FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PANCETTA BUFALA E MANDORLE

Quanto tempo che non scrivo un post, purtroppo ho un pochino abbandonato questo angolino, anche se le ricette non mancano. Oggi voglio riprendere a seguirlo più assiduamente. Mi sembrano più i buoni propositi di fine anno ma in questo momento mi sento così, voglia di cambiamenti, voglia di novità, voglia di non annoiarmi, insomma un pochino di insofferenza si fa sentire. Spero sia solo il passaggio dalle lunghe e polleggiate ferie al rientro al lavoro, adesso si deve riprendere in ritmo, "progettare" l'inverno che sinceramente non è per nulla la mia stagione. Di questa stagione amo solo le zuppe calde e la copertina in cui ci si avvolge sul divano. Ma siamo ancora in estate e l'orto della mia mammina ha prodotto una quantità industriale di fiori di zucca. Ho deciso di preparli in uno dei modi più classici, ripieni.. ma che ripieno però!!



FIORI DI ZUCCA RIPIENI
CON PANCETTA BUFFALA E MANDORLE

per 4 persone
250 g di ricotta di mucca fresca
150 g di mozzarella di bufala
120 g di pancetta stagionata
50 g di parmigiano reggiano
30 g di mandorle senza buccia
28 fiori di zucca
1 uovo
3 albumi
pan grattato
pepe, sale

In una ciotola sbattete l’uovo con una forchetta, salate e

pepate, aggiungete la ricotta e il parmigiano e amalgamate bene. Tostate le mandorle in una padella antiaderente priva di grassi, tritatele grossolanamente ed unitele al composto di ricotta.
Pulite i fiori di zucca con un panno umido, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo interno. Tagliate il gambo lasciandolo lungo qualche centimetro.
Dividete a metà le fette di pancetta e disponetevi sopra un cucchiaino abbondante di crema di ricotta, posizionate al centro un pezzo di mozzarella di bufala e richiudete avvolgendo la pancetta. Aprite i fiori e inserite "l'involtino" di pancetta. Quando avrete farcito tutti i fiori sbattete gli albumi. Passate i fiori prima nell'albume eliminando quello in eccesso e poi nel pangrattato. Disponete tutti i fiori su una teglia ricoperta con carta forno e cuoceteli in forno caldo 180° per 20-25 minuti finché saranno appena dorati. Servite tiepidi.







GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

Oggi mi sento meglio, questa è stata davvero una brutta settimana, ho faticato a pensare ad altro!!! dopo martedì, dopo aver percepito tutto il terrore, tutto lo sconforto, tutto lo smarrimento della mia amica mi son sentita davvero

impotente, volevo fare qualcosa ma non sapevo cosa, l'ho sentita tutti i giorni con tanta gioia perchè lei mi diceva che le faceva bene che la rasserenava sentirmi vicino, cosa può fare un gesto così piccolo!!! e naturalmente io lo facevo anche per sapere come stava e per distrarla un po..
Oggi l'ho sentita molto meglio, più serena, più ottimista, mi ha detto che martedì dopo la duplice scossa durata ben 30 secondi sperava di andarsene in fretta ma adesso ha un'attaccamento alla vita ancora più forte di prima, adesso ha iniziato a reagire!!
Certo adesso tutto si deve assestare e come in tutte le situazioni anche qui troveranno la strada, sarà più dura del solito ma alla fine ce la faranno.
Il suo ragazzo lavora in una ditta che produce e commercializza aceto balsamico, ha subito moltissimi danni ma fortunatamente è l'unica ad essere assicurata sui terremoti quindi partiranno con la ricostruzione (mi ha detto l'assicuratore è entrato coi capelli neri, è uscito coi capelli bianchi), lei lavora nel tessile e ora hanno trasferito una parte nel cortile della sua azienda e per ora va bene così…
La zona è ricchissima di aziende, il distretto biomedicale è tra i più sviluppati, il settore tessile è ancora molto ampio e le aziende agricole sono moltissime, tantissimi caseifici e acetaie.. potete quindi immaginare il danno economico che ne consegue!!!

Le ho detto che avrei voluto vederla e che volevo andare li ma me l'ha vietato, ha detto che sono già abbastanza terrorizzati loro, che non vuole che nessun'altro rimanga traumatizzato e che si sentirebbe troppo in colpa se disgraziatamente succedesse qualcosa, ma che amica ho?!?! una persona dolcissima!!!
Comunque mi ha assicurato che uno dei prossimi weekend verranno qui e io non vedo l'ora di abbracciarla!!!

Oggi voglio postare questo primo che è come una coccola,

morbido, delicato e poi sembra un bel fiore che sboccia e voglio che simboleggi la rinascita, e… anche questo lei lo adorerebbe!!!!



GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

per due persone

200 gr di ricotta
30 gr di parmigiano reggiano
1 uovo
1 tuorlo
3/4 cucchiai di farina
8 fiori di zucca
maggiorana
sale, pepe
burro
parmigiano a scaglie

Pulite e tritate i fiori di zucca.
In una ciotola mescolate la ricotta con l’uovo, il tuorlo, il parmigiano, la farina, i fiori di zucca e la maggiorana tritata, salate e pepate a piacere. Mettete a bollire l’acqua salata.
Quando l’acqua bolle con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e mettetele direttamente in pentola.
PS.gli gnocchi andrebbero scolati appena salgono in superficie ma io assaggiando il primo, che ha fatto da cavia, mi son accorta che dentro era crudo, così li ho lasciati cuocere

qualche minuto in più.
Scolate gli gnocchi e condite con burro fuso, scaglie di parmigiano e maggiorana fresca!!



Vorrei inoltre rendere noto a chi ancora non ne è a conoscenza che la coldiretti sta promuovendo la vendita di parmigiano reggiano in collaborazione con i caseifici che hanno subito danni a causa del terremoto.

I caseifici ed i magazzini di stagionatura sono stati danneggiati dalle scosse di terremoto del 20 e del 29 sono 24. Le scosse sismiche del 29 maggio hanno provocato il crollo di formaggio in 4 strutture in provincia di Mantova, 2 in provincia di Modena, 6 in provincia di Reggio Emilia, danni con problemi di agibilità ad un caseificio in provincia di Mantova e 3 in provincia di Modena. Le forme coinvolte in questi nuovi crolli ammontano a 311 mila unità, portando il numero delle forme totali colpite dal sisma a oltre 600.000 mila unità (di cui circa 300.000 sono danneggiate, pari al 10% della produzione).
Sono in corso le operazioni per recuperare il formaggio

crollato. Le forme di formaggio che possono continuare la maturazione per essere stagionate a Parmigiano-Reggiano, vengono trasferite in altri depositi attrezzati per lo scopo. Le forme di formaggio che hanno subito fratture o spaccature vengono trasferite in depositi refrigerati, in attesa della destinazione d'uso adeguata (grattugiato generico, formaggio fuso).
www.parmigiano-reggiano.it

Io trovo che sia un'occasione da non mancare primo per aiutare queste persone e l'economia poi perchè c'è la possibilità di acquistare un'ottimo prodotto ad un'ottimo prezzo!!!
Io l'ho prenotato!!!

http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414_%2012.htm

CASEIFICIO SANT'ANGELO S.N.C.
DI CARETTI DANTE E C. (Azienda Caretti)
Indirizzo VIA IMBIANI, 7
Comune San Giovanni in Persiceto – 40017 (BO) Telefono 051/824811
Indirizzo del negozio: Via Zenerigolo 4/b – San Giovanni in Persiceto – tel. 051/823198
Sito: http://www.aziendacaretti.it/
Email: terremoto@aziendacaretti.it

CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA
DI SAN POSSIDONIO SOC. COOP. AGR.
Indirizzo VIA MATTEOTTI, 80
Comune San Possidonio – 41039 (MO)
Telefono 0535/39084Email: caseificiolacappelle@libero.it

CASEIFICIO 4 MADONNE
unità produttiva Via Camurana – Medolla
Email: info@caseificio4madonne.it
Punti vendita:
Via Panaria Bassa, 73 Solara di Bomporto (MO) 059/901608

Via Nazionale, 37/a Sorbara di Bomporto (MO) 059/902295
oppure per prenotazioni contattare l'ufficio a Lesignana
tel. 059 849468 – chiedere del rag. Setti

CASEIFICIO SOCIALE SAN SIMONE
Via Garcia Lorca, 18 – Marmirolo – 42123 Reggio Emilia
tel. e fax 0522 340129
Email: caseificiosansimone@alice.it

LATTERIA SOCIALE LORA
Via 25 aprile, 24 – 42040 Campegine (RE)
tel. 0522 677529

CASEIFICIO ROSSI F.LLI SRL
Via Mandrio, 18 – 42010 Rio Saliceto (RE)
tel. 0522 699700 – fax 0522 631354
Email: rssflli@tin.it

CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!
Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla

gelateria per poi sedersi e chiaccherare fino all’una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un’ora che provavo ad addormentarmi ho ceduto e mi son alzata… oddio che incubo!!! Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò sul divano… Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che non ci sono carrelli come a Roma, me l’ha detto la mia amica Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un elettrodomestico come fidanzato, dopo l’aspirapolvere ora il carrello… hihihihiiiii… comunque con le verdurine fresche ho preparato questo bel piattino!!!
PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata da sola!



CASERECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO

per 2 persone
180 gr di caserecce
cipolla di tropea
1/2 carota
1 zucchina
piselli
pancetta
4 fiori di zucca

4 foglie di basilico
2 cucchiai di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella mettete un filo d’olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell’acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.
In un’altra padella mettete un filo d’olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti.
Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiai di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli.
Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli

grossolanamente, uniteli alle altre verdure.
Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaio di crema di piselli e il basilico tritato.





Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE… IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio
e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho gia fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-))))

QUESTE LE REGOLE :
RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

– adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
– mi piacce leggere libri gialli e i film thriller
– adoro i gatti
– mi piace nuotare nell’acqua alta dove però si vede il fondo
– non posso fare a meno della coca cola
– mi piace scherzare e fare battute!!
– sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi….e
La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri… comunque
I SAPORI DI ELISA
PICI E CASTAGNE
DAFNE’S CORNER
LA CUCINA DI NONNA PAPERA
IL SENSO GUSTO
CUCINANDO E ASSAGGIANDO
PUPACCENA
PASTICCIANDO TRA I FORNELLI
ACQUA E FARINA
LA CUCINA PICCOLINA
INDOVINA CHI VIENE A CENA
CHEZ ENTITY
NUVOLE DI FARINA
KIKA DOLCE BENESSERE
IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE… PARTECIPO AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO