PEPERONCINI RIPIENI

Quando il sole inizia a scaldare la pelle e la primavera stà arrivando a me piace comprare tante bustine di semi e creare il mio piccolo orto in vaso. Naturalmente non mancano mai le erbe aromatiche ma quest’anno ho trovato anche i semi per i peperoncini piccanti da far ripieni e non ho potuto fare a meno di comprarli. Ricordo di averli preparati diversi anni fa quando la mia amica Angela me ne regalò parecchi, e ricordo che erano buonissimi. Ma si sa, io non ho il pollice verde e così li ho piantati a casa della mamma che li ha visti crescere in modo esponenziale e ha fortunatamente pensato di travasare le piantine nate in vasi molto più grandi.. per non dire enormi. Ebbene sono nati una valanga di peperoncini e non ho potuto far altro che preparare tanti bei vasetti.

PEPERONCINI RIPIENI
per 4 vasetti

550 g di peperoncini (peso al netto)
350 g di tonno sott’olio (peso scolato dall’olio)
30 g di olive verdi denocciolate
70 g di cipolline sott’aceto

5-6 foglie di basilico
timo fresco
300 g di aceto di vino bianco
olio di semi

Lavate i peperoncini, tagliate la calotta ed eliminate i semi, lavateli bene. Fate bollire l’aceto con altrettanta acqua e

cuocete i peperoncini per 2-3 minuti. Scolateli e lasciateli asciugare. Scolate molto bene il tonno dall’olio, frullatelo e dividetelo a metà in due ciotole.

Tritate finemente le cipolline e le olive separatamente. Aggiungete le olive alla prima metà assieme alle foglie di timo a piacere. Nella seconda metà mettete le cipolline e delle foglie di basilico tritate finemente.

Riepite i peperoncini con i ripieni preparati e metteteli nei vasi il più fitti possibile ma senza schiacciarli troppo. Riempite i vasi con l’olio e lasciate riposare un’ora, se fosse necessario rabboccate con l’olio. Chiudete i vasi e metteteli in una pentola capiente, riempite di acqua e cuocete 20 minuti da quando inizia a bollire* lasciate raffreddare i vasi dentro l’acqua.

*L’olio raffreddandosi diventerà un pochino tobido ma bollire i vasi serve a garantire una migliore sterilizzazione.

l'ombelico di Venere
Tonno & cipollina

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

CROSTATA CHEESECAKE COCCO E MORE

Quella di more è nella mia top five delle confetture preferite e quest’estate non posso di certo lamentarmi per la quantità che ne hanno prodotto i nostri bei rovi che si sono sviluppati a dismisura producendo frutti enormi e dolcissimi. Con la prima raccolta abbondante sono riuscita a fare 3 bei vasetti di confettura che adoro. E per consumare tutti i nuovi frutti che continuano a maturare ho preparato questa crostata ricchissima di more. Una delizia!

CROSTATA CHEESECAKE
COCCO E MORE
per una crostata da 22 cm

Per la frolla al cocco
140 g di farina
40 g di cocco raspè

80 g di burro
80 g di zucchero
2 tuorli
succo di 1/2 limone

Per la crema
200 g di robiola
150 g di panna
60 g di zucchero a velo
10 g di succo di limone

250 g di more circa
gelatina di albicocche spray
scaglie di cocco
200 g di confettura di more*

*Per la confettura di more
1,3 kg di more
400 g di zucchero
succo di 1/2 limone

Lavorate assieme tutti gli ingredienti della frolla fino a formare un composto omogeneo. Avvolgete la pasta in pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per almeno un’ora. Stendete la frolla non troppo sottile, arrotolatela sul mattarello e poggiatela sul una teglia per crostate dal fondo removibile. Con i rebbi di una forchetta forate tutto il fondo. Coprite con un foglio di carta forno e riempite con dei

fagioli secchi. Cuocete 1o minuti, togliete fagioli e carta forno e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Aspettate che si raffreddi per sformarla.
Nel frattempo preparate la crema mescolando la robiola con lo zucchero ed il succo di limone, montate la panna molto fredda ed unitela delicatamente.
Sul fondo della crostata distribuite la confettura e sopra mettete la crema di robiola.
Fate riposare in frigorifero qualche ora prima di servire.
Decorate con le more fresche e le scaglie di cocco. Spruzzate la gelatina su tutta la crostata e servite.

