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.

LE CREUSET
l'ombelico 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 grattuggiato 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 cucchiai 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.

l'ombelico di Venere

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**

LE CREUSET

LE CREUSET

LE CREUSET
l'ombelico di Venere

LE CREUSET
l'ambelico di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA

I **bomboloni alla crema** sono un dolce che si prepara spesso durante il periodo di carnevale ma a dispetto degli altri classici questo lo potete trovare durante tutto l'anno in tutti i bar e pasticcerie, almeno dalle mie parti. Quando ero ragazzina il bombolone caldo dopo la discoteca era un grande classico, c'erano pasticcerie aperte che vendevano solo quelli e ovviamente noi ne andavamo matti!!

Io li ho fatti piccolini ma voi potete tagliarli delle dimensioni che preferite. Appena fatti ancora tiepidi naturalmente sono il massimo ma potete lasciarli vuoti, scaldarli pochi secondi al microonde e farcirli con la crema prima di consumarli.

l'ombelico di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA

- Per l'impasto
- 250 g di farina 00
- 250 g di farina 400w (manitoba)
- 100 g di latte fresco
- 70 g di acqua
- 90 g di uova
- 75 g di zucchero di canna chiaro
- 70 g di burro
- 6 g di sale fino
- 10 g di lievito di birra fresco
- scorza di limone
- 800 g di olio di arachidi
- Per la crema
- 400 g di latte intero
- 90 g di tuorli
- 40 g di maizena
- 90 g di zucchero di canna chiaro
- scorza di ½ limone
- polpa di 1/2 bacca di vaniglia
- Per completare
- zucchero semolato qb

1. Per prima cosa preparate la crema, mettete i tuorli e lo zucchero in un tegamino e sbatteteli con la frusta, unite la maizena e mescolate.
2. Aggiungete la polpa della vaniglia e la scorza del limone grattuggiata.

3. Aggiungete a filo il latte caldo e contemporaneamente mesolate per non formare grumi.
4. Mettete sul fornello e cuocete mescolando continuamente, appena inizia a sobbollire spegnete e mescolate ancora un po’.
5. Trasferite la crema in un piatto fondo e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, fate raffreddare e conservate in frigorifero.
6. Per l’impasto, mescolate assieme le due farine e setacciatele.
7. Spezzettate il lievito di birra e fatelo sciogliere nell’acqua tiepida, aggiungete 70 grammi di farina presi dal totale, mescolate velocemente con un cucchiaio, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio. Consiglio in forno chiuso con luce accesa.
8. Nel frattempo preparate tutti i restanti ingredienti, le uova mettetele in una ciotola e sbattetele con una frusta, il burro tagliatelo a pezzetti,
9. Riprendete il lievitino e mettetelo nell’impastatrice, aggiungete metà della farina rimasta ed il latte tiepido.
10. Azionate l’impastatrice con il gancio impastatore e lavorate a bassa velocità,
11. Quando il latte sarà assorbito unite lo zucchero, metà delle uova e qualche cucchiaio di farina sempre lavorando l’impasto.
12. Quando saranno assorbite aggiungere le uova e la farina rimasta.
13. Infine unite il sale fino, la scorza grattuggiata del limone ed il burro morbido.
14. Proseguite ad impastare a velocità 2-3 massimo finché l’impasto sarà ben incordato e si staccherà bene dalle pareti.
15. *Per aiutare l’incordatura ogni tanto, con l’apposita spatola, potete raccogliete tutto l’impasto dalle pareti, formate una palla e rovesciatela sempre*

all’interno dell’impastatrice e riavviare.

