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.

CUBETTI DI RISO

Ce l’ho fatta!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono si ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.
Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, sopratutto perchè lo abbino ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell’orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!
Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c’è lui in prima pagina, l’ho un po adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!

CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE

per due persone

2 cucchiai di riso venere
60 gr di riso basmati
200 ml di panna
80 gr di parmigiano
3 albumi
1 cipollotto
2 zucchine
sale, pepe
olio extravergine d'oliva
salvia, timo, basilico
2-3 cucchiai di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell'altro il basmati per 12 minuti.

Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.

PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.

Accendete il forno statico a 180°
Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all’orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli satampini con dell’acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.
Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d’olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zucchina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaio di latte, eventualmente regolate di sale.
Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zucchina e un filo d’olio!!