SCENE DA UN MATRIMONIO

E’ si.. domenica si è sposato mio fratello, sono state settimane impegnative dal momento che la festa l’abbiamo organizzata a casa dei miei genitori in campagna, in giardino per la precisione, e tutto era “fatto in casa” dall’allestimento al cibo, dalla torta alle bomboniere.
Una piccola maratona ma devo ammettere che è stato anche divertente e l’ambiente che siamo riusciti a creare era molto piacevole e gli invitati son stati bene.
Ho preparato diversi stuzzichini, dolcetti, torte salate e al tramonto abbiamo acceso un bel falò e cucinato arrosticini e salsicce alla griglia, accompagnate da piadina fatta in casa!
La sfida più grande per me è stata la torta, vi immaginate una che ha fatto in tutto due torte ricoperte con pdz piccoline e monopiano, cimentarsi con una a quattro piani alta mezzo metro!?!? La mia solita incoscienza mi ha portato a buttarmi anche questa volta in un’impresa pià grande di me, la torta non era perfetta, sicuramente un pò stortina e sinceramente verso fine serata la vedevo anche un pò pendere, senza ombra di dubbio c’è tutto da migliorare ma sono soddisfatta, molto soddisfatta!



LA TORTA

Ho preparato tre torte base biondina una da 16 una da 20 e una da 30 cm.
Ho tagliato ogni torta, alta circa 7 cm, in 3 strati, ho spalmato un velo di confettura di fragola e sopra uno strato di crema diplomatica alla vaniglia, ho poi ricoperto con fragole a piccoli dadini.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



le bomboniere

-marmellata di arance
-confettura di albicocche
-confettura di susine
-confettura di fragole



IL BUFFET

-grissini di semola alle olive e mandorle tostate
-grissini di semola con pomodorini secchi e sesamo
-girandole di pane alle zucchine e salame
-grissini sfogliati prosciutto cotto senape e parmigiano
-mini quiche loraine
-mini quiche alle verdure
-torta salata peperoni melanzana e salsiccia
-torta salata ricotta e asparagi
-torta salata spinaci squaquerone e mandorle
-pizza funghi e wustel
-pizza bianca scamorza e patate
-cubetti di brownies alle nocciole
-cubetti di cheesecake alle more

-tartellette alla crema con frutta
-tartellette con mascarpone alla nutella
-biscotti di frolla montata

DALLA GRIGLIA

-arrosticini
-salsiccia con piadina




ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


diivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


mbelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



UNA BELLA IMPRESA

“il 18 novembre faccio il battesimo di Elisabetta.. pensavamo di far fare il buffet a catering Tiziana..”
“a si.. chi è??”
“sei tu”
beh.. detta così posso sembrare tonta.. ma non me l’aspettavo così all’improvviso sentirmi chiamare catering..

Ma le sosprese non sono finite… gli invitati sono circa 100.. 0.0.. e tutti che mi dicono “ma forse non ti rendi conto.. ma sei matta..” sarà stata la mia solita incoscienza ma io ho detto di si.. in effetti non mi rendevo conto bene, non ci ho pensato molto per non farmi prendere dall’ansia ma ora che ce l’ho fatta penso “ma come ho fatto.. in due in un giorno e mezzo per un centinaio di persone??”
Penso di essermi organizzata bene, è circa un mese e mezzo che lo so e da allora ho iniziato a fare una ricerca dalle cose già provate, ho fatto un elenco delle ricette, una lista di ingredienti con tutte le quantità, ho fatto una scaletta delle cose da fare e poi ho messo le mani in pasta.. è stata dura, direi stancate.. non ho fatto tutto da sola però.. sono stata supportata dal mio validissimo aiutante.. lui che mi ha degnamente supportata.. GRAZIE!!
A dirla tutta non sapevo esattamente le quantità, dicono di considerare 5-6 pezzi a persona ma secondo me per un buffet-pranzo sono pochi, quindi son andata un po’ a istinto.. man mano che le cose erano pronte le traserivo nei vassoi poi nelle scatole da trasporto quindi non mi son resa conto di quante cose stavano uscendo dal forno.. sarà poco.. sarà troppo??? quando ho visto le tavole del buffet ho pensato “e se non le riempio??” poi ho iniziato a stendere i vassoi e mi son resa conto che non ci stava tutto, ho dovuto aggiungerne un’altro.. che soddisfazione.. sono stata molto felice di com’è andata e anche per i compliemnti ricevuti!!

ecco il mio buffet

-mini semidolci farciti (p. crudo, salame, speck, p.cotto con fontina, pomodoro e mozzarella)
-mini hot dog
-mini fagottini ripieni agli spinaci e ricotta
-pizzette di sfoglia alla ricotta (margherita, funghi, wustel)
-fagottini di sfoglia ripieni al tonno e ricotta
-grissini di sfoglia con senape, p.crudo e parmigiano
-tartellette di brisè al parmigiano e mousse al p.cotto

-tartellette di brisè con ripieno di zucca
-tartellette di brisè con ripieno alle erbe e philadelphia feta e pomodorini confit
-tartellette ai cipollotti e crema
-cubetti di brisè ripieni alle zucchine e scamorza affumicata
-schiacciatina al pesto con patate
.focaccia ripiena con salsiccia e funghi
-quiche loraine
-cubetti di polenta con pesto di lardo
-insalata di pere, rucola, pecorino, insalata e aceto balsamico
-torta di patate, mozzarella e pomodorini secchi
-cous cous zucca e salsiccia
-cous cous piselli, carote, fagiolini e ceci
– penne al pomodoro con prosciutto cotto e funghi