16. Lavorate la pasta con le mani formando una palla, lasciate la parte “aperta” al di sotto e ponetela in una ciotola capiente.
17. Coprite con la pellicola per alimenti e fate triplicare nel forno con luce accesa, serviranno circa 3 ore, dipende dalla temperatura.
18. Riprendete la pasta e posizionatela su di un tagliere leggermente infarinato, schiacciatelo con le dita e stendetelo con un mattarello alto 1 centimetro.
19. Con un coppapasta da 5 centimetri ricavate i bomboloni.
20. Disponeteli su un foglio di carta forno distanziati tra loro, coprite con della pellicola per alimenti e lasciate raddoppiare.
21. Ricaverete circa 32 bomboloni, i ritagli potete o friggerli così come sono o reimpastarli ma dovrete rifare tutto il procedimento, lasciar lievitare, stendere, coppare e lievirare nuovamente.
22. *I bomboloni ricavati reimpastando i ritagli io li ho cotti in forno 15 minuti a 180°C ed erano molto buoni e sofficissimi.*
23. Fate scaldare l’olio in un tegamino piccolo e dalle pareti alte, portate alla temperatura di 170°C.
24. Tagliate la carta forno attorno ad ogni bombolone, prendete un quadretto di carta con sopra il bombolone, giratelo a testa in giù e calatelo nell’olio tenendo le estremità della carta. Cuocete al massimo 2 bomboloni per volta.
25. *Il bombolone si staccherà subito, è preferibile non prendere con le mani i bomboloni per evitare di sgonfiarli e sformarli.*
26. Friggete finché sarà ben dorato e giratelo, terminate la cottura, scolatelo, poggiatelo su carta assorbente e passatelo nello zucchero semolato finché sarà ancora ben caldo.
27. *Fate attenzione a mantenere una temperatura idonea, mai troppo alta per evitare che brucino fuori e rimangano*

crudi all’interno.

28. Mettete la crema in una sac a poche con un beccuccio apposito e farcite i bomboloni una volta tiepidi.
29. *Se non consumate subito i bomboloni consiglio di tenerli chiusi in un contenitore di latta e la crema in frigorifero, farciteli prima di servire. A mio parere in frigorifero la pasta si indurisce di più.*

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Confetto di Venere

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.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

BURGER DI RICOTTA CAVOLO RICCIO RISO E LENTICCHIE

I **burger di ricotta cavolo riccio riso e lenticchie** sono un ottimo secondo vegetariano semplicissimo da preparare! Potete servirli da soli con la loro salsa o come farcitura per i buns!

Ispirata ad una ricetta dell’ultimo bellissimo libro di Donna Hay “Life in Balance”

BURGER DI RICOTTA CAVOLO RICCIO RISO E LENTICCHIE

- 200 g di ricotta di mucca fresca
- 8-9 foglie grandi di cavolo riccio
- 2 uova
- 70 g di Zuppa! riso e lenticchie Melandri Gaudenzio
- 20 g di semi di chia Melandri Gaudenzio
- scorza di mezzo limone
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe
- Per la salsa
- 100 g di panna acida
- 10 g di miele
- 10 g di senape
- qualche goccia di succo di limone
- pepe della regina (pepe bianco, pepe nero, coriandolo, semi di senape)

1. Lavate accuratamente la Zuppa di riso e lenticchie, mettetela in acqua fredda e cuocete 30 minuti dal momento del bollore.
2. Scolate la zuppa e passatela sotto acqua corrente per raffreddarla.

3. Lavate le foglie di cavolo riccio, eliminate i gambi più duri e lessatele qualche minuto.
4. Scolate le foglie e strizzatele molto bene per eliminare tutta l’acqua, tritatele grossolanamente.
5. In una ciotola sbattete le uova ed unite la ricotta, mescolate bene con una frusta fino a formare una crema liscia.
6. Regolate di sale e pepe ed unite i semi di chia, la scorza di limone, la zuppa scolata molto bene e il cavolo nero, mescolate.
7. Scaldate un cucchiaio di olio extravergine d’oliva in una padella antiaderente, con l’apposito attrezzo formate i burger e cuoceteli qualche minuto per lato, girateli con una paletta facendo attenzione che non si rompano.
8. Una volta pronti preparate la salsa mescolando la panna acida con il miele, la senape ed a piacere qualche goccia di succo di limone.
9. Servite i burger caldi con la salsa, completate con pepe a piacere.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI

Il **paté di salmone e ricotta con olive, pomodorini e pistacchi** è una delizioso antipasto ottimo da spalmare sul pane caldo. La preparazione del paté è molto rapida, il tempo più lungo consiste nel riposo in frigorifero, perfetto per la vigilia di Natale o per il cenone di capodanno.

PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI

- 200 g di salmone affumicato
- 230 g di ricotta di mucca fresca
- 50 +20 g di burro morbido
- 20 g di olive taggiasche
- 20 g di pomodorini secchi
- 20 g di pistacchi in granella
- scorza di un limone bio
- 1 cucchiaino di tabasco
- pepe rosa

1. Frullate il salmone con la ricotta e 50 grammi di burro morbido fino a formare una crema liscia.
2. Scolate le olive ed i pomodorini dall’olio e tamponate bene con uno scottex per eliminare l’olio.
3. Tritate grossolanamente ed unitele entrambi al paté, unite la scorza grattuggiata del limone, del pepe rosa sbriciolato, il tabasco ed i pistacchi, mescolate.
4. Versate il paté nella terrina LE CREUSET e ponetevi sopra i’apposita pressa, fate una leggera pressione e lasciate riposare un’ora in frigorifero.
5. Fondete il burro rimanente, togliete il peso da sopra il paté e versate il burro, cospargete con alra granella di pistacchi e a piacere decorate con due mezze fette di limone tagliate sottili. Coprite con il coperchio e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.
6. Fate tostare il pane e quando è ancora calda spalmatelo con abbondante paté, servite con dell’insalatina fresca.

TERRINA LE CREUSET

l'ombelico di Venere

LE CREUSET
l'ombelico di Venere

Cornetto di Venere

l'ombelico di Venere

Pombelco 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 delzioso 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 indiati 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 cucchiai 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.

LE CREUSET
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

Una **ciambella soffice alla panna mandorle e fichi** per celebrare settembre!! Settembre, questo strano mese che alcuni amano tanto e altri meno… come me, si perché tutti parlano di estate finita, di foglie che cadono e coperta sulle ginocchia… no vi prego, io che la vorrei per tutto l'anno, vorrei vivere sempre in canottiera e infradito con il telo da mare sulle spalle e gli occhiali da sole. Vorrei sentire bruciare la pelle sotto il sole e vorrei mangiare pesche, meloni e **fichi** tutto l'anno. Ma, per questo c'è una soluzione, una buona parte li ho caramellati e chiusi nei vasetti e qualcuno invece l'ho usato per realizzare questa deliziosa **ciambella.** Se non avete più i fichi freschi potete utilizzare quelli caramellati ben scolati dal liquido.

Altre deliziose ricette con i fichi

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO
RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI
FOCACCIA DOLCE AI FICHI

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

- 4 uova
- 200 g di panna fresca
- 70 g di olio di riso
- 170 g di zucchero di canna
- 20 g di miele d'acacia (facoltativo)
- 250 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 50 g di mandorle con la buccia
- 1 bustina di lievito
- scorza di 1 limone bio
- 10 fichi freschi
- 50 g di latte di mandorle pugliese*
- 10-12 g di pasta di zenzero (facoltativo**)
- *in alternativa un cucchiaino di estratto di mandorla
- **in alternativa zenzero fresco grattuggiato
- Per la glassa
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di succo di limone

1. Montate le uova con lo zucchero ed il miele fino ad ottenere una crema gonfia. Unite la panna fresca, l’olio di riso, il latte di mandorle o l’aroma, la pasta di zenzero e la scorza del limone grattuggiata, mescolate delicatamente ed unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati Frullate le mandorle fino ad ottenere una granella fine ed aggiungetele al composto.
2. Pulite i fichi con uno scottex umido e tagliateli in 4 parti. Ungete uno stampo da ciambella da 26 centimetri passando uno scottex imbevuto d’olio.

3. Versate una parte d’impasto e cospargete con degli spicchi di fico, proseguite con altro impasto e fichi. Cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti, fate la prova stecchino.
4. Sfornate la ciambella e attendete 30 minuti prima di sformarla, ponetela su di una gratella e fatela raffreddare.
5. Preparate la glassa mescolando assieme lo zucchero a velo ed il succo di limone, cospargetela sulla ciambella e decorate a piacere con altri fichi freschi. Conservate la ciambella per 3-4 giorni.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

WAFFLE INTEGRALI AL COCCO LIMONE E YOGURT

Una colazione perfetta pronta in pochi minuti!? Se avete la piastra per i waffle correte ai fornelli e non ve ne pentirete!!! La mia ricetta la trovate sul nuovo numero di Taste&More assieme a tante altre idee di waffle e pancake per tutti i gusti, gluten free, vegan.. accontentiamo proprio tutti, se non lo avete ancora fatto correte a sfogliarlo cliccando sulla copertina in fondo al post!!!

WAFFLE INTEGRALI AL COCCO
LIMONE E YOGURT
per 6 waffle

per la ricetta completa cliccate QUI

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere