

Castellane con spinaci pomodorini e bufala

La cosa più bella che possa accadere nella mia giornata di vita "normale" è che ci sia il sole!! Amo il sole, mi dona serenità e leggerezza, quella necessaria, a volte, per dare alle cose non troppa importanza, vorrei riuscire a caricarmi così tanto di sole da poterne fare scorta per i giorni grigi, ma non si può.. quindi cerco di accontentarmi e sfruttare al massimo la positività che mi dona in questi giorni!! Quei giorni in cui ti siedi in giardino e pranzi con il sole in faccia, un bel bicchiere di vino ed una pennichella sull'amaca.. a volte basta così poco per rendere una giornata rilassante, sembra quasi di perdere tempo o di non sfruttarlo al meglio ma in realtà questi piccoli piaceri così semplici tante volte sono proprio quello che ci vuole!!! Come un piatto di pasta, semplice, rassicurante, fresco e gustoso, proprio quello che ci vuole in queste giornate!!!



**CASTELLANE CON SPINACI
POMODORINI E BUFALA**
per 2 persone

180 g di pasta formato castellane
80 g di spinaci freschi (pesati puliti)
12 pomodorini cigliegino

6 bocconcini di mozzarella di bufala
2 cipollotti freschi
10 g di parmigiano
10 g di pangrattato
sale
olio extravergine d'oliva



Lavate accuratamente gli spinaci per eliminare tutta la terra, passateli con la centrifuga Fiskars per eliminare l'acqua in eccesso. Affettate i cipollotti grossolanamente e soffriggeteli in padella con poco olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà. Fate saltare i pomodorini finché saranno leggermente appassiti, unite gli spinaci tagliati a striscioline, mescolate spesso e proseguite la cottura qualche minuto. Devono rimanere verdi e non eccessivamente cotti.

Cuocete la pasta e scolatela al dente, mettetela nella padella con il sugo e condite con il parmigiano, il pangrattato ed un filo d'olio, mescolate bene aggiungete i bocconcini di bufala tagliati a cubetti e servite. Buonissima sia calda che fredda!



centrifuga

FISKARS



BUONA SETTIMANA!!!

REGINETTE ALLA PUMMAROLA CON CREMA DI BUFALA E PESTO

Mia mamma tutte le estati con i pomodori dell'orto fa la pummarola, o "pomarola" alla romagnola, come viene chiamata a casa mia, per me è sempre stato un piatto fisso durante le calde giornate, lei ci condisce le tagliatelle fresche ma quando ero piccola mi ricordo che faceva le reginette, penso sia da allora che non le mangio. Da quando vivo da sola la faccio veramente poco nonostante sia davvero semplice e buonissima. Anche il pesto è un condimento molto sfruttato durante la bella stagione e quindi, visto che oggi è stata una bella giornata di sole e per rimanere ancora per un po' attaccata all'estate che ormai ci sta abbandonando, ho pensato di realizzare un piatto che li comprenda entrambi!!!



ombelicodivonere.blogspot.it

**REGINETTE ALLA PUMMAROLA
CON CREMA DI BUFALA E PESTO**

per 2 persone

180 gr di reginette

per la pummarola

15 pomodori piccadilly

5 foglie di basilico

1/2 carota

1 gambo di sedano

1 scalogno

per il pesto

30 gr di basilico

40 gr di Parmigiano Reggiano
40 ml di olio evo
1/2 spicchio d'aglio
8 gr di pinoli
1 cubetto di ghiaccio
per la crema di bufala
100 gr di mozzarella di bufala
30 gr di ricotta di mucca
20 ml di latte
20 ml di panna fresca



ombelico divenere.blogspot.it



Per la pummarola, tritate lo scalogno con il sedano e la carota, in una casseruola scaldate dell'olio evo e soffriggete il trito. Lavate i pomodori e tagliateli in quattro, metteteli nella casseruola, aggiungete le foglie di basilico spezzettate e fate cuocere una decina di minuti. Allungate con due bicchieri d'acqua, salate e lasciate cuocere almeno un'ora, se dovesse asciugarsi aggiungete dell'altra acqua e sale. Mettete tutto nel passaverdure e iniziate a girare il manico in modo da far fuoriuscire la salsa, se questa dovesse risultare troppo liquida rimettetela sul fuoco e fate restringere.

Per il pesto frullate assieme tutti gli ingredienti e tenete da parte.

Per la crema di bufala mettete tutti gli ingredienti un un

contenitore dai bordi alti e con un frullatore ad immersione lavorate il composto per 5 minuti.

Mettete a bollire l'acqua e cuocete le reginette. Conditole con la pummarola e un filo di olio evo. Sul fondo di un piatto stendete qualche cucchiaio di crema di bufala posizionate le reginette e condite con qualche goccia di pesto.



ombelicodivenere.blogspot.it





con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria "Passi Amo"