OSSOBUCO CON ZUCCA E PORCINI

L’**ossobuco con zucca e porcini** è un secondo piatto ricco e goloso. Ottimo e semplice da cucinare, richiede solo un lungo tempo di cottura per ammorbidire la carne. Fondamentale è incidere l’ossobuco tutto atttorno per evitare che arricci in cottura, in tal caso non cuocerebbe in modo ideale e non risulterebbe nemmeno esteticamente bello.


l'ombelico di Venere

OSSOBUCO AI PORCINI E ZUCCA



- 2 ossobuchi di vitello
- 100 g di zucca al netto
- 150 g di funghi porcini anche surgelati
- 1 cipolla
- 600/700 g di brodo
- farina 00 qb
- prezzemolo
- scorza di 1 limone
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva

1. Praticate dei taglietti ogni 2-3 centimetri tutto attorno all’ossobuco in modo che non si arricci in cottura.
2. Infarinate gli ossobuchi su entrambi i lati e fateli rosolare in una padella antiaderente dove avrete scaldato qualche cucchiaio di olio extravergine d’oliva.
3. Tritate finemente la cipolla ed aggiungetela in padella, fate rosolare bene.
4. Allungate con il brodo, non mettetelo tutto ma aggiungetelo quando necessario e proseguite la cottura per circa 75 minuti mantenendo la fiamma bassa.
5. Tagliate la zucca ed i porcini a dadini ed uniteli alla carne, se necessario aggiungete ancora un po’ di brodo.
6. Cuocete ancora 30 minuti, la consistenza finale dovrà essere cremosa e non asciutta.
7. Lavate qualche rametto di prezzemolo, asciugatelo e

tritatelo finemente assieme allo spicchio di aglio.
8. Grattuggiate la scorza del limone, unitela al trito e cospargete il tutto sugli ossibuchi.
9. Servite subito.


Lombelico di Venere


l'ombelico di Venere



NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

I **nidi di rondine alla robiola e porcini** sono una rivisitazione di un classico piatto romagnolo. La ricetta classica nel ripieno non prevede la robiola, che a mio parere ci stà d'incanto, ma "solamente" prosciutto funghi e fontina o mozzarella, il tutto farcito con abbondante besciamella, alcune versioni prevedono anche l'uso della salsa di pomodoro o del ragù di carne. Un piatto goloso e di sicuro effetto, ottimo per essere servito durante le festività o per il pranzo della domenica.

Questa ricetta la potete trovare anche nel nuovo numero di Taste&More, assieme ad un'idea vegetariana per una ricca pasta al forno realizzata da Mary Pellegrino. A fine post cliccando sulla copertina potrete sfogliare il num. 23 di Taste&More.



NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI



- Per la pasta
- 300 g di farina 00
- 3 uova
- Per il ripieno
- 300 g di robiola
- 250 g di prosciutto cotto
- 300 g di funghi champignon al netto
- 300 g di funghi porcini al netto
- 60 g di parmigiano reggiano
- Per la besciamella
- 800 g di latte intero
- 80 g di burro
- 50 g di farina 00
- noce moscata
- sale

1. Per la besciamella, fate scaldare il latte, in un largo tegame mettete il burro a pezzi e fatelo sciogliere. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, unite il latte a filo sempre mescolando. Completate con abbondante noce moscata e regolate di sale.
2. Cuocete a fiamma bassa sempre mescolando fino a quando la besciamella sarà densa.
3. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra, mondateli, pesate il quantitativo necessario e tagliateli a rondelle. In una padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva, mettete gli spicchi di aglio interi ed i funghi, fate cuocere qualche minuto e allungate con una tazza di acqua, regolate di sale e

proseguite la cottura per circa 30 minuti, eliminate l’aglio.

4. In una ciotola lavorate la robiola con il parmigiano reggiano grattuggiato e 8 cucchiai abbondanti di besciamella.
5. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova fino a formare un panetto liscio. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti poi stendetela sottile.
6. Dividete la sfoglia ottenuta in tre strisce e a loro volta dividetele in due pezzi. Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete 3-4 minuti i pezzi di pasta due per volta.
7. Scolateli e stendeteli man mano su un canovaccio pulito, tamponate in modo da asciugare la pasta. Stendete uno strato di crema di robiola su ogni pezzo di pasta lasciando un bordo di 1 centimetro tutto attorno.
8. Fate un secondo strato con i funghi e un terzo con il prosciutto. Arrotolate la pasta e tagliate dei pezzi di circa 4 centimetri. Ricoprite il fondo di una teglia con uno strato abbondante di besciamella e disponete i nidi di rondine uno affianco all’altro.
9. Completate con la rimanente besciamella facendola colare tra i nidi.
10. Scaldate il forno impostato con la funzione cottura tradizionale statica a 180°C, cuocete 40 minuti, gli ultimi 15 minuti modificate la modalità di cottura impostando la funzione riscaldamento dal basso.

