TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO

Una delle cose che adoro mangiare e anche cucinare è la pasta ripiena e questi **tortelli con spinaci casatella e asiago** sono ottimi, delicati e gustosi! Ho pensato a questa ricetta ispirata dalle numerose tipologie di tortelli che si possono gustare nei ristoranti a Valeggio e Borghetto sul Mincio e zone limitrofe. Ho avuto la fortuna di visitare questi magnifici luoghi la primavera scorsa e ne sono rimasta incantata. In mezzo ad una natura rigogliosa si incontrano borghi affascinanti ed un fiume, il Mincio, che vi scorre attraverso, lento e silenzioso! Volete scoprire di più su questi luoghi?! correte a leggere il nuovo numero di Taste&More cliccando sulla pagina in fondo al post.


l'ombelico di Venere

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO



- 300 g di farina 00
- 3 uova
- Per il ripieno
- 300 g di casatella fresca
- 120 g di Asiago
- spiancini novelli q.b.
- sale fino
- Per condire
- burro
- pinoli
- scorza di limone
- spinacini

1. Lavate gli spinacini, circa 2 pugni, scolateli e stendeteli su di un canovaccio per asciugarli.
2. Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e formate un buco al centro. Rompete le uova e versatele al centro del buco, lavorate le uova con una forchetta unendo sempre più farina, proseguite lavorando a mano per una decina di minuti fino a formare un panetto liscio.
3. Coprite la pasta con una ciotola e lasciate riposare 30 minuti.
4. Nel frattempo mettete la casatella in una ciotola e lavoratela con la forchetta, unite l’Asiago grattuggiato

e gli spinacini tritati, regolate con un pizzico di sale. Il ripieno dovrà risultare piuttosto verde.

5. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
6. Tagliate delle strisce larghe circa 6 centimetri e dividetele a loro volta in quadrati.
7. Sovrapponete tutti i quadrati uno sull’altro per non far seccare la pasta, al centro di ogni quadretto mettete un cucchiaino di ripieno ripiegate a metà la pasta e richiudetela sovrapponendo le due estremità.
8. Fate bollire abbondante acqua salata, cuocete la pasta pochi minuti e scolatela.
9. In una padella fate tostare i pinoli, unite una noce di burro, mettete i ravioli e alcune foglie di spinicini e fate insaporire.
10. Completate con scorza di limone grattuggiata e servite subito.


l'ombelico di Venere


Pombeiro di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

Parco giardino Sigurtà






Tombolo di Venere



Borghetto sul Mincio




Lombelico di Venere








Locanda di Venere

Grazie di Curtatone






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

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

I **tagliolini alle vongole** sono senza dubbio uno dei piatti simbolo dell’estate, e non solo. A me personalmente piacciono moltissimo ma purtroppo non sempre sono cucinati bene e tante volte non sanno di nulla o hanno dei residui di sabbia. Sicuramente molto più diffusi sono gli spaghetti alle vongole ma la pasta fresca è sicuramente più buona e assorbe meglio il sugo di condimento diventando molto saporita. Questo piatto apparentemente molto semplice non è però per nulla banale e dopo tanti tanti piatti preparati, più o meno buoni, ho deciso di dedicargli un bel post!

PER UNA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA

-Importantissimo è utilizzare vongole fresche ancora vive, preferibilmente veraci.
-Risciacquate bene le vongole e mettetele in una bacinella con acqua fredda e un cucchiaio di sale grosso, mescolate per farlo sciogliere. In questo modo le vongole si apriranno leggermente e lascieranno uscire la sabbia presente al loro interno (la sabbia rovina inevitabilmente il vostro piatto)
-Non cuocete troppo a lungo e vongole per evitare diventino dure, appena si apriranno toglietele dal fuoco.
-Dopo la cottura passate il sugo delle vongole attraverso un telo di cotone dal quale non passi l'eventuale sabbia rimasta ma solo in liquido.
-Fate molta attenzione a non bruciare il trito di aglio e non soffriggete il prezzemolo che oltre a rischiare di bruciarsi, rendendo amari i tagliolini, non saprà di nulla. Inseritelo tritato alla fine in modo che mantenga tutto il suo sapore.
-Utilizzate acqua di cottura appena salata inquanto le vongole già sono molto salate e rischiereste di avere un piatto immangiabile.
-Scottate solo i tagliolini in acqua bollente leggermente salata e terminate la cottura in padella con il sugo delle vongole, in questo modo i tagliolini o gli spaghetti assorbiranno il sugo diventando molto saporiti.
-Utilizzate un padella di alluminio per cuocere le vongole, le valve infatti potrebbero graffiare il rivestimento delle antiaderenti.



TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

ingredienti per 4 persone

1,5 kg di vongole veraci
4 spicchi di aglio
prezzemolo fresco
scorza di limone a piacere

Per i tagliolini

4 uova

320 g di farina 00

80 g di semola rimacinata



Per prima cosa lavate bene le vongole, mettetele in uan bacinella con acqua fresca e sale grosso e mescolate bene,

lasciatele almeno 2 ore.
Preparate i tagliolini, su di un tagliere disponete la farina e formate un buco al centro dove metterete le uova aperte. Iniziate a lavorare con una forchetta e procedete a mano facendo forza con i palmi fino a formare un panetto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto a riposare per almeno 30 minuti. Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello lasciandola un pochino grossa. Potete usare anche la nonna papera anche se la pasta diventando più liscia non assorbirà così tanto il sugo.Scolate le vongole e risciacquatele. Tritate due spicchi di aglio e fateli rosolare in una larga padella di alluminio ed unite le vongole, coprite con un coperchio e controllate quando tutte saranno aperte, togliete dal fuoco. Togliete le vongole dalla padella e filtrate il sugo facendolo passare attraverso un colino foderato con un telo di cotone grosso. Nel frattempo fate bollire dell'acqua appena salata, versate i tagliolini e appena l'acqua riprende il bollore scolateli. Nella padella di cottura delle vongole mettete un cucchiaio di olio e fate rosolare gli altri due spicchi di aglio tritati (questo perché l'aglio di prima sarà rimasto nel telo di cotone quando avete filtrato il sugo) aggiungete il sugo filtrato ed i tagliolini, mescolate spesso per cuocere uniformemente i tagliolini. Se fosse necessario aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Alla fine il sugo non dovrà essere comletamente asciutto, tenete presente che la pasta continua ad assorbirlo anche a fuoco spento. Subito prima di togliere dal fuoco unite le vongole ed il prezzemolo fresco tritato. Servite subito, a piacere con della scorza di limone grattuggiata.
ps. le vongole potete metterle con le valve per un effetto più coreografico oppure sgusciarle prima per comodità.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

IFOOD

Ormai lo sapete tutti.. **IFOOD** è finalmente on line!!!



Difficile raccontare quello che sono stati questi mesi, tanta emozione per la fiducia che mi è stata data, tanta voglia di cucinare, di esserci, di dare il massimo, tanta voglia di questo nuovo progetto!! Un progetto che raccoglie tante brave blogger, tante amiche.. come una grande famiglia che si ritrova attorno ad una tavola per festeggiare un evento, ed eccoci tutte qui, attorno alla “tavola” di **IFOOD**!!

Ma che cos’è **IFOOD**? E’ un portale che parla di cibo a 360°, parla di noi.. di noi blogger, di noi bloggalline e delle nostre ricette, delle nostre fotografie, delle nostre storie!! Ma se volete scoprire di più correte e godetevi ogni singola pagina!!!

Io vi lascio una piccola anticipazione di una mia ricetta che potete trovare solo su **IFOOD**!!





PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA CON RAGU' DI FRATTAGLIE

Ammetto che la prima cosa che ho pensato è stata "nooooo… e io come faccio??" la seconda è stata "dovrò saltare anche questo mese l'MTC" e così sono passati alcuni giorni e poi ho pensato "deve essere stata una punizione per aver dimenticato di pubblicare i soufflè.. si due, in tempo"
Mettiamola così, ero appena tornata dalle ferie, il fuso orario.. insomma in qualche modo devo pur darmi una spiegazione!!
E fu così che mi trovai a comprare fegatini, cuori di pollo e durelli con affianco un vecchietto che se ne riempiva il carrello. Mi ha fatto pensare a mio nonno, lui ha sempre avuto le galline che puntualmente facevano una brutta fine e di certo non si buttava nulla, nemmeno le budella. Mia mamma ha sempre usato delle frattaglie per preparare il ragù, ma mescolate al macinato non mi hanno mai dato fastidio. Ho

deciso quindi di partire da qui, dai miei ricordi e ho preparato un ragù di sole frattaglie, lo so, più banale di così non potevo farlo ma è difficile avere fantasia per qualcosa che non ti piace e che non riesci ad assaggiare. Mi dispiace perché avrei voluto rendere onore anche a questa sfida pensando a qualcosa di più originale, come dice Cristiana “la cucina è arte, sperimentazione,
creatività e tanto saper fare” anche per me è così però forse a volte anche prepare un classico va bene, non so, mi perdonerete, solitamente non sono schizzinosa e mi piace provare tutto ma questo tipo di piatti, pur avendoli assaggiati, non mi piacciono proprio, e con il fegato ho riprovato anche di recente ma ancora niente da fare. Però adesso mi pento di non aver memorizzato le “ricette” che preparava annibal nel telefilm in onda lo scorso inverno, certi piattini di alta cucina!!!
Ad ogni modo ho voluto esserci, mi sono impegnata in cucina come per le altre sfide e chi ha mangiato queste tagliatelle le ha trovate buonissime, quindi per chi ama il genere direi che sono un buon classico.



Per dare un pochino di “vivacità” alla ricetta ho deciso di preparare non delle semplici tagliatelle ma una paglia e fieno con l’ortica raccolta sull’argine del fiume durante una passeggiata con mia mamma. Con lei che mi diceva “ma questa non è ortica” e la toccava senza essere punta, poi mi sono sacrificata io e il mio dito ha pizzicato per tutto il giorno.. decisamente erano ortiche.


ombelicodivenere.blogspot.it



PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA
CON RAGU' DI FRATTAGLIE DI POLLO

per 6 persone

per la pasta gialla

200 g di farina 00 circa

2 uova

pasta alle ortiche

300 g di farina 00 circa*

250 g di ortiche pesate cotte

1 uovo

per il ragù

230 g di fegatini di pollo

230 g di durelli di pollo
60 g di budella di pollo
60 g di pancetta
5 cuori di pollo
1 carota
3 cipollotti freschi
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di aceto bianco
brodo di pollo q.b.
olio extravergine d’oliva
sale, pepe
*la quantità della farina è indicativa, meglio iniziare l’impasto utilizzandone meno e aggiungerne all’occorrenza. La quantità dipende dalla grandezza dell’uovo e dall’umidità delle ortiche.



Selezionate foglie di ortica più tenere e giovani, quelle vicino alla punta, lavatele più volte accuratamente con acqua fredda, io ho messo anche un cucchiaino di bicarbonato di sodio e poi ho risciacquato bene.
Cuocete in poca acqua salata le ortiche e fatele scolare bene per tutta la notte.
Preparate la pasta gialla lavorando due uova intere e 200 g di farina. Frullate 250 g di ortiche, il peso varia anche in base a quanto le volete verdi e aromatiche, con questa quantità il sapore è piuttosto accentuato.
Lavorate le ortiche con la farina e l'uovo, consiglio di partire con meno farina ed aggiungerne all'occorrenza.
Lasciate riposare i due impasti 20 minuti coperti da un

piatto.
Mettete il fegato in un piatto con dell’acqua fredda e un cucchiaio di aceto bianco per dieci minuti poi scolatelo.
Per il ragù, in un tegame fate rosolare la carota pulita e i cipollotti tagliati grossolanamente e la pancetta a striscioline. Tritate le budella e unitele al soffritto. Quando tutto sarà rosolato unite i durelli che avrete tagliato a piccoli pezzeti eliminando la parte dura che stà al centro, se i pezzetti fossero troppo grossi potete passarli velocemente nel mixer. Tagliate i cuori e il fegato a pizzoli pezzi e metteteli nel tegame, lasciate soffriggere il tutto mescolando ogni tanto. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il brodo caldo fino a coprire il tutto. Lasciate cuocere circa 40 minuti, se il ragù dovesse asciugarsi troppo aggiungete poco brodo per volta, alla fine dovrà rimanere non troppo asciutto. Regolate di sale e pepe.
Cuocete pochi minuti le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele e conditele con un filo di olio extravergine d’oliva e con il ragù di frattaglie, completate con Parmigiano reggiano a piacere.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipo all’MTC del mese di aprile

