# PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA CIPOLLA E OLIVE

Solo a sentire la parola pizza già mi viene fame, e se qualcuno mi conosce bene sa che io la amo sottile e possibilmente con bel bordo croccante, però ogni volta che io la preparo mi viene buona si.. ma bella alta!! Un giorno però ad un mercato mi sono innamorata di una teglia di terracotta smaltata che ovviamente ho comprato perché consigliata proprio per la cottura della pizza, come accade spesso è rimasta li inutilizzata per diverso tempo ma sabato il mio occhio è caduto su di lei.. finalmente. Il segreto è scaldarla almeno 15 minuti a 250°C in modo che quando metterete la pizza, già stesa, il fondo inizierà immediatamente a cuocere creando una deliziosa crosticina.

Oltre che farcita questa pizza è buonissima anche bianca, risulta molto croccante come una schiacciatina. Proverò anche la versione farcita con pomodoro e mozzarella!!

# PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA CIPOLLA E OLIVE

- PER L'IMPASTO
- 250 g di farina tipo1
- 30 g di semola rimacinata
- 140 g di birra lager
- 30 g di acqua*
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- 3 g di lievito
- 5 g di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- PER LA FARCITURA
- 1/2 zucca violina
- 2 cipolle rosse
- 100 g di feta
- 30 olive taggiasche
- 1 mazzetto di rucola
- olio extravergine d'oliva

1. In una ciotola mettete la birra, unite lo zucchero ed il lievito di birra, mescolate fino a farlo sciogliere.
2. Mettete la farina e la semola nell’impastatrice ed unite l’olio ed il composto di birra. Lavorate con il gancio impastatore ed unite acqua quanta ne serve per formare un impasto liscio e morbido. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, unite il sale, lavorate ancora per farlo assorbire. Trasferite la pasta su un tagliere e lavoratela formando una palla. Ponete la pasta in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raddoppiare. Potete mettere la pasta in frigorifero per una notte, toglierla almeno 3 ore prima di preparare la

pizza.

3. Mentre la pasta lievita tagliate delle fette sottili di zucca, conditele con un filo d’olio, sale grosso e rosmarino tritato. Disponete le fette in una teglia ricoperta con carta forno, coprite con un foglio di alluminio per alimenti e cuocete per 30 minuti.
4. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette spesse mezzo centimetro, cuocetele lentamente con un cucchiaio di olio.
5. Mettete in forno la teglia di terracotta smaltata e accendete il forno a 250°C, quando sarà a temperatura attendete 15 minuti.
6. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti, sul piano di lavoro spolverizzare della semola rimacinata e stendetele sottili formando un cerchio di circa 22 centimetri di diametro (poco meno della larghezza della teglia). Con un pennello ungete le pizze con un velo d’olio extravergine d’oliva.
7. Togliete la teglia dal forno ed ungetela leggermente con dell’olio extravergine d’oliva utilizzando un pennello.
8. Aiutandovi con un mattarello trasferite la pizza sulla teglia e rimettete in forno per 5 minuti.
9. Togliete la teglia dal forno e farcite la pizza con la zucca e le fette di cipolla, rimettete in forno 5 minuti.
10. Trasferite la pizza nel piatto e completate con la feta sbriciolata, le olive e rucola a piacere.
11. Ripetete lo stesso procedimento per le altre pizze.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

# PANE SEMI INTEGRALE ALLA BIRRA E NOCI

Il pane, un alimento apparentemente così semplice e fatto con pochi ingredienti. Io adoro già solo l'idea di prepararlo perché mi da subito la sensazione di qualcosa di naturale e di sano. Purtroppo il tempo da dedicargli è sempre poco ma finalmente sono riuscita ad impegnarmi in una ricetta. Sono partita dalla ricetta di Ilaria, perché da quando ho visto il suo pane così perfetto ho pensato che volevo troppo provare a farlo. Il mio non è bello come il suo ma il sapore è così buono che non potevo non proporlo qui. Ho provato anche a cuocerlo in modo che venisse una bella crosta croccante ma in realtà questo non mi è riuscito del tutto, vi spiego comunque come fare.. magari sarete più fortunati, e sicuramente più bravi!!! In ogni caso crosta o no tostato è fantastico!!

