SCALOPPINE DI BRANZINO ALL’ARANCIA E CURRY

Al contrario di tutti quelli che stanno aspettando l’autunno e l’arrivo del freddo io mi sento triste e nervosa, di certo svegliarmi con questo buio non aiuta, nel mio caso né lo spirito né la salute… beh estate, anche se amo le zuppe e la cioccolata calda, io stò qui e aspetto con ansia il tuo ritorno e magari vengo pure a cercarti io ;-D!!!

Ma… se parliamo del nuovo Taste&More l’autunno prende un aspetto del tutto affascinante, coinvolgente e piacevole anche per me!! Vi consiglio di correre a sfogliarlo per immergervi in un’atmosfera unica che solo le fantastiche donne che fanno parte di questa famiglia sanno creare!!!

Nel numero 22 di Taste&More trovarete anche questa mia ricetta.

SCALOPPINE DI BRANZINO ALL’ARANCIA E CURRY
per la ricetta clicca QUI


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere

RAVIOLI NERI AL BRANZINO E MASCARPONE

Ci siamo, il weekend è ufficialmente iniziato, e più che inverno sembra primavera!! In questi giorni c’è un sole magnifico e questo mi riempie di gioia, io che vivo solo di luce ma sopratutto di sole!! Per rimanere ancora di più legata alla stagione che io amo, oggi vi ho preparato dei ravioli magnifici, delicati e golosi. Li ho mangiati in un ristorante in zona mare qui dalle mie parti e mi son piaciuti così tanto, che ho voluto replicare. Non mi dilungo oltre, vi auguro un weekend sereno!!!


Ravioli
branzino e mascarpone
Ombelico di Venere



Per la farcia, cuocete il branzino al forno per circa 30 minuti. Privatelo della pelle della lisca e delle spine, prelevatene la quantità necessaria e schiacciatela con una forchetta, unite il mascarpone e regolate di sale e pepe, fate riposare in frigorifero.

Per la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina assieme al nero di seppia e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate facendo forza con i palmi. Eseguire dei movimenti alternati con le mani ottenendo un panetto allungato. Ripiegatelo portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a stenderla con il mattarello, inizialmente facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco

più sottile iniziate ad avvolgerne una parte sul mattarello e, muovendolo avanti e indietro, fate pressione con le mani spostandovi più volte dall’esterno verso l’interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di 2 3 millimetri.
Mettete la farcia in una sac à poche, ripiegate la pasta in due per tracciare il segno della sua metà. In una metà della pasta distribuite dei mucchietti di ripieno uno affianco all’altro distanziati di 1,5 centimetri circa, la stessa distanza che lascerete tra una fila e l’altra. Ripiegate la parte della pasta senza ripieno sull’altra e con le dita fate pressione tra un “raviolo” e l’altro per eliminare l’aria in eccesso e sigillarli bene. Con una rondella tagliate i ravioli. Fateli asciugare in un vassoio infarinato per circa un’ora. Cuoceteli in abbondante acqua salata e conditeli con il pomodoro fresco a cubetti e dell’olio extravergine d’oliva. Completate con i pinoli tostati e servite.


Ombelico di Venere


L'ombelico di Venere



BRANZINO ALL'ARANCIA

Non ho mai fatto il classico bilancio di fine anno e non mi sono mai fatta promesse per l'anno nuovo, nemmeno buoni propositi nei miei pensieri, mi conosco faccio una cosa se mi va non perchè me lo sono ripromesso mesi prima, di certo non mi metto a dieta o inizio ad andare in palestra perchè il 31 dicembre me lo sono prefissato… mettiamola così, per essere sicura di continuare ad andare in piscina pago in anticipo

tutta la stagione o.O
Però ho letto tanti post che fanno un resoconto dell'anno e inevitabilemente mi hanno fatto pensare a come sono andate le cose, devo dire che per me l'anno non è andato male, si magari ho dovuto ripianificare la mia "vita" in base alle scelte lavorative che ho fatto ma comunque mi hanno anche portato una certa stabilità. Se però mi guardo attorno ci sono le mie amiche colpite dal terremoto in Emilia, ci sono altre amiche che all'improvviso si trovano con problemi importanti e difficili da risolvere e anche se non sono coinvolta in prima persona certamente mi toccano e se devo pensare ad un augurio da fare per questo anno nuovo la prima parola che mi viene in mente è serenità, che per me racchiude la sensazione migliore che una persona può provare e che invece è così difficile da mantenere!!
Anche a tutti voi che passate da qui, leggete, commentate o semplicemente guardate, auguro in questo 2013 di passare delle giornate piene di serenità!!



