CARPACCIO DI ZUCCHINE

Ho corso tanto, ho corso tutto l'inverno e tutta la primavera.. ormai posso considerarmi la campionessa mondiale di incastro di impegni!! Forse quando vai senza mai fermarti non pensi, non rifletti e ti ritrovi alla fine a fare un bel bilancio.. anche se non è fine anno Ammetto di aver passato un periodo molto stanco, non posso definirlo difficile perché c'è chi le difficoltà le affronta veramente. Era però tanto tempo che pensavo "va sempre tutto bene, sei una persona fortunata, ma chissà quando arriverà quel momento in cui la famosa ruota girerà!?". E poi eccolo quel momento, per un attimo ho pensato che fosse arrivato, e invece no, è stato solo un attimo di forte stanchezza e di alcuni pensieri ma tutto si è messo a posto da solo, tutto ha trovato il suo incastro e pare che la ruota stia riprendendo a girare dalla parte giusta.. è si sono proprio una ragazza fortunata! Mi chiedo a volte se ci sia un disegno per noi o se il destino ce lo creiamo da soli, perché mi rendo conto che la vita è un percorso e se sei fortunato lo percorri dal verso giusto e tutto si incastra in modo perfetto… e io penso di avere un buon navigatore!! E ora corro solamente verso le vacanze e attendo con ansia il meritato riposo.

So che tante persone con il caldo non accenderebbero il forno nemmeno sotto tortura, beh io non sono una di quelle persone visto che casa mia è piuttosto fresca una bella crostata la faccio volentieri. Ma per tutti gli altri oggi propongo un carpaccio velocissimo, gustosissimo e ideale per combattere questo caldo senza nemmeno usare i fornelli!!

Le zucchine crude sono ottime se appena colte e piuttosto piccole quindi con pochi semi all'interno.



CARPACCIO DI ZUCCHINE

per 2 persone

3 zucchine piccole appena colte
mix nutriente di semi Melandri Gaudenzio
scaglie di parmigiano reggiano
rucola selvatica

4 noci
4-5 foglie di basilico
olio extravergine d’oliva

Lavate bene le zucchine, privatele delle estemità e con una mandolina o l’affettatrice tagliatele a fette molto sottili. Lavate la rucola, asciugatela e spezzettatela. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente. Lavate il basilico e tritatelo. Mescolate tutto assieme e condite con dell’olio extravegine d’oliva. Disponete nei piatti e completate con le scaglie di grana e il mix di semi. A piacere potete condire con aceto balsamico.




l'ombelico di Venere

Asparagi con crema all’uovo

“A volte le cose semplici…” sembrerebbe la solita frase fatta ma probabilmente chi riesce a vivere di questo concetto è molto più felice di chi ricerca sempre quello che non può avere. Ormai siamo tutti abituati al benessere e sembra normale volere sempre il massimo, io credo che se preso in modo sano e non come un’ossesione sia giusto cercare di migliorare la propria vita e cercare di avere ciò che ci fa stare bene!! Anche in cucina molte volte i piatti semplici sono più gustosi rispetto a quelli troppo elaborati e quindi mi sembra giusto dare spazio anche a questo tipo di cucina!! Questi asparagi li fa sempre mia mamma e io li trovo buonissimi, ho realizzato la ricetta proprio come lei anche se non escludo possibili varianti più light.



ASPARAGI CON CREMA ALL'UOVO

per 2 persone

20 asparagi
1 tuorlo
80 g di panna da cucina
2 cucchiai di parmigiano reggiano

brodo vegetale q.b
olio extravergine d’oliva

Lavate bene gli asparagi ed eliminate l’eventuale parte più dura. In una padella fate scaldare un filo d’olio e fate cuocere pochi minuti gli aspargi, allungate con il brodo e cuocete finché gli asparagi saranno teneri. Il brodo dovrà essere completamente assorbito. In una ciotola sbattete il tuorlo con la panna ed il parmigiano, togliete dal fuoco e versate la crema sugli asparagi. La crema d’uovo non deve cuocere ma solo rapprendersi con il calore degli asparagi, in questo modo rimarrà cremosa. Servite subito.

Non possedendo un tegame apposito per la cottura degli asparagi ho optato per questa soluzione e confesso che si è dimostrata perfetta, gli asparagi non si rompono e le loro proprietà non si disperdono nell’acqua di cottura che poi andrebbe scolata.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

CAPPELLETTI IN BRODO

Non era domenica se a casa mia non si mangiavano i cappelletti in brodo, appena sveglia la mattina era il primo profumo che sentivo, un rito, una sicurezza. Nelle tavole Romagnole il giorno di Natale non mancano mai, a parte da me, perchè, visto che li abbiamo mangiati per anni tutte le settimane in questo giorno è più "festoso" cambiare.
Mia mamma, da vera azdora Romagnola, impasta e tira la sfoglia rigorosamente a mano, la pasta risulta porosa e rustica, davvero il top e fortunatamente a forza di osservarla ho appreso la tecnica, ma confesso che qualche anno fa per migliorare e "rubare" qualche segreto, ho fatto anche un corso con le Mariette, un gruppo di signore che collaborano con la scuola di cucina "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli, dove insegnano appunto l'arte della sfoglia e della piadina. Questo nome deriva dalla cuoca e governante proprio dell'Artusi, Marietta Sabatini.
I veri cappelletti Romagnoli non vanno confusi con i tortellini, che hanno un ripieno fatto di un misto di carni tritate, ma essi contengono solo formaggio, il classico "all'uso di Romagna" proprio di Pellegrino Artusi prevede parmigiano, ricotta e Raviggiolo oltre a uovo e noce moscata, come quello che vi ho proposto qui. Oggi invece voglio farvi "assaggiare" quello che ha sempre fatto mia mamma, con solo uovo, Parmigiano e noce moscata, per me in brodo è davvero il massimo, sicuramente più saporito di quello con la ricotta che a mio avviso si presta di più per essere condito con il sugo.
La sfoglia migliore per la pasta ripiena non deve essere troppo asciutta, quindi con eccesso di farina, ma invece deve risultare morbida, questo perchè così sarà facilitata la chiusura essendo al pasta più appiccicosa, e il ripieno eviterà di fuoriuscire durante la cottura.
Quando si preparano delle tagliatelle invece la pasta dovrà essere più asciutta.
*Per regolare al meglio questo fattore basterà impastare le uova non con la quantità di farina necessaria ma tenendone sempre indietro un pugnetto da aggiungere al bisogno, questo perchè come sapete le uova non sono tutte delle stesse dimensioni e rischieremo quindi di trovarci con un'impasto eccessivamente duro al quale saremo costretti ad aggiungere

un’altro uovo e poi altra farina e così via.
Questa volta ho voluto provare una forma diversa di cappelletto anche se preferisco l’originale.
Le quantità di brodo che otterrete da questa ricetta sono eccessive per la pasta preparata, quando mi avanza del brodo lo conservo in bottigliette di plastica da mezzo litro che ripongo in freezer.
Per ottenere un buon brodo è d’obbligo mettere la carne e le verdure con l’acqua fredda in questo modo il sugo della carne verrà rilasciato del tutto nell’acqua man mano che si cuoce.
Se invece desiderate ottenere una buona carne dovrete metterla in pentola quando l’acqua già bolle, in questo modo l’alta temperatura farà in modo che l’esterno della carne si cuocia all’istante intrappolando all’interno i suoi sughi rendendo appunto la carne più saporita.



CAPPELLETTI IN BRODO

per il brodo

400 gr di gallina (circa mezza piccola)
400 gr di polpa di manzo con l' osso
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 crosta di parmigiano
2 cucchiai di salsa di pomodoro
sale
4 litri di acqua

per i cappelletti

200 gr di farina circa*
2 uova
130 gr di parmigiano reggiano
1 uovo



Per il brodo di carne, in una pendtola capiente mettete la carota pulita e tagliata a metà, il gambo di sedano la cipolla la carne e la crosta di parmigiano, coprite con l'acqua, aggiungete la salsa di pomodoro e portate a bollore lentamente, salate e continuate la cottura a fuoco molto basso per almeno tre ore, se il brodo dovesse asciugarsi troppo aggiungete altra acqua. Lasciate raffreddare in modo che il grasso si solidifichi e sia possibile prelevarne una parte, filtrate il brodo dalla carne, io metto all'interno dello scolapasta un tulle (quello delle bomboniere) in questo modo

anche i più piccoli residui di carne verranno eliminati.
Per la pasta, disponete la farina su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.
Preparate il ripieno, sbattete l'uovo intero in una ciotola e iniziate a lavorarlo con il parmigiano e la noce moscata, quando inizia a indurirsi il composto cominciate a lavorarlo con le mani finchè otterrete un'impasto sodo e omogeneo. Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4×4 cm. Al centro di ogniuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme. Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.
Mettete a bollire la quantità di brodo che desiderate, cuocete pochi minuti i cappelletti.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



SFORMATINO DI PECORINO

Tempo fa la carissima Elisa mi ha invitato a partecipare ad una staffetta tra food blogger, ovviamente ne sono stata subito felice ma, come mio solito, un pò timorosa per paura di non essere all'altezza.. poi però mi butto sempre.. grazie Eli per aver pensato a me!!
Questa gara è legata ad un'evento culinario che si terrà in