Appena freddo potete tagliarlo a fette e congelarlo, sarà come appena fatto!

Utilizzatelo per accompagnare gustose insalate, preparare bruschette o per colazione con la marmellata!!

**PANE SEMI INTEGRALE ALLA BIRRA E NOCI**

300 g di farina integrale Garofalo
200 g di semola di grano duro rimacinata Garofalo
100 g di farina w350 Garofalo
250 g di birra chiara
200 g di acqua

70 g di noci al netto
60 g semi di lino Melandri Gaudenzio
7 g lievito di birra fresco
10 g di sale fino
1 cucchiaino di malto d’orzo

Mescolate assieme la semola, la farina integrale e quella

w350. Mettete 100 grammi di acqua in una ciotola ed aggiunegete il lievito ed il malto, fateli sciogliere. Unite 100 grammi di farina presi dal totale e mescolate velocemente. Coprite con la pellicola e lasciate raddoppiare di volume. Nell'impastatrice mettete la rimanente farina, i 100 grammi di acqua rimasti, la birra ed il lievitino. Lavorate fino ad amalgamare gli ingredienti, unite il sale, le noci tritate molto grossolanamente ed i semi di lino. Proseguite lavorando finché l'impasto sarà incordato, ovvero si sarà tutto avvolto attorno al gancio impastatore. Rovesciatelo su un piano di lavoro leggermente infarinato e con i pollici arrotolatelo verso di voi, otterrete un panetto allungato, giratelo per 90° e arrotolatelo nuovamente. Girate l'impasto, poggiate i palmi alla sua base e ruotatelo spingendo la pasta sotto e portando un palmo verso di voi e l'altro nel senso opposto, formerete una palla. Poggiate l'impasto in una ciotola capiente leggermente infarinata, coprite con la pellicola e lasciate riposare un'ora a temperatura ambiente. Riponete in frigorifero tutta la notte o per 8 ore. Togliete la ciotola dal frigorifero e riportate a temperatuta ambiente, circa un'ora e mezza. Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro, sgonfiatelo con la punta delle dita ed arrotolatelo come spiegato precedentemente. Girate il pane e dategli la forma che preferite facendo attenzione a portare la pasta sotto in modo che non ci siano "aperture". Ponetelo su di una teglia ricoperta di carta forno e coprite con la pellicola. Lasciate raddoppiare. Ora vi spiego come l'ho cotto io, in questo modo dovrebbe venire la crosta anche se nel mio caso non ha funzionato. *Accendete il forno a 250°C e ponete sul fondo una teglia con dell'acqua. Quando sarà in temperatura abbassate a 200°C e informate il pane per 10 minuti. Abbassate a 180°C e cuocete 5 minuti. Abbassate a 160°C e cuocete altri 5 minuti. Abbassate a 130°C, lasciate il forno leggermente aperto, basta una piccola fessura, e terminate la cottura per circa 25/30 minuti. T0gliete dal forno e lasciate asciugare in verticale.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

# SPEZZATINO DI MANZO ALLA BIRRA E PATATE DOLCI

Mi chiedo come non si possa amare lo spezzatino!! Per questo non posso che ringraziare le mitiche sorelle Calugi per la ricetta di questa sfida, che poi devo dire gli calza davvero a pennello!!! Lo so che il vero spezzatino si prepara partendo dalla carne cruda ma nella mia famiglia si è sempre chiamato così anche quel pasticcio fatto con ciò che avanza la sera prima, ricordo “spezzatini” con avanzi di grigliate, con avanzi di arrosti!! Non saranno tecnicamente ideali ma a me son sempre piaciuti tanto, adoro quel sughetto che si forma e quel sapore “caloroso”, trovo sia un piatto goloso! Ho deciso di preparare il mio usando una carne classica come il manzo, ideale per questo tipo di ricetta! La birra dona un sapore diverso e leggermente amaro che ben contrasta con il dolce delle patate! Nella mia ricetta il complemento che raccoglie, e in questo caso accoglie anche, lo spezzatino è un cestino fatto con la pasta per focaccia/pizza, l’ho mangiato così tempo fa in un agriturismo ed è da allora voglio provarlo.. ho pensato fosse arrivato il momento giusto, spero solo vada bene ai fini del regolamento!! L’ho preparato con una farina tipo 2 che per me ha un sapore ottimo. Ho utilizzato pochissimo lievito di birra privilegiando una lunga lievitazione, meglio sarebbe utilizzare un lievito madre ma io sono una killer di pasta madre, ne ho già uccise due nonostante le nutra con ottimo cibo biologico.. ma riproverò!!