*Per la confettura di more, lavate molto bene i frutti e metteteli in una ciotola con lo zucchero ed il succo di limone. Lasciate macerare per 5-6 ore e trasferite tutto in un tegame dal fondo spesso. Portate a bollore e con un mixer ad immersione frullate a lungo le more. Fate passare la purea attraverso un colino dalle maglie non troppo fitte. Aiutatevi con un cucchiaio a far passare tutta la purea. Rimettete nel tegame e proseguite la cottura per circa un’ora. Fate attenzione a non prolungare troppo la cottura, le more sono ricche di pectina e raffreddandosi la confettura si rapprende molto. Se dovesse indurirsi troppo aggiungete una tazzina di acqua ed invasate.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Devo ancora riprendermi dalle “fatiche” dello scorso weekend, non ho ancora capito se è il tempo, se sono gli anni che passano ma passarei le giornate a dormire!! Ho bisogno di vacanze, ho bisogno di fare un bel viaggio, vorrei andare lontano, immergermi in un altro “mondo”, cambiare dimensione per un pò e lasciare tutto qui ad aspettarmi, ho bisogno d’aria nuova.. a dire la verità sono anche troppi i posti dove vorrei andare ma ogni tanto qualche novità ci vuole. A me piace talmente tanto organizzare, che oltre al viaggio stesso la mia mente è occupata per settimane con tutto l’entusiasmo che anticipa una vacanza!

Ok ma torniamo alla realtà… per la torta del matrimonio avevo preparato una confettura di fragole che sinceramente è venuta molto buona, certo, basta avere buone fragole!! Per fortuna ne è avanzata e ho preparato questa buonissima crostata!
Per la confettura mi sono ispirata al metodo di Christine Ferber.. mettendoci un pò del mio..!
Tempo fa ho visto su un blog una torta decorata con queste “roselline”, non ricordo di chi fosse ma l’idea mi era piaciuta e così ho voluto provare!

CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

200 gr di farina 00
20 gr di fecola di patate
40+30 gr di nocciole
120 gr di burro
50 gr di tuorli
80 gr di zucchero a velo
50 gr di cioccolato fondente

per la crema

2 uova
350 gr di ricotta

80 gr di zucchero semolato
20 gr di fecola
per la confettura
500 gr di fragole
250 gr di zucchero semolato

Per la confettura lavate le fragole e tagliatele a piccoli pezzi, aggiungete lo zucchero e lasciate macerare due ore, mettete tutto in un tegame e portate a bollore, ora togliete i pezzetti di fragola e lasciate cuocere il succo finchè non avrà raggiunto i 105 gradi oppure finchè facendolo colare su un piattino scorrerà lentamente. Aggiungete la frutta, riportate a bollore e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Per la frolla, frullate a farina i 40 gr di nocciole e i restanti 30 più grossolanamente, grattugiate la cioccolata e lavorate assieme tutti gli ingredienti, formate una palla avvolgetela nella pellicola per alimenti, lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.
Nel frattempo preparate la crema lavorando assieme lo zucchero con le uova per qualche minuto, aggiungete la ricotta e la fecola, amalgamate tutto.
Stendete metà della frolla e ricoprite uno stampo da crostata, stendete sul fondo qualche cucchiaio di confettura, versatevi sopra la crema.
Stendete la restante frolla in un rettangolo largo circa 7-8 cm e spalmatelo con la confettura, arrotolatelo e tagliate delle rondelle di circa 1 cm che disporrete sopra la crema.
Cuocete 30 minuti a 180°, lasciate completamente raffreddare.

con questa ricetta partecipo al contest mensile di CA’ VERSA

BRIOCHES ALLE MANDORLE E MARMELLATA AL CAFFE’

Da quando ho il blog sto svuotando la casa di mia mamma, porto a casa piatti, bicchieri, tazze, posate.. cose a cui mai averi creduto di interessarmi, ha un sacco di servizi mai usati che le erano stati donati come regali di nozze, come usava una volta, è contenta se le porto via un po di cose così fa un po di “pulizia” dice lei!!!
Un giorno ha cercato di propinarmi anche due mega raccolte di mini libricini, altro regalo di nozze datato 1976, che contengono tantissime ricette divise per categoria, dalle salse ai liquori, le carni, la selvaggina, le marmellate.. davvero di tutto, la curiosità ha preso il sopravvento e ho iniziato a sfogliare.. mi hanno colpito diverse cose tra cui una fantastica marmellata al caffè, ottima davvero, ho pensato di usarla per questa brioches, al tutto ho aggiunto “una crema” fatta con farina di mandorle mescolata assieme al latte di mandorle, ma non il latte che si compra al supermercato, questo l’ho preso in Puglia loro lo mettono nel caffè e io l’ho trovato favoloso per questo ho riproposto l’abbinamento, adoro il caffè e la mia giornata non può iniziare senza, con questa brioche è davvero il massimo!!