BRANZINO ALL'ARANCIA

per 2 persone

2 branzini medi
1 arancia
1.8 kg di sale dolce di Cervia
2 albumi
rosmarino
per la salsa
1 arancia
7-8 cucchiai di panna fresca
1/2 cucchiaino di zucchero

2 pizzichi di sale
1 cucchiaino di fecola di patate
pepe

Frullate la scorza di un’arancia fino a renderla fine, unitela al sale e all’albume, mescolate bene. Mettete un rametto di rosmarino all’interno dei branzini.
sul fondo di una teglia, ricoperta di carta forno, mettete uno strato di sale, poggiatevi sopra il pesce e ricoprite con altro sale, pressate bene e cuocete a 180° per circa 30-40 minuti, in base alla grandezza. Rompete la crosta di sale prelevate il pesce, eliminate testa e coda, togliete la pelle, prelevate la lisca e disponete i filetti nel piatto.
Mentre il pesce cuoce preparate la salsa. In una padella mettete lo zucchero, la fecola, la scorza grattugiate delle arance, due cucchiai di succo d’arancia e la panna, salate e mettete a cuocere mescolando velocemente con la frusta, appena inizia a rapprendere togliete dal fuoco. Condite il branzino con la salsa calda, cospargete con poco pepe e servite.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



INTRECCIO DI ZUCCHINE AL

BRANZINO

Ieri sera mentre aspettavo che l'aria condizionata si espandesse in camera da letto per permettermi di prendere sonno, pensavo ai vostri blog, a voi.. ai vostri post e mi son resa conto che se un po vi conosco è naturalmente grazie a cio che scrivete, e a me piace leggere i vostri ricordi, i vostri aneddoti e le vostre auto descrizioni del carattere, io invece non so se mi son fatta conoscere… ma certo non posso raccontarvi tutto di me adesso altrimenti vi terrei qui delle ore.. però questa ricetta un po mi rispecchia.. un "bel" groviglio si perchè sono lunatica, sono o bianco o nero, ho poche mezze misure, le persone con cui ho molto a che fare o le adoro o non le sopporto, nel primo caso sono adorabile, disponibile, divertente.. nel secondo…. diciamo che ne faccio passare poche, per chi non l'avesse capito sono dello scorpione!! adoro ridere, adoro fare battute e alle persone che prendo in giro dico sempre "*sii contento perchè vuol dire che mi stai molto simpatico*" e se qualcuno mi sta antipatico… fidatevi.. si vede!!! a volte sono estremamente scontrosa e non faccio niente per nasconderlo, a volte racconto vita morte e miracoli a volte mi limito a due parole.. non sopporto le costrizioni e mi adatto pochino, sono poco tollerante, molto poco tollerante.. sopratutto non sopporto la stupidità, non sopproto chi non ragiona e chi urla invece di parlare, chi non ascolta, chi ti interrompe!!
per stasera direi che basta anche perchè tra un po non ho più il tempo per scrivere la ricetta che tra l'altro mi è piaciuta da morire, l'ho ritrovata sfogliando un vecchio numero di "la cucina italiana" ho cambiato qualche ingrediente ma fondamentalmente è lei.



INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO

per 2 persone

per la cottura

1/2 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

vino bianco

sale

1 branzino da 450 gr circa

2 zucchine

1 carota

15 olive taggiasche

pinoli

1 cuore di sedano

2-3 fette di cipolla di tropea
basilico
pomodori
olio evo, sale, pepe



In una larga pentola, che possa contenere il branzino, mettete a bollire dell’acqua con il sedano, la carota, una mezza cipolla e un po di vino bianco, quando bolle mettete il branzino e cuocete circa 15 minuti, spegnete la fiamma e lasciate nel brodo per altri 10 minuti.
Nel frattempo tagliate le zucchine molto sottili e grigliatele pochissimo su ogni lato.
Tagliate a piccoli pezzetti le verdure e mettetele a cuocere in padella con un po di olio evo, aggiungete i pinoli e le olive, salate.
Scolate il branzino, sfilettatelo e prelevate la polpa che unirete alle verdure, condite con olio ed eventuale sale e basilico tritato.
In una ciotola disponete sui bordi interni le fette di zucchina intrecciandole, al centro riempite con il composto di branzino, capovolgete sul piatto.
Lavate i pomodori e tagliateli a piccoli cubetti, disponete la dadolata tutto attorno allo “sformatino” condite con un filo d’olio sale e pepe.



con questa ricetta pertecipo al contest di NELLA CUCINA DI LAURA

SPAGHETTI AL BRANZINO

L’altra sera ho cucinato i portafogli di branzino, ma ricavando i filetti, attaccato alle spine e alla pelle rimane sempre della polpa di pesce e con quello che costa è proprio un peccato buttarla, quindi ho pensato di crearci un’altra cenetta facendo un bel sughetto.. naturalmente si possono anche usare i filetti del pesce, questa è solo un’idea per sfruttare al meglio il cibo!!

SPAGHETTI AL BRANZINO

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di spaghetti

“avanzi di branzino” o filetti di branzino

porro

10-12 pomodorini datterini

4-5 foglie di basilico

1 spicchio d’aglio

vino bianco

tabasco

olio extravergine d’oliva

Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua salata. In una padella mettete a scaldare un po d’olio extravergine d’oliva, mettete uno spicchio d’aglio intero, qualche rondella di porro e gli avanzi di pesce, appena il pesce cuoce iniziate a staccare la “carne” dalle lische e dalla pelle, fate attenzione però alle spine!! Una volta prelevata tutta la carne eliminare gli scarti e sfumate col vino bianco, appena il vino sarà evaporato mettete i pomodorini tagliati a metà, lasciar cuocere una decina di minuti, mettere qualche goccia di tabasco e delle foglie di basilico spezzattate. Scolate gli spaghetti ancora al dente e metteteli in padella con un po d’acqua di cottura, finire la cottura, condire con un filo d’olio e servite.

PORTAFOGLI DI BRANZINO CON PATATE E PORRI

PORTAFOGLI DI BRANZINO
ai porri e patate
(ingredienti per 2 persone)
2 branzini piccoli
2 patate piccole
1 porro
rosmarino
olio extravergine d’oliva, sale, pepe



Mettete a lessare le patate, sbucciatele e passatele nello schiaccia patate, salate, pepate, condite con olio extravergine d’oliva e rosmarino tritato.
Se il vostro pescivendolo non vi ha pulito il branzino fate come me, lavate il branzino, tagliate il ventre del pesce e togliete le interiora, lavate bene, poi incidete sopra la coda del branzino e tirate togliendo la pelle da entranbi i lati, a questo puntosempre partendo dalla coda ricavate i filetti.
Tagliate la punta estrema dei porri, dalla parte più verde dove le foglie sono un po rovinate, eliminate la prima foglia, poi ricavate tutte le altre foglie intere, lavatele e scottatele un minuto in acqua bollente.
Battete i filetti poggiandovi sopra la pellicola in modo da non sfibrarli, ora prendete le foglie di porro ben asciutte e stendetene 3 leggermente sovrapposte in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno, disponete un filetto di branzino all’estremità della foglia dalla parte dov’è più chiara, ricoprite con un paio di cucchiai di composto di patate, poggiate sopra l’altro filetto, mettete un filo d’olio e un po di sale, avvolgete con le foglie, mettete a cuocere in forno caldo a 180° circa 25 minuti.
Se le foglie dovessero iniziare a bruciare potete coprire con un foglio di alluminio!


ombelicodivenere.blogspot.com