Vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio

La **vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio** è una ricetta che ho in mente di provare da quando l'ho vista sul libro di Donna Hay , a luglio scorso poi durante un viaggio ad Amsterdam ho più volte mangiato la crema di pomodori, grazie anche alle temperature piuttosto basse, e l'ho trovata deliziosa!! La ricetta originale prevede l'utilizzo della quinoa, io ho utilizzato il miglio e in aggiunta ho messo un mix di semi per arricchire. Il procedimento per realizzare la vellutata è molto simile al suo, aggiungete peperoncino a piacere in base al vostro gusto.

Questa vellutata può essere servita tiepida o calda.


L'ombelico di Venere

Vellutata di pomodoro arrosto con cialde di miglio



- Ingredienti per 2 persone
- 4 pomodori costolati maturi
- 8 pomodori ciliegini
- 1 testa di aglio
- 8/10 foglie di basilico
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale
- pepe
- 1/2 cucchiaino di miele
- Per le cialde di miglio
- 30 g di miglio decorticato Melandri Gaudenzio
- 30 g di parmigiano reggiano
- 10 g di topping seed mix Melandri Gaudenzio

1. Lavate i pomodori e tagliateli a fette spesse, disponetele su una teglia da forno. Tagliate i

pomodorini a metà, svuotateli dai semi e mettete anch’essi nella teglia. Tagliate a metà la testa dell’aglio e ponete le due metà nella teglia e condite con sale, pepe o olio extravergine d’oliva. Cuocete in forno a 180°C per 50 minuti.

2. Nel frattempo cuocete il miglio in acqua leggermente salata, scolatelo molto bene, aggiungete il parmigiano ed il topping seed mix, mescolate bene. Foderate una teglia da forno di carta forno e disponete dei mucchietti di composto di miglio. Con il dorso si un cucchiaio stendeteli formando dei cerchi di circa 3/4 centimetri di diametro. Cuocete in forno fino a doratura, circa 10 minuti.
3. Togliete i pomodori dal forno, in un tegame mettete i pomodori arrosto, qualche spicchio di aglio e peperoncino a piacere, tenete da parte i pomodorini. Allungate con un bicchiere di acqua calda, frullate con un frullatore ad immersione fino a formare una crema liscia. Aggiungete il miele, regolate di sale e cuocete finché la vellutata avrà raggiunto la consistenza desiderata.
4. In una teglia mettete le foglie di basilico fresche, cuocetele in forno a 180°C per 4/5 minuti o finché saranno secche ma non bruciate.
5. Versate la vellutata nei piatti, completate con i pomodorini interi tenuti da parte, le cialdine di miglio, le foglie di basilico ed un filo di olio extravergine d’oliva.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Lambrusco di Venere


tombolo di Venere


Lambelico di Venere


l'ombelico di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI

Una settimana, per ingannare il tempo mentre la mia dolce metà era impegnato in una gara podistica, son capitata nuovamente all'eataly. Nel mio lento girovagare mi son lasciata affascinare dai peperoni cruschi, li avevo "sentiti nominare" ma credevo che dalle mie parti non li avrei mai trovati e invece… ovviamente non ho potuto fare a meno di comprarli. Stessa cosa per le ruote, questa pasta mi ricorda quando ero piccola e ora nei supermercati normali non la vedo più così, presa da un momento di nostalgia, ho messo la confezione nel carrello


l'ombelico di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI



- 180 g di broccolo romanesco
- 160 g di pasta secca (ruote)
- 2 peperoni cruschi
- 2 spicchi di aglio
- noci di macadamia tostate salate
- pecorino semi stagionato
- pepe nero
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Lavate il broccolo romanesco e tagliatelo in modo da ricavare delle cimette, pesate il quantitativo necessario.
2. Fate bollire abbondante acqua salata e lessate le cimette per una decina di minuti.
3. Scolatelo senza buttare l’acqua e metteteteve a cuocere la pasta.
4. Tagliate i peperoni a metà ed eliminate i semi, tagliateli a rondelle.
5. In una padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva e mettete il peperone a rondelle, unite l’aglio tritato finemente e fate rosolare qualche minuto.
6. Aggiungete il broccolo romanesco e fate insaporire, schiacciatene una parte con una forchetta.
7. Scolate la pasta e versatela nella padella con il

condimento con qualche cucchiaio di acqua di cottura.

8. Scolate la pasta, completate con un filo d’olio extravergine d’oliva, del pepe nero, noci di macadamia tritate e pecorino a scaglie.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

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