BRIOCHE ALLE MANDORLE
E MARMELLATA AL CAFFE'

per circa 12 brioches

per il lievitino
75 gr di farina manitoba
12 gr di lievito di birra
50 gr di acqua
per l'impasto
75 gr di farina manitoba
150 gr di farina 00
25 gr di zucchero semolato

80 gr di burro
35 gr di latte in polvere
80 gr di acqua tiepida
5 gr di sale
1 cucchiaino di miele
60 gr di uova

per il ripieno

marmellata al caffè*
60 gr di mandorle
80 gr di latte di mandorle

*marmellata al caffè

15 gr di caffè in polvere
400 gr di acqua
500 gr di mele
1/2 bacca di vaniglia
300 gr di zucchero
1 limone

*con questa dose otterrete una quantità superiore a quella necessaria per la ricetta.

Noel
ombelicodivenere.blogspot.it

Preparate il lievitino sciogliendo il lievito nell’acqua tiepida e unite la farina, formate un’impasto omogeneo e mettete a lievitare almeno un’ora, fino al raddoppio dell’impasto.
Nel frattempo mettete tutti gli altri ingredienti nell’impastatrice e lavorate fino a raggiungere un composto omogeneo.
Aggiungete il lievitino al centro dell’impasto e avviate l’impastatrice, lavorate finchè i due impasti saranno ben amalgamati, stendete un velo di farina sul tagliere e lavorate a mano l’impasto, risulterà abbastanza appiccicoso ma non aggiungete farina, basterà lavorarlo un po.

Mettere a lievitare un’ora e mezza coperto con un canovaccio.
Amalgamate la farina di mandorle con il latte di mandorle creando una crema densa.*
Riprendete l’impasto stendetelo in due rettangoli di circa 30×20 stendete un velo di crema alla mandorla e sopra la marmellata al caffè. Arrotolate nel senso della lunghezza e mettete in freezer a rapprendere, quando il rotolo sarà abbastanza sodo tagliatelo a rondelle larghe circa 3 cm , imburrate degli stampini monodose in alluminio disponete in ogniuno due rondelle, o anche una sola in base a quanto volete grandi le vostre brioches, lasciate lievitare almeno due ore e cuocete a 180° per circa 20 minuti.
Fate raffreddare e a piacere spolverate con zucchero a velo.*se non avete il latte di mandorle indicato a mio avviso potete frullare 3-4 mandorle amare, a seconda del vostro gusto, assieme alla farina di mandorle e aggiungere acqua o latte dove avrete fatto sciogliere un po di zucchero. Questo perchè il latte che uso io ha un sapore dolce ma leggermente amaro.

NoeL
NoeL
ombelicodivenere.blogspot.it

Zucchero
aromatizzato
Marmellata
al caffè
ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Silvia

BUON NATALE A TUTTI VOI CHE PASSATE DA QUI!!!!

CONFETTURA DI PERE E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

Quest’anno mi è presa la fissa delle confetture sarà che fortunatamente mi regalano parecchia frutta, sarà la voglia di provare nuovi abbinamenti, sarà che le torte con la marmellata mi piacciono moltissimo!! Questa volta ho voluto unire due sapori contrastanti che però assieme si sono sposati benissimo, in realtà volevo usare il cedro ma fortunatamente non l’ho trovato così ho pensato di provare con il pompelmo!!

CONFETTURA DI PERE
E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

1,2 kg di pere williams *
1 pompelmo rosa
400 gr di zucchero semolato
7-8 cucchiai di moscato

* il peso si riferisce alla frutta già tagliata e privata del torsolo

Lavate le pere e tagliatele a piccoli pezzi, prelevate la scorza del pompelmo evitando di tagliare la parte bianca, e tagliatela a strisce sottilissime. Pelate ora a vivo il pompelmo, prelevate tutta la polpa e tagliatela a cubetti.
Mettete tutto in una casseruola di alluminio aggiungete lo zucchero, mescolate e lasciate macerare almeno un’ora.
Cuocete circa 3-4 ore finchè la confettura avrà la giusta consistenza, ovvero mettendone una piccola parte in un piatto scivolerà lentamente.
Aggiungete il moscato, mescolate e riempite i vasetti sterilizzati. Rovesciateli finchè saranno freddi.

ombelicodivenere.bolgspot

con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

CONETTURA DI ALBICOCCHE E FICHI

Abbiamo due albero di albicocche e quest’anno uno ne ha fatte una grandissima quantità, aveva i rami pesantissimi e

stracolmi di buonissimi frutti, tra l'altro di una qualità che a me piace moltissimo, sono dure ma dolci.
Per smaltirne un pò ho pensato questa volta di fare la confettura, ma non semplice.. perchè non aggiungere i fichi!?!?!.. vengo dalla "scuola" di mia mamma che, avendo diversi alberi da frutto, ha sempre fatto una confettura mista, prugne, fichi e pesche.
La mia nuova versione devo dire che mi sembra molto buona ed equilibrata, i due frutti si sentono distintamente.
P.S. il peso della frutta è considerato gia pulito mondato e privo di nocciolo

CONFETTURA ALBICOCCHE E FICHI

450 gr di fichi
650 gr di albicocche
400 gr di zucchero

Sbucciate le albicocche privatele del nocciolo e tagliatele a pezzi, pelate i fichi e tagliateli a metà. Mettete tutto in una casseruola antiaderente assieme allo zucchero. Lasciate macerare qualche ora.
Mettete a cuocere utilizzando possibilmente uno spargifiamma in questo modo eviterete di far attaccare la confettura. Mescolate ogni tanto per controllare che non si attacchi.
Lasciate cuocere circa due ore e comunque sarà pronta quando mettendone una piccola quantità in un piatto inclinato scivolerà molto lentamente.
Nel frattempo fate bollire dell'acqua e metteteci dentro i vasetti e i coperchi in modo da sterilizzarli. Scolateli e

asciugateli.
Versate la confettura ancora bollente nei vasi chiudeteli bene e rovesciateli. Girateli solo quando saranno completamente raffreddati.

CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE

VI PRESENTO ANGELA

Finalmente sono venuti a passare il weekend da noi Angela e Davide, gli amici di Cavezzo di cui vi ho parlato, è stato molto bello vederli e passare un po di tempo con loro, si sono rilassati hanno staccato un po la spina e son felice di averli visti abbastanza sereni e tranquilli anche se la paura ancora c'è, ci hanno raccontato la loro "avventura" da terremoto e devo dire che certe cose fanno venire la pelle d'oca.
Comunque hanno constatato che c'è tantissima solidarietà e tantissimi volontari!!
Tutti hanno voglia di normalità di fare le cose comuni di tutti i giorni, alle volte ci lamentiamo della quotidianità eppure in questi momenti quanto ci manca..
La gente si è rimboccata le maniche da subito, i negozi e addirittura le banche si sono trasferiti nei container, si lavora 9-10 ore al giorno e il sabato mattina, dicono che probabilmente non si faranno nemmeno le ferie per recuperare il lavoro perso!!!
Io ho preparato questa crostata per la nostra colazione, avevo preso la ricetta da un vecchio ALICE, sono previsti i frollini al cacao e io ho voluto provare una variante con i biscotti al grano saraceno, il risultato è stato ottimo, questa torta mi piace sempre moltissimo perchè rimane più morbida rispetto alla crostata tradizionale. E per l'occasione vi presento Angela durante la colazione!!!!

CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE
CON CONFETTURA DI ALBICOCCHE E PESCE

per uno stampo da 28cm
150 gr di burro
90 gr di zucchero
2 uova
20 gr di fecola di patate
350 gr di biscotti al grano saraceno
150 gr di farina di mandorle
75 gr di farina 00 per dolci
1/2 bustina di lievito
100 ml di latte
cannella

per la confettura

500 gr di albicocche
200 gr di pesce
400 gr di zucchero
cannella

Innanzi tutto tagliate a pezzetti la frutta lavata, mettetela in una casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa per almeno un'ora.
Nel frattempo lavorate a crema il burro con lo zucchero, unite le uova una alla volta amalgamando bene. Tritate a farina i biscotti uniteli alla farina di mandorle, alla farina 00, alla fecola, al lievito e alla cannella, unite il tutto al composto di burro e uova, infine aggiungete il latte, mescolate bene e

mettete il composto nella sac a poche senza bocchetta.
Ungete lo stampo, fate uno strato omogeneo sul fondo e create un bordo tutto attorno.
Versate al centro la marmellata fredda e con il restante impasto create la losanga della crostata.
Infornate a 180° forno statico per 35-40 minuti. Lasciate completamente raffreddare prima di sformare.

volevo inoltre ringraziare Kiara per avermi donato questo premio, sempre graditissimi!!!