**SPEZZATINO DI MANZO**
**ALLA BIRRA E PATATE DOLCI**

per 2 persone
600 g di brodo di manzo
400 g di pancia di manzo
200 g di patate americane rosse
150 g di birra bionda
1 scalogno
1 spicchio d’aglio
2 rametti di rosmarino
olio extravergine d’oliva
farina 00

per il cestino

175 g di farina tipo 2

95 g di acqua*
20 g di olio extravergine d’oliva
2 g scarsi di lievito di birra fresco
2 g di sale
un pizzico di zucchero

*la quantità di acqua dipende dal tipo da farina, generalmente ne metto la metà rispetto al peso della farina (500 g di farina, 250 g di acqua), in questo caso però la mia farina assorbe di più rendendo necessario aumentare la quantità di acqua. Io prediligo sempre un’impasto piuttosto ricco di liquido!

Il giorno prima preparate l’impasto per il cestino, lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un panetto morbido ma non appiccicoso, lavoratelo con le mani spingendo i bordi verso il centro della parte sotto roteando l’impasto, mettetelo poi in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare dalle 20 alle 24 ore. .

In una casseruola scaldate un po’ di olio extravergine d’oliva. Tagliate la carne a pezzi di circa 2 cm per lato, infarinatela e fatela rosolare a fuoco vivo da tutti i lati, unite lo scalogno tagliato grossolanamente e lo spicchio d’aglio intero. Dopo qualche minuto versate la birra e i rametti di rosmarino lavati e asciugati, proseguite la cottura a fuoco lento per 30 minuti. A questo punto la birra si sarà rappresa, aggiungere quindi il brodo caldo e proseguite la cottura per altre due ore, a circa 45 minuti dal termine della cottura aggiungete le patate dolci tagliate in grossi pezzi.

Mezz’ora prima della fine della cottura della carne, riprendete l’impasto della focaccia cercando di maneggiarlo il meno possibile, dividetelo in due parti e con la punta delle dita formate due cerchi di circa 20 centimetri di diametro. Ungete due stampi per budino e foderateli con la pasta, spenellatela con un mix fatto di un cucchiaio di acqua e uno di
olio extravergine d’oliva. Lasciate riposare 20 minuti e cuocete a 200° C per circa 15 minuti o fino a doratuta. Il cestino risulterà con la crosticina croccante ma morbido all’interno. Fate attenzione a non far sbordare troppo l’impasto perché potrebbe creare difficoltà per toglierlo dopo la cottura. Disponete i cestini dei piatti e riempiteli con lo spezzatino, ne avanzerà ma potete servirlo a parte e

utilizzare la pasta del cestino per mangiarlo, vi assicuro che ne avrete a sufficienza!

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all’MTC di gennaio

# INSALATA DI GAMBERI CARAMELLATI ALLA BIRRA

Avete mai pensato a come nasce una ricetta?? o forse, quando nasce una ricetta.. per me tante volte accade al supermercato quando mi aggiro lenta per gli scaffali come un cane da tartufo in cerca di chissà cosa.. e poi eccolo li.. “quel prodotto” magari banale, magari visto e rivisto questa volta fa accendere la lampadina, è come se tutte le idee, che adesso girano in testa e si mescolano inesorabilmente tra loro, abbiano all’improvviso un loro collocamento, come se tutte rientrassero nei ranghi.
Solitamente quando ho un così grosso caos mentale mi scrivo degli appunti per riordinare le idee ma questa ricetta non c’era, poi..”voglio fare qualcosa con la birra…” e penso ai gamberi semplicemente saltati in padella e poi sfumati con una bella bionda e una spruzzata di lime, poi vedo le cipolle di tropea che io associo subito al caramello, e nella testa mescolo tutto assieme, perchè no.. “gamberi e cipolla caramellati con la birra”.. ci stò!! Ho deciso di servirli con dell’insalata riccia e della rucola che essendo amare bilanciano la dolcezza del caramello, la mozzarella e il lime rendono tutto un pò più fresco!!

**INSALATA DI GAMBERI CARAMELLATI ALLA BIRRA**

**per 2 persone**

200 gr di gamberi
1 cucchiaio di zucchero di canna chiaro
una noce di burro
1/2 cipolla di tropea o 1 piccola
50 ml di birra chiara
succo di 1/4 di lime
time limone
olio extravergine d’oliva
5-6 bocconcini di mozzarella fior di latte
2 fette di pane integrale
insalata riccia
rucola

Tagliate la cipolla a rondelle di mezzo centimetro e fatela saltare in padella con poco burro per qualche minuto. Unite lo zucchero di canna e quando sarà sciolto aggiungete la birra, fate asciugare 5-6 minuti poi unite i gamberi lavati, dai quali avrete prelevato il carapace, e proseguite la cottura per altri 6-7 minuti, aggiungete del timo limone fresco.
Se la salsa dovesse essere ancora troppo liquida togliete la cipolla e i gamberi dalla padella e lasciate inspessire, alla fine unite il succo di lime!
Tagliate il pane a cubetti e fateli abbrustolire.
Lavate insalata e rucola e tagliate i bocconcini di mozzarella in quattro parti.
Servite tutto assieme, con i gamberi tiepidi, condite con poco

olio extravergine d’oliva e la salsa caramellata.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta aprtecipo alla sfida mensile dell’ MTC

**♥ Follow Me On Bloglovin’**

# FRITTATA RUSTICA ALLA BIRRA E RICOTTA

Mentre torno dal lavoro tante volte penso a cosa cucinare per cena perchè nonostante tutti pensino che sia sempre piena di idee a volte il vuoto totale regna nella mia mente e la voglia di fermarsi al supermercato è pari a zero, allora bisogna dar fondo alla dispensa.. patate, uova e tonno direi che non mancano mai nella mia, anche perchè se ci avete fatto caso un tonno in offerta da comprare c'è sempre, un piccolo salvacena/pranzo. E io che faccio!??! ovvio… frittata!!
Ho sfumato le verdure con una birra artigianale al sale di Cervia, la Salinae che secondo me si sposava bene coi tutti gli altri sapori.
Questa birra ha un sapore ovviamente un pò diverso dalla classica bionda, già dal profumo si intuisce la sua caratteristica, io non sono una grande intenditrice ma il profumo e il sapore floreale ed erbaceo lo percepisco e al contrario di quello che si potrebbe pensare non è propriamente salata ma appena sapida, a mio parere è perfetta per l'aperitivo e accompagnata a piatti semplici e poco "robusti" come questa frittata.

**FRITTATA RUSTICA ALLA BIRRA E RICOTTA**

per 4 persone

600 gr di patate

1 cipolla bianca

100 gr di tonno all’olio d’oliva sgocciolato

200 gr di ricotta

5 uova

1/2 bicchiere di birra al sale di Cervia

erbe miste (rosmarino, salvia, maggiorana, timo limone)

olio extravergine d’oliva

3 cucchiai di pan grattato

sale, pepe

Sbucciate le patate, lavatele, tamponatele con della carta assorbente e tagliatele a rondelle di un paio di millimetri,

mettetele a cuocere in una larga padella per 6-7 minuti, nel frattempo tagliate grossolanamente anche la cipolla a fette spesse, sbattete le uova con poco sale e abbondante pepe e “sbricciolatevi” dentro la ricotta. Aggiungete le cipolle alle patate, lasciate rosolare pochi minuti e sfumate con la birra, quando sarà sfumata unite il tonno sbricciolato e le erbe tritate, versate sopra il composto di uova e ricotta, con un cucchiaio di legno staccate continuamente la frittata dai bordi e praticate dei “tagli” nel mezzo in modo da far andare sotto il liquido della frittata, in questo modo si cuocerà meglio e al momento di rovesciarla la parte sopra sarà già piuttosto cotta. Spargete il pangrattato sulla frittata, appoggiatevi sopra un piatto della sua grandezza e girate velocemente la padella, tenendo fermo il paitto con la mano, fate scivolare la frittata nuovamente nella padella e cuocete pochi minuti.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Simona