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



MINI STUDEL “SALATI”

Ieri sera son stata ad una cena-ritrovo organizzato last minute da una mia amica che da 5-6 mesi si è trasferita nell’appartamento al mare di famiglia, ok forse d’inverno è un po triste, anche perchè il paese in questione è piccolo e un po demodè, ma volete mettere d’estate tornare dal lavoro e andare in spiaggia a far una passeggiata o a prendere un’aperitivo al tramonto?? che meraviglia.. ieri sera comunque siam andate a cena da lei e devo dire che si stava da dio, l’aria era fresca c’era un po di venticello.. l’ho un po invidiata!! siamo rimaste a chiaccherare fino all’ una sotto

il portico alla luce delle candele, davvero rilassante… comunque non potevo certo non portare qualcosa di fatto con le mie manine e ispirato al contest di Rigoni di Asiago sui finger food.. così ho sperimentato questi mini strudel, loro tanto i miei esperimenti li provano sempre volentieri, il vassoio è tornato vuoto.. quindi!!!



MINI STRUDEL CON FIOR DI FRUTTA LIMONI
FLOR DI CAPRA E PERE
per circa 25 finger food

per la pasta
100 gr di farina
50 ml di acqua
1 cucchiaio di olio evo
fior di frutta limoni di rigoni di asiago
1 pera
150 gr di flor di capra
pepe
semi di papavero
semi di sesamo
6-7 fette di bacon
poco latte
Impastate la farina con l'acqua e l'olio, formate una palla,

lasciate riposare 15 minuti e stendete sottilissima, dev’essere un velo.
Spalmate su tutta la pasta il fior di frutta al limone, lavate al pera e affettatela sottilmente, disponetela su tutta la superficie, cospargete con il flor di capra grattugiato e una spolverata di pepe.
PS. in una metà dello strudel al posto delle pere ho usato il bacon.
Arrotolate lo strudel, inumidite con un po di latte e cospargete con semi di papavero quello alle pere e con semi di sesamo quello al bacon.
Cuocete in forno caldo 180° per circa 20 minuti.
Togliete dal forno fate intiepidire e tagliate a fette.





con questa ricetta prtecipo al contest di RIGONI DI ASIAGO

FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

Evvai anche questa settimana è finita!!! che si fa nel weekend?? da noi quando inizia a far bello si va al mare ma il meteo ha messo brutto.. ti pareva.. bello e caldo tra settimana e pioggia sabato e domenica!! va beh.. mi consolerò cucinando ;-)))
Voglio però lasciarvi qualche foto, in fondo, della nostra prima giornata al mare sabato scorso, si stava benissimo e qualche bambino faceva pure il bagno, va beh… i bambini non sono esseri umani.. sono robot senza sensibilità.. l'acqua era ghiacciata, ok.. se tenevi la punta delle dita in acqua dopo lo shock iniziale potevi anche abituarti ma dalla caviglia in poi.. niente da fare!!!
Da noi per arrivare alla spiaggia bisogna passare attraverso la pineta, è molto bello perchè si è lontani dalla strada e quindi risulta più naturale e isolato.. ancora non c'era tantissima gente ma d'estate anche questa lunghissima spiaggia libera diventa affollatissima.
Cosa meglio se non un bel pranzetto al sacco, è si perchè siamo stati proprio all'ora di pranzo visto che al momento sono le ore più calde, vi lascio questa ricetta rifatta un po a caso con varie ispirazioni!!
Io li ho mangiati solo freddi ed erano buonissimi, molto delicati e soffici!



FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

per 7-8 focaccine

1 zucchina media
1 cipollotto grande
80 gr di ricotta
1 uovo
1 cucchiaio di farina
la punta di un cucchiaino di lievito
prezzemolo
sale, pepe
olio extravergine d'oliva

Tagliare a rondelle sottili il cipollotto, lavare la zucchina e farla a filetti, io con la grattugia dalla parte dei fori grossi.
In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta poi la

farina, il lievito e il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe ed unite le verdure,
Mettete un filo d’olio in una padella e fate scaldare, prendete un cucchiaio abbondante di composto appoggiarlo in padella e con il cucchiaio dare la forma della focaccina!! Lasciar cuocere finchè sarà dorato poi girare delicatamente.

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contes di marzo, pere e indivia.. wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piacce moltissimo perchè trovo che stimoli notevolmente la fantasia e ti spinga a provare cose mai fatte, bello.. mi piace fare cose nuove.. sono una che non andrebbe mai nello stesso ristorante e il mio ragazzo si lamenta perchè quando faccio un dolce che gli piace generalmente non lo rifaccio perchè passo ad altro.. c’è così tanto da provare!!! bene, ho pensato tanto e mi sono venute in mente tantissime ricette, comincio da questa semplice e sicuramente ne proporrò altre…

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA
per 16 nodini
1 pera kaiser
1 indivia
100 gr di scamorza affumicata
16 fette di pancetta affumicata

Accendete il forno al massimo con funzione grill. Sbollentate pochi secondi le foglie di indivia in acqua bollente, scolate e asciugate bene le foglie. Tagliate le pere a spicchi dalla larghezza di 1 cm scarso, tagliate anche la scamorza a spicchi

da mezzo centimetro. Affiancate gli spicchi di pera alla scamorza e avvolgete con due foglie di indivia poi arrotolate una fetta di pancetta affumicata e chiudetela con un nodo. Passate in forno pochi secondi finchè la pancetta sarà abbrustolita.