Alto Adige ed è organizzata dalla youredo.it che invia ad ogni partecipante un oggetto col quale preparare una ricetta, nel mio caso un tagliabiscotti pretzel con estrattore.
Il codice della mia squadra è **youredo01**
Se trovate la mia ricetta interessante e se vi fa piacere potete votarla sulla pagina facebook di youredo

SFORMATINO DI PECORINO
CON CONFETTURA DI POMODORI VERDI
E BISCOTTI AL PARMIGIANO

per 4 persone

per gli sformatini

200 gr di panna fresca
100 gr di pecorino
125 gr di albumi

per i biscotti

100 gr di farina
30 gr di Parmigiano Reggiano
60 gr di burro
1 tuorlo
scorza grattugiata di 1/4 di limone
timo fresco tritato

per la confettura di pomodori verdi

500 gr di pomodori verdi
250 gr di zucchero
1/2 limone



Per la confettura di pomodori verdi, lavate i pomodori, tagliateli a metà e prelevate completamente i semi, fateli a piccoli pezzi. Metteteli in una pentola antiaderente con lo zucchero e la scorza del limone tagliata a striscioline sottili. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, aggiungete il succo di limone e mescolate bene.
Per i biscotti, impastare assieme tutti gli ingredienti, formate uan palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per almeno un'ora. Stendete la pasta alta circa mezzo centimetro e formate i biscotti utilizzando l'apposito tagliabiscotti. Disponeteli poi in una teglia ricoperta di carta forno, cuocete in forno statico per 10-12 minuti a 180°, i biscotti non dovranno essere dorati, fateli completamente raffreddare prima di toglierli dalla teglia.
Per lo sformatino, fate scaldare la panna poi unite il pecorino e fate completamente sciogliere, aggiungete l'albume e amalgamate bene eventualmente con un frullatore ad immersione. Imburrare leggermente 4 stampini monoporzione e riempiteli con il composto di panna, metteteli in una teglia che riempirete per metà di acqua. Mettete in forno caldo a 180 ° per 40 minuti.
Lasciate intiepidire gli sformatini, servite con la marmellata di pomodori fredda e i biscotti al Parmigiano.


ombelicodivenere.blogspot.it





PACCHERI GRATINATI

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma sopratutto davvero moooolto buono!!!



PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA
RIPIENI AL TOMINO

per due persone
180 gr di paccheri
10-12 pomodorini
4 fette di bacon
1 fetta di pancetta
1 piccola cipolla
2-3 cucchiai di salsa al pomodoro
1 tomino
100 gr di ricotta
timo
parmigiano
sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancettaq e il bacon e mettetele a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato,

mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.
Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.

GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

Sabato durante una breve passeggiata in paese ho notato in un angolo verde delle ortiche enormi, è tanto che voglio provare a cucinarle e ora mi sono tornate in mente.. così presa dall'entusismo armata di guanti, forbici e sportina mi sono diretta, con il mio lui, dritta dritta verso il fiume che scorre vicinissimo a casa mia.. All'inizio niente.. che delusione.. ma poi in un punto dove non passano a tagliare l'erba eccole li.. distese di enormi ortiche, si perchè quelle adatte ad essere cucinate sono quelle a foglie larghe, e così ne raccolgo un sacco pieno pieno.. e lui?!?!.. lui che continua a dirmi "oddio mi pizzicherà lo stomaco.." ah ah ah!!! "allora pizzicano??" ma va sono buonissime!!! prossimo weekend altro giro sul fiume!!!



GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

per due persone
250 gr di ricotta
1 tuorlo
3 cucchiai di farina
sale
ortiche
burro
tartufo bianchetto
parmigiano

Mettete a bollire dell'acqua salata.
Tagliate le punte e le prime foglie dell'ortica, ovvero la parte più tenera. Lavate accuratamente le ortiche, sempre usando i guanti, io le ho lavate 3 volte. Cuocetele per 7-8 minuti, scolatele, ma senza buttare l'acqua, schiacciatele bene in modo da eliminare tutta l'acqua, lasciate raffreddare e tritatele.
Aggiungete un pò d'acqua nella pentola, un po di sale e rimettete sul fuoco per portare a bollore.
Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con il tuorlo la farina e un po di sale, dividete l'impasto in due parti, una parte lasciatela più scarsa, in questa metterete l'ortica tritata (tenete da parte un po di ortiche per il condimento). Sul tagliere spargete della farina, versateci un'impasto e mettete sopra un'altro po di farina, formate un rotolo di circa 1 cm di spessore e con un coltello formate gli gnocchi, fate lo stesso con il secondo impasto. Aquesto punto l'acqua bolle e immergete subito gli gnocchi.. attenzione non fate riposare perchè questi gnocchi se non li cuocete subito si squagliano. In una padella fate sciogliere un po di burro, mettete la rimanente ortica tritata, appena gli gnocchi

vengono a galla versateli in padella, fate insaporire cospargete con un po di parmigiano e impiattate. Mettete sopra delle scaglie di tartufo e gustate il sapore della natura!!

VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO E CREMA DI PORRI

Oggi voglio postare una ricetta semplice e classica, il polpo con le patate, come al solito mi piace metterci del mio, una volta un cuoco mi ha detto che in cucina più si migliora, più passa il tempo e più si tende a cercare nuovi abbinamenti, ad aggiungere ingredienti.. che non sembrano mai abbastanza, sempre troppo semplici.. ora.. non è che io sia una grande cuoca ma mi accorgo che più passa il tempo e più effettivamente cerco di mettere quel qualcosa di mio nelle ricette.

VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO
SU CREMA DI PORRI

per 4 vol-au-vent
300 gr di patate
30+10 gr di burro
20 gr di parmigiano
1 uovo
noce moscata
1 polipo piccolo
olive nere denocciolate
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1 porro
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Mettete a bollire una pentola con dell'acqua. Appena bolle, tenendo il polpo per la testa, immergete i tentacoli nell'acqua, rialzate il polpo e ripetete tre volte, adesso

immergete completamente e lasciate cuocere circa 30 minuti, ma il tempo varia a seconda della grandezza, assicuratevi che rimanga sempre completamente coperto dall’acqua e provate a pizzicarlo con una forchetta per vedere se è tenero.
Lasciate intiepidire il polpo dentro l’acqua, prelevatelo e togliete la pelle dai tentacoli, tagliate a piccoli pezzetti.
In una ciotola unite i pezzi di polpo, le olive nere tagliate a rondelle e il prezzemolo e l’aglio tritati, regolate di sale e pepe e condite con oilo extravergine d’oliva.
Mentre il polpo cuoce mettete a bollire l’acqua per le patate, lessatele, poi pelatele e schiacciatele, unite i 30 gr di burro, il parmigiano l’uovo e un pizzico di noce moscata, mescolate bene, mettete tutto nella sac a poche e formate dei cerchi con un diametro di circa 8cm, sopra a questo formate altri due cerchi, mettete in una teglia coperta con carta forno e cuocete a forno caldo a 180° per 10-12 minuti, controllate quando saranno dorate.
In un padellino mettete i 10 gr di burro, tagliate il porro a rondelle e fatele rosolare, unite un pò d’acqua, circa due dita sopra i porri e cuocete 15 minuti, regolate di sale e pepe unite un filo d’olio e con il frullatore ad immersione formate una crema, tenetela un po densa quindi non lasciate asciugare troppo l’acqua.
Sul fondo di un piatto mettere due cucchiaiate di crema di porri disponete sopra i vol-au-vent e riempiteli con il polpo.



TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

TORTINE DI PATATE E BIETA AL BRIE
(ingredienti per 2 tortini)
100 gr di bieta (senza gambo) + 2 foglie con il gambo
1 patata media
120 gr di brie
(io ho usato il camoscio d'oro, che a mio parere ha un gusto più delicato)
1 uovo
15 gr di parmigiano
rosmarino
sale, pepe. noce moscata
Lessate la patata, lavate la bieta e privatela del gambo,

tenete però due foglie delle più grandi con il gambo.
Lessate la bieta in acqua salata, scolatela poi lessate qualche minuto anche le due foglie. Tenete da parte le due foglie intere e qualche foglia per fare il fondo dei tortini.
Schiacciate la patata e in una ciotola unitela ad un uovo, il grana, 80 gr di brie a pezzetti, la bieta tritata, il pepe una spolverata di noce moscata, e il rosmarino tritato.
Se avete le tortiere monodose imburrate gli stampi mettete sul fondo delle foglie di bieta e attorno, all'interno, una foglia intera per foderare tutto il bordo, riempite con il composto di patate e infornate a 180° per 20 minuti, tagliate a striscioline il brie rimanente e mettetelo sopra i tortini, lasciare qualche minuto in forno.
Se come me siete sicuri di avere le tortiere monodose ma non riuscite più a trovarle, in una teglia stendete la carta forno, mettete qualche foglia di bieta, posizionate sopra qualche cucchiaiata di composto e avvolgerlo con la foglia di bieta intera, chiudere con lo spago ed eventualmente aggiungere del composto per riempire.





Con questa ricetta partecipo al contest di SAPORI DI ELISA VegetariaMo?