

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE

I paccheri gratinati con polpette di gamberi alle spezie sono un primo piatto molto ricco e saporito. Un primo perfetto per una cena o un pranzo importante, se non volete passare la pasta in forno potete semplicemente condirla con il sugo preparato, in questo caso dovrete completare la cottura dei paccheri in acqua e non lasciarli troppo al dente. I paccheri sistemati all'interno della cocotte risultano più coreografici.



La famiglia di Venere

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE



- **Per le polpette**
- 400 g di gamberi (peso lordo)
- 1 albume
- 50 g di pangrattato
- 100 g di ricotta di mucca
- prezzemolo
- scorza di 1 limone bio
- zenzero fresco
- farina qb
- olio extravergine d'oliva
- **Per la pasta**
- 320 g di paccheri
- 250 g di mascarpone fresco
- 1 porro
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- pistacchi non salati
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Pulite i gamberetti eliminando le zampette ed aprendo il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate sulla coda in modo da staccare il gambero dal carapace. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminate il budello che si trova sul dorso. Lavate e scolate i gamberi, rimarranno circa

300 grammi, e frullateli assieme alla ricotta e zenzero fresco grattugiato a piacere, lasciate il composto grossolano. In una ciotola sbattete l'albume ed unite il composto di gamberi, aggiungete il pangrattato, la scorza del limone ed il prezzemolo tritato. Formate tante polpettine poco più grosse di una nocciola e passarle nella farina. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva nella cocotte le Creuset e fate rosolare bene su tutti i lati circa la metà delle polpette, toglietele dalla cocotte, rosolate le polpette rimanenti e tenete da parte. Eliminate le estremità e la foglia esterna del porro, tagliatelo a rondelle e fatelo rosolare nella cocotte con due cucchiaini di olio ed il peperoncino tritato. Aggiungete le polpette ed il mascarpone, fatelo assorbire e completare con la curcuma. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto acqua corrente fredda. Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta ed aggiungerla al sugo. Togliete le polpette dalla cocotte lasciando una parte di sugo sul fondo. Disponete i paccheri in piedi uno affianco all'altro e riempite ognuno con due polpettine, coprite con il rimanente sugo. Tritate grossolanamente i pistacchi e a piacere altro peperoncino. Coprite con il coperchio e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti, togliete con il coperchio e fate gratinare 5 minuti con il grill acceso. Servire subito.



Confezioni di Venere

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**





Lamblica di Venere



INSALATA DI FARRO E LEGUMI CON GAMBERI IN SALSA DI RUCOLA

Avete presente quando uscite dal lavoro e siete già in ritardo? quando dovete spedire un pacco nel penultimo giorno disponibile e manca mezz'ora prima che il corriere chiuda? avete presente il traffico alle 17:30 quando tanta gente esce dal lavoro? avete presente una che in questo traffico si lascia distrarre dalla figlia e fa un bel dritto nel posteriore della tua macchina? noooo..?!? beh adesso io ce l'ho presente e molto bene!! Davanti a me tutti frenano.. o inchiodano.. io pure, guardo nello specchietto e so già cosa

mi aspetta, era lontano ma andava troppo forte.. ho pensato che non ce l'avrebbe fatta, ho tolto lo sguardo dallo specchietto e ho apettato la botta!!! Devo ammettere che mi è andata bene, la sua macchina aveva il davanti distrutto e nemmeno andava in moto la mia è decisamente ammaccata però almeno io non ho subito danni, solo un pò di fastidio alla cervicale ma ora sembra passato!!

E dopo la botta vi preparo un' insalata alternativa con legumi e cereali, un piatto semplice ma gustoso!!



INSALATA DI FARRO E LEGUMI

CON GAMBERI IN SALSA DI RUCOLA

per 2 persone

120 gr di Zuppa selezione di Farro, Ceci e Fagioli Melandri
Gaudenzio

15-16 code di gambero

2 pomodori San Marzano

rucola

per la salsa

10 gr di rucola

30 gr di olio extravergine d'oliva

6-7 gr di aceto balsamico di Modena

fior di sale, pepe nero



ombelicodivenere.blogspot.it

Lasciate in ammollo in acqua fredda la zuppa per almeno 5-6 ore, cuocetela in acqua salata per circa 45 minuti, scolate e lasciate raffreddare!

Lessate le code di gambero circa 7-8 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare.

Nel frattempo frullate assieme la rucola, l'olio, l'aceto balsamico, sale e pepe.

Lavate i pomodori e formate una dadolata.

In una ciotola mettete assieme la zuppa e la dadolata di pomodori e condire con la salsa di rucola.

Sul fondo del piatto di portata disponete della rucola al centro mettete la zuppa e decorate con le code di gambero.





con questa ricetta partecipo al contest di Kiara



INSALATA DI GAMBERI CAMELLATI ALLA BIRRA

Avete mai pensato a come nasce una ricetta?? o forse, quando nasce una ricetta.. per me tante volte accade al supermercato quando mi aggiro lenta per gli scaffali come un cane da tartufo in cerca di chissà cosa.. e poi eccolo li.. “quel prodotto” magari banale, magari visto e rivisto questa volta fa accendere la lampadina, è come se tutte le idee, che adesso girano in testa e si mescolano inesorabilmente tra loro, abbiano all’improvviso un loro collocamento, come se tutte rientrassero nei ranghi.

Solitamente quando ho un così grosso caos mentale mi scrivo degli appunti per riordinare le idee ma questa ricetta non c’era, poi..”voglio fare qualcosa con la birra...” e penso ai gamberi semplicemente saltati in padella e poi sfumati con una bella bionda e una spruzzata di lime, poi vedo le cipolle di tropea che io associo subito al caramello, e nella testa mescolo tutto assieme, perchè no.. “gamberi e cipolla caramellati con la birra”.. ci stò!! Ho deciso di servirli con dell’insalata riccia e della rucola che essendo amare bilanciano la dolcezza del caramello, la mozzarella e il lime rendono tutto un pò più fresco!!



**INSALATA DI GAMBERI CAMELLATI ALLA BIRRA
per 2 persone**

200 gr di gamberi
1 cucchiaino di zucchero di canna chiaro
una noce di burro
1/2 cipolla di tropea o 1 piccola
50 ml di birra chiara
succo di 1/4 di lime
time limone
olio extravergine d'oliva
5-6 bocconcini di mozzarella fior di latte
2 fette di pane integrale
insalata riccia
rucola



Tagliate la cipolla a rondelle di mezzo centimetro e fatela saltare in padella con poco burro per qualche minuto. Unite lo zucchero di canna e quando sarà sciolto aggiungete la birra, fate asciugare 5-6 minuti poi unite i gamberi lavati, dai quali avrete prelevato il carapace, e proseguite la cottura per altri 6-7 minuti, aggiungete del timo limone fresco.

Se la salsa dovesse essere ancora troppo liquida togliete la cipolla e i gamberi dalla padella e lasciate inspessire, alla fine unite il succo di lime!

Tagliate il pane a cubetti e fateli abbrustolire.

Lavate insalata e rucola e tagliate i bocconcini di mozzarella in quattro parti.

Servite tutto assieme, con i gamberi tiepidi, condite con poco

olio extravergine d'oliva e la salsa caramellata.



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipio alla sfida mensile dell' MTC



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)

INSALATA DI CEREALI CON GAMBERI E SEPIE

Nel weekend appena passato son andata a trovare le mie amiche di Cavezzo, ad esattamente un anno dal sisma ancora molti palazzi del centro sono inagibili e attendono di essere demoliti, ancora ci sono persone che vivono nei container e gli spazi creati dagli edifici crollati hanno lasciato un "semplice vuoto" transennato! Guardandomi in giro non ricordavo esattamente cosa ci fosse in "*quell'angolo di strada*" dove magari son passata distrattamente mille volte, ma mi son resa conto che manca qualcosa!! Manca tutta la parte superiore della chiesa, manca qualche edificio, in una piazza manca un supermercato, una gelateria, una pizzeria, un locale, una banca, un'agenzia viaggi.. e tutti appartamenti nuovi che erano al piano di sopra.. ora la piazza è più grande.. ed è vuota!!! Tanti esercizi pubblici si son spostati in altri locali e inoltre è stato realizzato un piccolo agglomerato di container dove all'interno ci sono negozi, bar, ristoranti, rimasti senza stabile, una sorta di centro commerciale in miniatura, ma molto carino, l'ho trovata una bell'idea!! Alcuni ragazzi del posto hanno aperto una radio, RADIO 5.9, e anche questa credo sia una gran bella iniziativa e un segnale della voglia e l'impegno che queste persone hanno messo nel ricostruire i loro paesi e le loro vite, gente dalla "pelle dura" e grandissimi lavoratori, gente che non ha mollato un attimo e ha continuato a lavorare sempre già dal giorno dopo la distruzione, che mica ci piangiamo addosso.. qui c'è da ricostruire!!

E' stato un bel weekend, come sempre in loro compagnia e fortunatamente è stato anche bel tempo, come lo è oggi e quindi vorrei iniziare a proporre cibi freschi, quest'insalata mi è piaciuta moltissimo, credo che l'aggiunta dei cereali al pesce e alle verdure, completi il piatto!!



ombelicodivenere.blogspot.it

INSALATA DI CEREALI CON GAMBERI E SEPIE

per 4 persone

20 gamberetti

12 seppioline

100 gr di ZuppAH selezione di 5 cereali Melandri Gaudenzio

1 spicchio d'aglio

insalata riccia

rucola

carota

cuore di sedano

pinoli

prezzemolo

basilico

1 cucchiaio di succo di limone

1 cucchiaino di aceto di mele
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

ps. le quantità indicate si intendono per un antipasto, per una portata considerata come piatto unico vanno aumentate.



Lavate accuratamente la zuppa ai 5 cereali e fatela cuocere in acqua bollente salata per circa 35 minuti, toglietela al dente.

Pulite gamberetti e seppioline tagliate queste ultime a striscioline, scaldate poco olio extravergine d'oliva, mettetevi a rosolare uno spicchio d'aglio intero e fate saltare pochi minuti i pesci, togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Pulite le verdure, spezzettate l'insalata e la rucola, fate la carota a piccoli bastoncini e il sedano a dadini. In una ciotola unite l'aceto di mele con il succo di limone, del sale, pepe e olio extravergine a piacere, unite una manciata di prezzemolo e basilico tritati. Tostate i pinoli. Mescolate tutto assieme e condite con l'emulsione alle erbe. Servite fresco.





TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

Sono due giorni che cerco di pubblicare questo post, con tanto di ricetta e foto inserite, ma ho la sindrome del foglio bianco!

Son sempre stata una persona che non ha paura di dire quello che pensa e casomai, sta zitta piuttosto che dire il

contrario. Negli anni devo dire che ho anche acquisito una notevole parlantina.. a volte troppa direbbe qualcuno, a volte però troppo poca direbbero altri! Credo di esprimere chiaramente i miei pensieri e i miei giudizi, anzi il problema è non esprimerli.. e ne ho tanti, ma quando mi trovo davanti a questo schermo ultimamente vedo solo bianco, forse perchè devo andare su argomenti di cui non mi sento particolarmente sicura e non so se la cucina è uno di quelli.. tante volte non mi sento preparata, mi piacerebbe approfondire, "studiare" ma ho poco tempo e un pò mi dispiace! Vi scrivo questo riallacciandomi al post della mia cara amica Elisa che molti di voi già hanno letto, commentato, approvato.. o meno, ma sicuramente ha fatto riflettere, almeno per quanto mi riguarda, soprattutto sull'argomento della rivisitazione di ricette tradizionali. Lei è bravissima, studia veramente bene come fare, e per questo c'è solo da lodarla, io credo invece di andare a "sentimento" non so come spiegarlo ma penso, penso.. poi di botto mi scatta un'idea, ci rifletto, poi inevitabilmente la seguo, ok non è certo il modo più giusto di agire ma con l'intuito raramente ho sbagliato. Non ho mai capito se sono un'istintiva o una razionale, diciamo che tante volte reagisco alle cose d'impulso e poi ci penso □ altre volte ci penso tanto poi alla fine faccio la prima cosa che avevo deciso.. insomma me la posso girare come voglio ma "buona la prima" Detto questo non mi resta che proporvi la mia taieddhra d'impulso!



TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

per 2 persone

150 gr di riso Carnaroli

2 carciofi violetti

2 patate medie

5-6 pomodorini perini

12-13 gamberetti

40 gr di parmigiano Reggiano

timo limone

100 ml di birra bionda

sale

olio extravergine d'oliva

1 limone

1 carota

1 gambo di sedano
1 piccola cipolla



Pulite i gamberi e mettete gli scarti in una pentola con la carota pulita, il gambo di sedano e la cipolla, aggiungete acqua, salate e lasciate bollire per circa un'ora, filtrate tutto e tenete da parte.

Togliete le foglie esterne dei carciofi, eliminate le "punte" tagliateli a metà e metteteli in una ciotola piena d'acqua dove avrete spremuto il limone.

Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle sottili pochi millimetri, tagliate in quattro i pomodorini.

Lavate e scolate il riso.

Ungete il fondo di una teglia, disponete sul fondo le patate e un carciofo tagliato a fette sottili, cospargete con un po di

timo limone. Coprite con uno strato uniforme di riso, mettete i gamberi e i pomodorini. Cospargete con metà del parmigiano, fate un'altro strato di carciofi e di patate. Versate la birra e aggiungete il brodo fino ad arrivare a filo con le verdure, terminate con altro parmigiano e un pò di timo limone. Cuocete a 160° per un'ora abbondante.







con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio



CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME

Qualcuno di voi avrà già visto il nuovo numero di Tate&More, questo mese ci sono diverse mie ricette, vi lascio le foto per invogliare, chi di voi ancora non l'avesse fatto, ad andare a sfogliare la rivista.

In fondo vi lascio la ricetta di una cheesecake, che troverete all'interno. A mio parere è riuscita molto bene, almeno per me che amo il caffè... e la cheesecake!! Buona visione e tanti auguri a tutte voi splendide blog-mamme!!

**CROSTATINE GLUTEN FREE AL COCCO
CON CREMA AL FORMAGGIO E LIME**

[clicca sulla foto per vedere la ricetta](#)



ombeliodivenere.blogspot.it

INSALATA DI GAMBERI IN VERDE



INVOLTINI DI SOGLIOLA E SPINACI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



INSALATA DI POLLO PERE E CAPRINO CON SALSA DI SENAPE E NOCI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



ombelicodivenere.blogspot.it

CHEESECAKE STRACCIATELLA ALLA BANANA E SALSA DI FRAGOLE

clicca sulla foto per vedere la ricetta



ombeliodivenere.blogspot.it

CHEESECAKE AL CARAMELLO E CAFFE'

per la base

200 gr i biscotti digestive

110 gr di burro

per la crema

120 gr di zucchero

320 ml di latte fresco

25 gr di maizena

250 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

8 gr di colla di pesce

per il caramello al caffè

50 gr di zucchero

1 tazzina di caffè espresso

2 gr di caffè liofilizzato

per decorare

30 gr di granella di nocciole circa

20 chicchi di caffè ricoperti al cioccolato

Sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e unitelo ai biscotti ben frullati, amalgamate tutto. Foderate con carta forno, che avrete bagnato ben strizzato e asciugato, una teglia apribile di 26 cm (se volete una torta più alta usate uno stampo da 22 cm), mettete i biscotti sul fondo e stendeteli uniformemente schiacciando bene con il dorso del cucchiaio. Mettete in frigorifero a rassodare. In una padella dai bordi alti, mettete i 120 gr di zucchero e fatelo caramellare, unite il latte bollente, fate attenzione perchè schizzerà, fate sciogliere tutto il caramello continuando a mescolare. Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In un padellino mettete la maizena, iniziate ad unire poco latte caramellato alla volta sempre mescolando con la frusta, quando l'avrete aggiunto tutto mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, strizzate bene la colla di pesce ed unitela alla crema, fatela sciogliere bene e lasciate intiepidire. Aggiungete il philadelphia alla crema amalgamando bene con una frusta per togliere tutti i grumi, montate la panna e unitela delicatamente al composto.

Tenete da parte 5 cucchiaini di crema e il resto versatela nello stampo sopra ai biscotti.

Fate scaldare il caffè e scioglietevi quello liofilizzato.

In una padella dai bordi alti mettete ora a caramellare i 50 gr di zucchero, unitevi il caffè bollente e fate sciogliere tutto, alla fine unite la crema che avevate tenuto da parte e amalgamatela bene. Mettetela la crema di caffè a cucchiainate sulla torta e distribuitela su tutta la superficie creando disegni astratti con un cucchiaino.

Una volata sormata la cheesecake guarnitela su tutto il bordo con della granella di nocciola e decorate con dei chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.



ombeliodivenero.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



clic sulla copertina per il download



sfoglia on line Taste&More magazine N03

FIDEUA ' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

Quando ho letto il tema del mese dell'MTC ho pensato fosse difficile, più che altro per l'interpretazione che bisognava dargli e io non ho avuto per niente tempo di pensare a come elaborarla.

Inizialmente avevo pensato di saltare questo mese, per motivi che alcuni di voi hanno letto, ma oggi però ho voluto dedicarmi alla cucina e ho pensato di preparare questa ricetta, mi sono immaginata su una nave di pirati (ok, non chiedetemi il perchè, la testa a volte fa strane associazioni)....

...”Sotto un sole cocente, grossi galeoni navigano in splendidi mari turchesi mentre isole colme di verdi palme lussureggianti si stagliano all’orizzonte. Nella cambusa della nave è ora di preparare il pranzo e naturalmente non manca il pesce fresco e le verdure di lunga conservazione, il tutto viene insaporito con delle spezie saccheggiate in giro per il mondo!!!”

Ecco come dalla mia testa è uscita la Fideua'



**FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE
CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA**

per 2 persone

200 gr di spaghetti

20 gamberetti

4 mazzancolle

2 carote piccole

2 piccole cipolle di tropea

1 pomodoro rosso

per la salsa

1 tuorlo

80 ml di olio di semi

sale, pepe

20 gr di mandorle salate con la buccia

chili rosso in polvere
zafferano
per il brodo vegetale
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 carota
sale



In un tegame mettete un litro e mezzo di acqua con una carota, un gambo di sedano e una piccola cipolla, salate e fate bollire lentamente per un'ora e mezza.

Pelate le carote e tagliatele a striscioline sottili, tagliate le cipolle a rondelle sottili.

In una padella scaldate un po di olio extravergine d'oliva, fate rosolare le carote qualche minuto unite le cipolle,

tagliate il pomodoro ed eliminate tutti i semi, riduceteli a cubetti e uniteli alle altre verdure, dopo pochi minuti togliete la padella dal fuoco, salate.

In un'altra padella scaldate dell'olio evo, fate rosolare qualche minuto le mazzancolle, poi unite i gamberetti e continuate la cottura qualche altro minuto poi togliete dal fuoco.

Spezzate gli spaghetti in parti lunghe 3-4 cm, in una padella larga mettete un filo di olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare uno spicchio d'aglio e poi aggiungete gli spaghetti, mescolate continuamente per non farli bruciare. Coprite appena con il brodo vegetale, unite le verdure, dopo circa 5 minuti unite le mazzancolle e dopo qualche minuto anche i gamberetti. Proseguite la cottura finchè gli spaghetti saranno cotti, eventualmente aggiungete altro brodo.

Montate con una frusta il tuorlo con poco sale e pepe, iniziate ad unire l'olio di semi qualche goccia alla volta continuando sempre a montare.

Frullate le mandorle con l'aglio finchè si formerà una crema, unitela alla maionese, aggiungete zafferano e chili a piacere (io ho messo la punta di un cucchiaino di entrambi), servitela assieme alla fideua'



[ombelico

venere

.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



PS. visto quello che sta succedendo voglio dedicare questa ricetta a mio nonno, le stoviglie che ho usato sono tutte le sue e so che è sempre contento quando puo darmi qualcosa, credo sarebbe felice di sapere che mi sono servite!!



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di Marzo



CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO

Che giornata meravigliosa, oggi non c'è una nuvola in cielo.. è caldo.. stamattina presto eravamo in spiaggia, abbiam fatto colazione poi una bella passeggiata in riva al mare, io adoro andare alla mattina, c'è poca gente, il mare è bellissimo, calmo, la luce è più bella poi c'è meno afa.. si stava d'incanto, noi però stiamo 3-4 ore al massimo... questa è la SUA tolleranza, e ovviamente ci vuole l'ombrellone.. poi comincia che ha fame, ha sete... allora si va, si passa dalla pescheria.. immancabile nei paesi sulla costa, si compra un po di pesce, si torna a casa e si prepara un bel piatto di pasta!!

Ricordo quando andavo al mare con le mie amiche che partivamo sempre nel primo pomeriggio perchè dovevamo smaltire la discoteca della sera prima poi si rimaneva fino a tardi, giro degli happy hour nei vari stabilimenti, poi piada e a casa verso le 22.. che giornate "faticose"

Ora gli happy hour non sono più permessi, le risse, la gente ubriaca e gli incidenti li hanno fatti interrompere o perlomeno calare e finire molto prima, una volta il vero happy hour consisteva nel pagare una bevuta ed averne due, la gente beveva veramente troppo, però era bello perchè in ogni stabilimento facevano un genere di musica diverso.. ora è solo un'oretta di aperitivo, ma noi siamo un po pigri e non presenziamo praticamente più, a dire il vero sono anche diventata un po intollerante ai posti con troppa gente!!!



CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO

per 2 persone

180 gr di castellane

2 zucchine

150 gr di gamberetti

100 gr di panna

1 bustina di zafferano

1 spicchio d'aglio

olio evo, sale

semi di papavero

Mettete a bollire l'acqua per la pasta già salata. In una padella mettete a scaldare dell'olio evo, lavate le zucchine e tagliatele a sottili striscioline, mettetele a cuocere assieme ad uno spicchio d'aglio intero, terminata la cottura togliete

dal fuoco aggiungete la panna e lo zafferano, mescolate bene e tenete a parte.

Nel frattempo pulite i gamberi e fateli lessare 10 minuti. Cuocete la pasta, scolatela due minuti prima che sia cotta tenendo da parte l'acqua di cottura, versatela nella padella con le zucchine, aggiungete i gamberi e un pò d'acqua di cottura, finite di cuocere la pasta sempre mescolando, se necessario aggiungete altra acqua. Disponete nei piatti e cospargete un po di semi di papavero.