# GNOCCHI SBIRRI

Vi ho già parlato qui delle mie scorribande al supermercato sempre alla ricerca di prodotti nuovi o mai visti, uno dei miei reparti preferiti è quello dei formaggi, ci passo almeno 15 minuti, li prendo in mano tutti.. questa volta ha colpito la mia attenzione questo SBIRRO, formaggio alla birra, la prima volta l'ho osservato, annusato e lasciato, ma alla seconda non ho potuto far altro che portarlo a casa.
Pochi gironi dopo ho comprato delle birre artigianali che sono prodotte in Romagna, una bionda speciale, una bionda doppio malto, una rossa doppio malto e una ambrata doppio malto, ogniuna di esse è stata chiamata con il nome di un personaggio femminile del film Amarcord di Fellini, per questa ricetta ho scelto la bionda doppio malto, la Midòna.
*"La Midòna è la tipica figura femminile Italiana degli anni '40. Donna sempre disponibile ed attenta alle richieste di chi la circonda. La sua bontà e generosità nasconde il carattere forte e deciso di chi ha vissuto una vita nel rispetto delle tradizioni." dal web*
Anche dalla descrizione del personaggio mi sembrava perfetta per "interpretare" il mio piatto!!
Signori e signore vanno ora in scena GLI GNOCCHI SBIRRI!!

**GNOCCHI SBIRRI**

per 2 persone

300 gr di patate vecchie

100 gr di farina

70+20 gr di formaggio sbirro

birra bionda doppio malto

circa 100 gr di salsiccia

burro

salvia

sale, pepe

Bollite le patate, sbucciatele ancora calde e schiacciatele con l'apposito attrezzo. Unitevi la farina e impastate velocemente. Anche se l'impasto risultasse un po appiccicoso non aggiungete ulteriore farina altrimenti gli gnocchi avranno

meno sapore di patate.
Nel frattempo che le patate cuociono, spezzettate la salsiccia e soffriggetela, tenetela da parte. Tagliate i 70 gr di formaggio a piccoli cubetti.
Per formare gli gnocchi prendete una quantità di impasto un po più piccola di una noce, appoggiatela sulla mano infarinata e schiacciate al centro formando un incavo dove metterete un pezzetto di salsiccia e uno di formaggio. Richiudete lo gnocco e arrotolatelo tra le mani. Proseguite fino al termine dell'impasto.
Fate bollire dell'acqua salata e versatevi gli gnocchi, quando saliranno in superfice scolateli e metteteli in una larga padella dove avrete fato fondere un mezzo cucchiaio di burro con 4-5 foglie di salvia, fate saltare poi unite 1/2 bicchiere di birra bionda doppio malto, fate un po rapprendere e unite i 20 gr di formaggio tritato, continuate a mescolare finchè il formaggio sarà sciolto. Si formerà una crema buonissima.

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

---

# SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

Questa ricetta voglio dedicarla alle mie amiche.. si lo so che non è un gran chè e non sembra proprio una ricetta da "*dedicare*" però c'è un motivo!!! Mi chiedono sempre cosa

cucinare per cena: *“.. mi devi dare qualche ricettina semplice ma buona, non so mai cosa preparare per cena, mi viene in mente solo la bistecca con l’insalata..”* beh care amiche questa è davvero semplice semplice e molto gustosa.. e non fatevi intimorire dal nome.. solo poesia!!

**SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA**

(ingredienti per 2 persone)
4 sovracosce di pollo
66 ml di birra
1 spicchio d’aglio
sale di cervia alle erbe aromatiche
farina
pepe rosa
burro, olio extravergine d’oliva

Mettete a rosolare 1 spicchio d’aglio in una casseruola con un po di burro e un filo d’olio exravergine d’oliva, infarinate le sovracosce efarle rosolare bene in padella, devono fare un po di crosticina.
Salate con sale alle erbe aromatiche di cervia, altrimenti mettete qualche foglia di salvia e un po di rosmarino tritato.
Coprite con la birra e continuate la cottura finche la birra si è asciugata formando una cremina.
Servire con un po della salsa alla birra e a piacere condire con del pepe rosa e broccoli saltati in padella.
Più semplice di così!!!!