

ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE SALSICCIA E BROCCOLI

La zuppa speziata di lenticchie salsiccia e broccoli è l'ideale per queste fredde serate invernali. I sapori si abbinano molto bene, il gusto è ricco e corposo!! Tante idee per ottime e creative zuppe sul nuovo numero di Taste&More, cliccate sulla pagina in fondo al post!!!



ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE

SALSICCIA E BROCCOLI



▪ Ingredienti

- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 2 scalogni
- 30 pomodorini ciliegino
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 lt di brodo vegetale
- 250 g di salsiccia fresca di suino
- 180 g di [lenticchie piccole Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=17)
- 300 g di broccoli al netto
- peperoncino a piacere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo a piacere

1. Preparazione

2. Mondate e lavate carota, sedano e scalogni, tritate grossolanamente la cipolla e a dadini le altre verdure. In una casseruola fate rosolare il trito con un filo d'olio extravergine d'oliva. Unite la salsiccia a pezzetti e fatela cuocere qualche minuto. Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, il peperoncino e le spezie. Allungate con la passata di

pomodoro ed il brodo, fate cuocere 30 minuti ed unite le lenticchie lavate e scolate. Cuocete 15 minuti ed unite le cimette dei broccoli o i broccoli tagliati in piccoli pezzi. Proseguite la cottura per 10 minuti, completate con un filo di olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato a piacere, servite subito.







Lambello di Venere

POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

Si chiama sindrome da acquisto compulsivo di libri di cucina!??!! Non so se ne sono proprio affetta ma quando Marta mi ha mostrato la sua libreria mi son sentita una pivellina e quasi in diritto di poter comprare altri libri a cuor leggero senza sentirmi in colpa.. ebbene dalla sua libreria spuntava questo titolo.. “cucina indiana” e non ho potuto fare a meno di comprarlo all’istante. Quando ho avuto il libro tra le mani me ne sono subito innamorata. Me lo sono letto per bene in un piovoso pomeriggio d’autunno e ho “fatto l’orecchia” a tantissime pagine. Primo su tutti ho voluto provare questo delizioso pollo al limone e zafferano, particolare ma non

troppo, dal sapore deciso e ricco, a noi è piaciuto tantissimo.

Rispetto alla ricetta originale ho sostituito i semi di cumino (non amati da qualcuno) con i semi di finocchio, non ho messo l'anice stellato che non avevo e ho aggiunto due cucchiaini di zucchero di canna per contrastare la marcata acidità della salsa e a mio parere ci voleva proprio, potete comunque assaggiarla e decidere se unirlo in base ai vostri gusti. Specifico anche che la ricetta originale non prevede che il pollo venga passato in forno a rosolare a fine cottura ma a me piaceva così! Ultima cosa ho allungato i tempi di cottura rispetto a quelli indicati nel libro, e secondo me ci voleva!



POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO



- 1 pollo intero da 1kg
- 1 limone bio
- 1 cucchiaio di pasta di zenzero
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 cucchiaini di olio
- 1 stecca di cannella
- 2 foglie di alloro
- 100 g di panna acida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale grosso

1. In una ciotola mettete la pasta di zenzero, l'aglio tritato, il coriandolo in polvere, lo zafferano, i semi di finocchio, l'olio e il succo e la scorza del limone, mescolate formando una pasta. Cospargete il pollo con questa pasta.
2. Nella cocotte LE CREUSET mettete un pizzico di sale grosso, le foglie di alloro e la stecca di cannella, fate scaldare ed unite il pollo con tutta la marinatura.
3. Fate rosolare qualche minuto poi allungate con 500 grammi di acqua e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per 45 minuti.
4. Togliete il pollo dalla cocotte ed unite la panna acida e lo zucchero, mescolate bene e rimettete il pollo.
5. Accendete il forno con la funzione grill e passate il pollo dentro la cocotte 5.6 minuti per lato o finché

sarà leggermente dorato.

6. Servite subito il pollo a pezzi accompagnato dalla sua salsa.



COCOTTE LE CREUSET, perfetta per una doppia cottura, fornello + forno.

La cottura del pollo all'interno della cocotte permette di mantenere le carni molto succose e tenerissime! Il pollo, anche se non del tutto immerso nel liquido, cuoce perfettamente.





Lambéles di Venere



L'ambrosia di Venere

CREMA DI PISELLI SPEZIATA ALLA ROBIOLA

Non ci avevo mai pensato ma la primavera è fatta solamente di verdure dal colore verde.. il mio colore preferito nella mia stagione preferita. Fave, spinaci, taccole, le prime zucchine, i primi fagiolini e i piselli. Ricordo da piccola mia mamma che ne sgranava immense quantità comodamente seduta davanti al tavolo, con calma e in modo quasi rilassante. Poi mi preparava la “mnèstra cun l’arveja” ovvero la minestra con i piselli che io ho sempre adorato. Una minestra semplicissima fatta con dei quadrettini di pasta fresca cotti nel brodo di cottura dei piselli. Negli anni in cui vivevo in casa con i miei non ricordo primavera in cui io non le abbia chiesto di prepararmi quel piatto.. ci sono ricette tanto semplici ma preparate da altre mani non hanno lo stesso sapore... non hanno il sapore della mamma!!!

La mia proposta con i piselli è una gustosissima e profumata crema di piselli insaporita da spezie e accompagnata da una crema di robiola che la rende molto delicata. Potete servirla tiepida o fredda.



**CREMA DI PISELLI SPEZIATA
ALLA ROBIOLA**
per 2 persone

300 g di piselli freschi al netto degli scarti
1 cipolla di tropea
500 g di brodo vegetale

1 cucchiaino di curcuma in polvere
1 cucchiaino di coriandolo in polvere
50 g di robiola fresca
scorza di limone (facoltativo)
2 fette di pane integrale
olio extravergine d'oliva



Sgranate i piselli e lavateli accuratamente, pesate la quantità necessaria e tenete da parte. Affettate la cipolla e mettetela in un tegame con qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Fate rosolare qualche minuto ed unite i piselli, lasciate insaporire ed allungate con il brodo. Cuocete circa 10 minuti, i piselli freschi sono subito cotti e prolungando la cottura perderanno il loro bellissimo colore. Aggiungete le spezie, mescolate bene, tenete da parte due cucchiaini di piselli e frullate i restanti. Se volete una crema più liquida aggiungete altro brodo. Mettete la robiola in una ciotola, unite qualche cucchiaino di crema di piselli o di brodo fino a formare una crema fluida ma compatta, aggiungete la scorza del limone e mescolate. Tagliate le fette di pane a cubetti e fatele tostare in padella o al forno per pochi minuti. Versate la crema nelle ciotole, distribuite la crema di robiola i cubetti di pane e i piselli tenuti da parte. Completate a piacere con un filo d'olio e servite.





