CRESCIONE ALLE ERBE

Sono passati 4 giorni dall'uscita di taste&more n°8 e siamo davvero soddisfatte del numero di visualizzazioni!! Sono felice che il gruppo sia saldo ed entusiasto e questo non può che portare ad un ottimo risultato!!
Nel nuovo numero è presente una bellissima rubrica sullo street food e tra le ricette proposte troverete anche quella del mio crescione con le erbette. Inutile dire che da ottima romagnola non posso che adorare piadina e derivati. Ho scoperto questa ricetta e sopratutto questi tempi di riposo lunghi che permettono all'impasto di assumere una consistenza "diversa" e perfetta, la piadina e il crescione saranno ottimi anche il giorno dopo e anche dopo esser stati congelati
.

CRESCIONE ALLE ERBE
Ingredienti per 6 crescioni
500 g di farina 00
125 g di latte
125 g di acqua tiepida
100 g di strutto
15 g di lievito per torte salate
8 g di sale fino
1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
Per il ripieno
250 g di erbette pesate cotte
250 g di spinaci pesati cotti
150 g di mozzarella per pizza
100 g di caciotta
50 g di parmigiano reggiano grattuggiato
2 spicchi di aglio
sale fino
olio extravergine d'oliva

Preparazione
Laorate il latte e l'acqua con lo strutto in modo da ammorbidirlo. Unite la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciate riposare l'impasto all'interno di un piatto ben coperto per almeno 24 ore, il riposo renderà il vostro impasto più fragrante. Dopo averli cotti e strizzati molto

bene tritate grossolanamente gli spinaci e le erbette. In una padella fate soffriggere qualche minuto gli spicchi di aglio con ell’olio extravergine d’oliva, unite le verdure e fate insaporire, regolate di sale, lasciate raffreddare ed unite il parmigiano. Tagliate la mozzarella e la caciotta in piccoli dadini e tenete da parte. Riprendete la pasta e dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline, copritele con un canovaccio e lasciate riposare un’ora. Stendete ogni parte in un cerchio sottile pochi millimetri. In una metà di ogni crescione mettete una parte di erbe, completate con mozzarella e caciotta e richiudete a mezzaluna, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta. Scaldate una teglia di ghisa e cuocete i crescioni su entrambi i lati. La temperatura della piastra non dovrà essere troppo alta per evitare che si brucino fuori e rimangano crudi all’interno ma nemmeno troppo bassa, in tal caso cuocendosi lentamente rischiate che i crescioni si secchino troppo. Potete consumare i crescioni ben caldi oppure aspettare che raffreddino e conservarli in freezer.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina

ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

E’ si.. oggi è stata un po dura tornare al lavoro dopo un bel giorno di relax.. ieri è stata una bella e calda giornata seppur con un po di vento, ma va bene.. in fondo domani è già venerdì!!!
Vi lascio una ricetta super veloce e appetitosa!!!

ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

per 2-3 persone
1 hamburgher di vitello
1 hamburgher di manzo
80 gr di salsiccia
1 uovo
400 gr di spinaci puliti
100 gr di caciotta
sale, pepe

Lavate bene gli spinaci poi lessateli in acqua salata per 5 minuti, scolateli e metteteli sotto un peso in modo che perdano tutta l'acqua in eccesso.
Nel frattempo in una ciotola mettete i tre tipi di carne, l'uovo, sale e pepe e lavorate con una forchetta fino a formare un composto omogeneo.
In una teglia ricoperta con carta forno stendete l'impasto in un rettangolo alto circa 1 cm, stendeteci sopra gli spinaci in modo uniforme poi la caciotta grattugiata, arrotolate aiutandovi con la carta forno. Cuocete a 180° per circa 35 minuti.