5.6 minuti per lato o finché

sarà leggermente dorato.

6. Servite subito il pollo a pezzi accompagnato dalla sua salsa.




COCOTTE LE CREUSET, perfetta per una doppia cottura, fornello + forno.

La cottura del pollo all’interno della cocotte permette di mantenere le carni molto succose e tenerissime! Il pollo, anche se non del tutto immerso nel liquido, cuoce perfettamente.




LE CREUSET
l'ombelico di Venere


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




---

# 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

