CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE CON BUFALA E MELANZANE

Eccola l’estate, una stagione meravigliosa dove la natura si risveglia (e solo lei pare visto che io ancora sono in letargo) e ci regala i suoi deliziosi frutti coi quali preparare ottimi piatti come questo **clafoutis salato in cocotte con bufala e melanzane**. Le melanzane, ma quanto mi piacciono, semplici grigliate potrei mangiarne un’infinità! In questa ricetta le propongo all’interno di un clafoutis salato, ho visto una ricetta su sale&pepe e mi ci sono ispirata, in realtà solo per il tipo di portata perché il ripieno è diverso.

CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE
CON BUFALA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone (antipasto)

<u>Per la pastella</u>

2 uova

160 g di latte intero

70 g di farina 00

40 g di parmigiano reggiano 30 mesi

Per la farcitura

1 melanzana tonda

200 g di mozzarella di bufala

80 g di pomodorini secchi

12 foglie di basilico

8 pomodorini ciliegino

sale, pepe

Il giorno prima tagliate la mozzarella in 4 parti e mettetela in uno scolapasta dalle magli fini, poggiatelo su una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Riponete in frigorifero e lasciatela scolare tutta la notte. Lavate la melanzana e tagliatela a rondelle spesse un centimetro. Cuocete le melanzane sulla piastra senza ungerle. Una volta cotte ponetele tra due piatti e lasciate raffreddare. Il

giorno seguente rompete le uova e sbattetele con una frusta, unite il latte e fatelo amalgamare. Aggiungete la farina ed il parmigiano, regolate di sale e pepe e mescolate bene con la frusta. Mettete un cucchiaio di pastella all'interno di ogni mini cocotte *le creuset,* poggiate al centro una fetta di melanzana, proseguite con qualche fetta di mozzarella e dei pomodorini secchi, cospargete con del basilico tritato, aggiungete della pastella e fare un secondo strato. Fate in modo che alla fine gli ingredienti siano coperti, completate con due pomodorini ciliegini per ogni cocotte e a piacere una spolverizzata di parmigiano reggiano. Cuocete a 180° 20-25 minuti o fino a leggera doratura. Servite subito.

Servite i clafoutis salati di bufala e melanzane come antipasto o come piatto unico raddoppiando le dosi.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere
LE CREUSET

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere
LE CREUSET

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere
LE CREUSET

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere
LE CREUSET
LE CREUSET

ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET

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.

HAMBURGER ALL’ITALIANA

Non ce la faccio!!! questa volta non ce la faccio, non ho avuto la “folgorazione”.. e poi all’improvviso.. una serie di coincidenze mi hanno portato alla meta, nel senso opposto a quello che dovrebbe essere, ma l’importante è arrivare!!

lui.. “ho tanta voglia di hamburger!!”

io.. “Sabato prendiamo il treno e facciamo un giro a Bologna, ci sono i saldi, c’è il McDonald’s, c’è l’Eataly.. “

alla fine però il pranzo a base di “panini” salta per un gustoso pranzetto proprio all’ Eataly, e qui compriamo gli Hamburgher di strolghino realizzati con l’impasto fresco del famoso strolghino di
culatello, il rè della norcineria italiana, con poco sale di Cervia e tipiche spezie naturali.

“ma te lo faccio io l’hamburger!!!”

Ho sempre conosciuto lo strolghino come salame tipico parmense e in quella versione lo trovo eccellente per questo non potevo non provare l’hamburger, e devo dire che non mi ha deluso, è molto saporito e gustoso, si presenta con un colore rosato diverso dalla solita svizzera.

Quindi oggi mi dedico subito alla realizzazione dei panini, per la ricetta ho preso ispirazione da qui, ma ho variato alcune dosi e sopratutto ho aumentato la quantità di lievito giusto perchè avevo neccessità di accorciare i tempi di lievitazione rispetto ai suoi anche se comunque servono circa 5 ore più la cottura.

Ed eccola… la “folgorazione”, anche se l’origne di questa tipologia di alimento pare sia Europea (da amburghese.. Amburgo) la diffusione è avvenuta in America tramite le catene di fast food.
Io ho voluto usare tutti ingredienti nostrani e quindi oggi mentre lo preparavo ho pensato, *“il mio hamburger vuole fare l’americano.. ma se sotto sotto è tutto italiano!!”* e così con questa ricetta posso partecipare al contest di Elisa che questo mese prevedeva la contaminazione con la musica !!

HAMBURGER ALL’ITALIANA

per 6 pezzi

per i panini

340 gr di farina manitoba

215 ml di latte
13 gr di lievito di birra
25 gr di burro
10 gr di strutto
14 gr di zucchero
10 gr di sale
1/2 cucchiaino di malto d’orzo
latte
semi di sesamo
semi di lino
per la farcitura
6 hamburger di strolghino
300 gr di mozzarella di bufala per pizza
radicchio variegato
1 pomodoro da insalata

Fate intiepidire il latte e scioglietevi dentro il malto e il lievito di birra. Unite la farina, mescolate bene e coprite con la pellicola, fate lievitare per circa un’ora a 26/28°
Mettete l’impasto nella planetaria, avviatela a bassa velocità, unite il latte e la farina, quando saranno assorbiti unite il sale poi il burro e lo strutto.Quando il tutto sarà incordato, ci vorranno una decina di minuti, rimettete l’impasto nella ciotola e lasciate lievitare un’ora.
Sgonfiate l’impasto, prendete un’estremità e portatela verso il centro del composto, fate in questo modo tutto attorno per due giri.
Rimettete a lievitare per un’altra ora. Ora formate i panini da circa 95 gr, teneteli molto distanti tra loro. Fate lievitare un’ora, spennellateli con il latte e cospargete con i semi di lino e di sesamo.
Cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Tagliate il pomodoro a fette sottili e conditelo assieme alle foglie di radicchio variegato, con poco olio d'oliva e sale.
Cuocete gli hamburger e tagliate la mozzarella a fette sottili.
Lasciate intiepidire i panini, tagliateli a metà. Mettete alcune fette di mozzarella, una fetta di pomodoro, una di radicchio, l'hamburger poi di nuovo il radicchio il pomodoro e la mozzarella, chiudete il panino e passatelo in forno caldo per pochi minuti.
Servite a piacere con degli spicchi di patate cotti al forno o fritti.

ombelli di venere.bolgspot.it

ombelicodivenere.bolgspot.it

con questa ricetta partecipo al contest della carissima Elisa
inoltre vorrei ringraziare di cuore Paola per avermi donato
questo premio

TORRETTA DI POMODORO

Arriverà l’estate quest’anno??? inizio a nutrire seri dubbi, oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!
Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!

TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA

per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi
1 mozzarella di bufala
1 melanzana
6,7 foglie di basilico
olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lasciaerete un po scolare.
Tritate il basilico e unitelo a un po d’olio, sale e pepe.
Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un pò d’olio al basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti.

Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata…. grazie grazie grazie!!!!