RICETTA REALIZZATA CON FORNO TOUCH 60 SMALVIC


AUTO
12:39
13:18
180°






smalvic


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


STOP
AUTO
12:51
13:18
180°
GO
smalvic
l'ombelico di Venere

BRACIOLE RIPIENE AL GRUYERE BACON E PORCINI

Questo post contiene forti dosi di amicizia.. si lo so, questo mese va così, va di parole sdolcinate, e non è ancora finita, vi aspettano ancora belle parole per belle persone, ma ne parleremo più avanti!!
Oggi parliamo ancora di cuore, di ricette del cuore. E se la prima ricetta l'ho dedicata alla mia terra la seconda la dedico alle amiche, quelle vere, quelle che ci sono da vent'anni sempre, quelle delle litigate, dei confronti, delle risate, delle nottate in discoteca e delle dormite in spiaggia aspettando l'alba, quelle dei primi lunghi viaggi, quelle con cui condividere le emozioni, quelle della prima sbornia, quelle con cui confidarsi, quelle che non ti giudicano ma ti

consigliano, quelle che corrono se hai bisogno, sempre loro, le mie “sorelline”
Era il lontano 2006 quando le due menti giocose malate del gruppo decisero di trasformarsi in Antonella Clerici e nonna Pina, quella delle tagliatelle, ed inviare ad ognuna una lettera con dentro una pasta, tipo quella della vecchia pubblicità di una nota marca di pasta. Questa lettera conteneva un invito a partecipare alla “prova del quoco” (non ho sbagliato a scrivere.. proprio di quoco si trattava, giusto per far capire la sgangheratezza del gruppo) La nostra serata “mondana” consisteva nel cucinare una ricetta in un’ora e loro due, insindacabili giudici, avrebbero stabilito le vincitrici. Naturalmente le “caz..volate” fanno tutt’ora parte del gruppo e quindi ai tempi accettammo tutte e con entusiasmo. Ci trovammo alla serata provviste di tutti i nostri ingredienti pronte a cucinare sulle note della canzone “le tagliatelle di nonna Pina” che si ripeteva continuamente 0.o!! Se qualcuno volesse calarsi nell’ambient della serata troverà il video della colonna sonora di questo post!!!
Premetto che nessuna delle mie amiche si è mai rivelata una cuoca eccelsa o perlomeno non con tanta passione come la mia, anche se negli ultimi anni devo ammettere che mi stanno stupendo tantissimo, quindi vincere era piuttosto facile anche se nemmeno io ero molto esperta e fantasiosa in cucina.
La mia proposta di quella sera furono delle braciole ripiene di verdure e formaggio filante e mi classificai al primo posto!! La mia prima vittoria, e non poteva che rimanermi nel cuore!
Ma anche le cose divertenti si fanno seriamente, infatti erano previsti anche i premi, realizzati a mano proprio da una delle due menti, lei che fa la ceramista mi ha omaggiato con una scultura che tutt’ora fa sfoggio di se sugli scaffali di casa mia.
Con questa ricetta quindi voglio ricordare quel momento divertente, ho rielaborato la ricetta migliorandola come siamo migliorate noi amiche negli anni, gli ho messo la “crosta” come quella che ci siamo fatte crescendo sopratutto negli ultimi anni. Per voi amiche mie!!


l'ombelico di Venere



BRACIOLE DI VITELLO RIPIENE

AL GRUYERE BACON E PORCINI

per 4 persone
4 braciole di vitello con l’osso
100 g di patate lesse al netto degli scarti
12 g di funghi porcini secchi
90 g di bacon
90 g di Gruyère
50 g di granella di nocciole
olio extravergine d’oliva
1 albume
sale



Mettete in ammollo i funghi in abbondante acqua fresca. Lessate la patata, scolatela e fatela raffreddare in una ciotola di acqua fredda. Sbucciatela e con uno schiacciapatate riducetela in poltiglia. Strizzate bene i funghi, tagliateli a piccoli pezzi, tagliate a listarelle il bacon e rosolatelo in padella, tagliate il Gruyere in piccoli dadini, unite tutto alle patate. Non salate perché gli ingredienti sono già tutti piuttosto saporiti.

Praticate un taglio al centro delle braciole facendo attenzione a non romperle sopra e sotto, cercate di arrivare fino all'osso in modo che il "buco" sia più capiente. Riempite con una parte di ripieno, chiudete con 2-3 stuzzichini.

Sbattete l’albume con un pizzico di sale e passatevi le braciole, scolatele dall’albume in eccesso e passatele nella granella di nocciole. Scaldate dell’olio extraverigine d’oliva e soffriggete le braciole a fuoco non troppo alto per evitare che si brucino le nocciole senza cuocere all’interno. Girare a metà cottura e servire calde.



Prima di passare alla visione del super premio parliamo dei formaggi svizzeri! E se un formaggio fosse un’amica come sarebbe?
Se l’**EMMENTALER** fosse un’amica sarebbe quella dolce ma stuzzicante **come il suo sapore dolce/piccante**, sarebbe quella inconfondibile che si distingue solo per il suo carattere

strano, come **unica è la sua forma ed inconfondibile e "diversamente buono" il suo sapore**, sarebbe quella dalle idee particolari e uniche, come **unici sono i suoi buchi** che si formano in modo naturale, sarebbe quella che più invecchia e più diventa forte!!
Se il **GRUYERE** fosse un'amica sarebbe la leader del gruppo, quella dal carattere forte e tutta d'un pezzo **come compatta è la sua pasta**, sarebbe quella un po' dura ma che quando si apre lascia intravedere un animo delizioso, come un **pò dura è la crosta che avvolge il formaggio** ma al suo interno scopri un "cuore" **avvolgente ed intenso**, sarebbe quella ferma nelle sue decisioni come **deciso è l'aspetto ed il sapore del gruyere**!!
Chi non vorrebbe avere due amiche così?!?



il mio primo premio alla “prova del quoco”





La “Clerici” e la nonna Pina



con le vincitrici, io la seconda da sinistra e le sorelle arrivate seconde!

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate

