Pesche sciroppate allo zenzero

Quasi come ogni anno io amo preparare le **pesche sciroppate** ed in particolare amo aromatizzarle con lo zenzero che a mio parere gli dona un sapore unico, se vi piace potete usare anche della cannella.

Quando ero piccola erano il nostro dolce dell'inverno e mia mamma ce le scaldava in un tegamino, io amavo guatarle calde con il loro sciroppo.

Le pesche sciroppate sono però ottime anche fredde abinate al gelato, ad esempio questo https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplicissimo-senza-gelatiera.html

oppure per preparare ottime torte farcite come questa https://www.ombelicodivenere.com/2015/04/torta-con-crema-alla-mandorla-e-polpa-di-pesche-allo-zenzero.html


Tombolo di Venere

Pesche sciroppate allo zenzero



- Ingredienti per ogni kg di frutta
- 1 kg di pesche percocche*
- 150 g di zucchero
- 400 g di acqua
- scorza di limone bio
- zenzero fresco
- *scegliete pesche senza macchie o ammaccature (i frutti non devono essere maturi ma ancora piuttosto sodi, diversamente le pesche tenderanno a spappolarsi in cottura.)

1. Per prima cosa preparate lo sciroppo facendo scaldare l’acqua con lo zucchero, quando sarà sciolto spegnete il fornello e lasciate raffreddare.
2. Lavate le pesche e sbucciatele, indicedetele a metà e ruotandole staccate le due parti dal nocciolo.
3. Riempite i vasi cercando di incastrare bene le pesche, arricchite con fette di zenzero e scorza di limone.
4. Riempite i vasi con lo sciroppo coprendo le pesche di almeno 1 centimetro, aspettate un po’ per verificare che il liquido non cali ed eventualmente aggiungetene altro.
5. Mettete i vasi in una pentola capiente e separateli con degli strofinacci, aggiungete acqua fino a coprirli e cuocete 15- 20 minuti dal momento del bollore.
6. Lasciate raffreddare all’interno dell’acqua prima di riporre in dispensa.




l'ombelico di Venere


DIAMETRO 86 mm



Confettura di fichi pere e limoni caramellati

Come ogni anno il nostro albero di fichi ne produce un’enorme quantità e quest’anno ho deciso di realizzare anche qualche confettura differente dalla tradizionale. Questa di fichi, pere e limoni caramellati è davvero riuscita molto bene, il mix dei sapori è ben equilibrato e l’intenso profumo di limone la rende, per me che lo amo, eccezionale. Fondamentale è bollire i limoni per 3 volte cambiando sempre l’acqua in modo da eliminare l’amaro della buccia, una volta cotti io ho anche eliminare le pellicine bianche che si trovano all’interno, quelle che dividono gli spicchi.


Conchiglia di Venere

Confettura di fichi pere e limoni caramellati



- Ingredienti per i limoni caramellati
- 4 grossi limoni non trattati (circa 800 g*)
- 150 g di zucchero
- Ingredienti per la confettura
- 800 g di pere abate al netto
- 800 g di fichi bianchi
- 350 g di zucchero
- 15 g di zenzero disidratato senza zucchero
- *i limoni sono quelli molto grandi con la scorza rugosa molto spessa (vedi nelle foto)

1. Lavate i limoni, fate bollire 3 pentole di acqua. Fate bollire i limoni interi per 10 minuti, scolateli e metteteli nel secondo tegame, bollite altri 10 minuti e metteteli nella terza pentola, cuocete gli ultimi 10 minuti e scolate i limoni. Tagliateli a metà, eliminate i semi e ila parte bianca all'interno, quella che divide le fette di limone. Raccogliete la polpa che sarà piuttosto liquida, e mettetela in una padella. Tagliate i limoni a fette e mettete anch'esse in padella, unite lo zucchero e cuocete a fiamma bassa finché il liquido sarà asciutto, tagliate grossolanamente le fette di limone e tenete da parte. *
2. Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e tagliatele a piccoli pezzetti, pulite i fichi con un

panno umido e tagliate anch’essi in pezzi, mettete tutto in un tegame dal fondo pesante, unite il limone tritato con tutta la polpa, lo zucchero e lo zenzero tritato finemente. Mescolate tutto e mettete sul fuoco con uno spargifiamma. Cuocete a fuoco lento per 3 ore, frullate una parte di confettura, a piacere in base a come più gradite la consistenza, e cuocete altri 30 minuti.

3. Versate la confettura ancora bollente nei vasi sterilizzati, chiudete con il coperchio e rovesciateli. Una volta freddi poneteli in dispensa.
4. **ps. consiglio per ogni limone di assaggiare un pezzetto di scorza per verificare che non sia amara, questo perché mi è capitato che, nonostante il procedimento fatto, alcuni limoni siano rimasti molto amari, in questo caso rovnereste tutta la confettura.**


L'ombelico di Venere


Ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Tombolo di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

MUFFIN CIOCCOLATO PERE E ZENZERO AL FARRO INTEGRALE

Cioccolato e pere è un connubio fantastico, esistono mille versioni di torte che le contengono ma io ho deciso di fare dei muffin!! Memore della sfida dell'MTC sui muffin sono andata a rileggermi i consigli di Francesca e ho elaborato la mia ricettina. Ricordiamo che i muffin non sono i cupcake e che non basta non mettere un frosting per trasformarli in muffin, è importante che gli ingredienti solidi e quelli liquidi siano lavorati separatamente, uniti assieme e mescolati molto rapidamente, diversamente l'impasto rischia di essere duro.

Al momento di riempire i miei pirottini ovviamente di loro non c'è traccia.. eppure son sicura di averne una sacchetto intero, ma sicurissima, ho pensato "inutile cercare, li troverai domani" allora li ho creati con la carta forno e puntuale la mattina dopo mi è venuto in mente dove li avevo messi.. ditemi che succede anche a voi!!!!

Questi muffin sono sofficissimi, umidi, non molto dolci, molto golosi, senza latticini ed integrali.. non so dirvi quanto si conservino ma so che al secondo giorno.. forse.. ci arrivano



MUFFIN CIOCCOLATO PERE E ZENZERO
AL FARRO INTEGRALE
(senza latticini)
per 12 muffin

Igredienti secchi
230 g di farina di farro integrale bio

30 g di cacao amaro
50+15g di gocce di cioccolato fondente
90 g di zucchero di canna demerrara
6 g di lievito per dolci
un pizzico di sale
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Ingredienti umidi

1 uovo
200 g di latte di cocco
50 g di cioccolato fondente al 72%
70 g di olio di cereali e frutti
200 g di pere al netto
6 g di zenzero grattugiato
12 g di miele millefiori



Setacciate assieme la farina di farro, il cacao, il sale, il lievito ed il bicarbonato. Mettete tutto in una ciotola ed unite lo zucchero di canna e 50 grammi di gocce di cioccolato fondente.
In un’altra ciotola sbattete l’uovo ed unite il latte di cocco, l’olio, lo zenzero tritato ed il cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria e lasciato intiepidire.

Sbucciate le pere ed unitele al composto liquido.
Unite i due impasti e mescolate con un cucchiao quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti e comunque il meno possibile. Versate l’impasto nei pirottini per muffin facendo attenzione a non riempirli troppo perché non fuoriescano in cottura. Cospargete la superficie con le gocce di cioccolato rimaste ed infornate a 180°C per 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


L'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

TORTA DI PERE CON LEMON CURD ALLO ZENZERO

Ci sono quei periodi in cui si susseguono una serie di cambiamenti, una serie di eventi che uno dietro l'altro rivoluzionano un pochino la vita, la routine va modificata e non sempre è un male!!! La mia ha iniziato la sua evoluzione da luglio, la ruota ha iniziato a girare, c'è chi è sceso e c'è chi è salito.. la mia collega all'improvviso si è licenziata e un pochino spiazzata mi son ritrovata con il lavoro di due persone.. ma ad affiancarmi è arrivata una nuova ragazza con cui mi sento molto affine e credo che le cose andranno molto bene!! Il mio corso storico di nuoto è stato soppresso e io non posso nuotare senza il mio istruttore.. solo con lui posso dare il massimo, diversamente la pigrizia prende il sopravvento.. quindi non volendo iniziare a rotolare e a dar forma al divano con il mio corpo, son stata costretta a cambiare sport!! Ho iniziato a frequentare un corso di zumba che mai nella mia vita avrei pensato di fare, la prima lezione è stata demoralizzante ma poi mi son detta che ad ormai 37 anni non potevo farmi abbattere da due passi di danza e son partita.. confesso che mi diverto moltissimo, mi scarico tantissimo e mi piace proprio, il mio corpo ha conosciuto muscoli che nemmeno sapeva di avere!!! E poi c'è taste.. come tutti ormai saprete una storica collega di redazione, Meris, è scesa dalla ruota e due ne son salite, due amiche fantastiche e uniche, Mary e Michela, naturalmente Lara è la terza ma lei sulla giostra c'è da un po'!!
Mi sembrava quindi arrivato il momento dare una svolta anche al blog, è tantissimo che ci penso e dopo aver cambiato mille idee ho avuto l'illuminazione del cappelletto, d'altronde è il simbolo della mia terra e del mio blog!! Mio fratello, magnifico illustratore, mi ha fatto il disegno ed eccolo finalmente protagonista di questo piccolo spazio. Naturalmente c'è ancora tanto da fare e da aggiustare, un pochino alla volta spero di riuscire a mettere in pratica quello che ho in mente, o meglio spero che il mio Davide riesca ad aiutarmi in questo
Per festeggiare la nuova veste non può mancare una bella

torta, non amo vantarmi tanto della bontà delle mie ricette ma devo dire che questa torta era magnifica, soffice, umida al punto giusto, non troppo dolce con il retrogusto di limone e quel leggero pizzicorino dello zenzero!!



TORTA DI PERE
CON LEMON CURD ALLO ZENZERO

per una torta da 22 cm

per la torta

170 g di farina 00
140 g di zucchero+1 cucchiaio
60 g di burro
30 g di fecola di patate
2 uova
350 g di pere abate al netto dagli scarti

1 bustina di lievito per dolci

per il lemon curd

2 uova

80 g di zucchero

40 g di burro

60 g di succo di limone bio

scorza di 1/2 limone bio

zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per
volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il

primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare.
Per la torta, lavorate il burro con lo zucchero fino a formare una crema, rompete le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Unite i primi alla crema di burro ed amalgamateli bene, aggiungete tre cucchiai di lemon curd, poi la farina, la fecola e il lievito setacciati. Montate gli albumi ed uniteli al composto facendo attenzione a non smontarli. Sbucciate le pere e tagliatele a piccoli cubetti, aggiungeteli all'impasto. Versatene una parte in una teglia imburrata, distribuite il lemon curd a mucchietti per tutta la torta e copriteli con dell'impasto, a piacere distribuite altro lemon curd e terminate con l'impasto. Cospargete un cucchiaio di zucchero sulla superficie e cuocete 180° per circa 35 minuti.


l'ombelico di Venere



STRUDEL BANANA E PERA CON SALSA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era

successo le altre volte, forse a causa della presenza dell’uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l’ho preparata profumando l’acqua con un tè verde della Malesia, “chiamato tè verde del Paradiso” è aromatizzato all’ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all’assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.



STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO

150 g di farina 00
100 g di acqua
tè verde del Paradiso
1 cucchiaio di olio di semi
un pizzico di sale
per la farcitura
320 g di banana al netto degli scarti
320 g di peraal netto degli scarti
40 g di zucchero di canna
30 g di ananas candito
20 g di zenzero candito
30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d’arancia
tè verde del Paradiso



Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.
Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l'ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un'impasto velato da circa 50×50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.
Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l'interno e arrotolate la pasta siutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.
Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d'arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.
Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all’ MTC di febbraio



STRUDEL AL GORGONZONA E GUANCIALE

Oggi qui si festeggia, il mio blog compie due anni, un nevellino in confronto a tanti altri ma è comunque cresciuto tanto rispetto l'inizio. Ricordo l'entusiasmo e l'incoscenza dei primi mesi, ricordo un febbraio con 22 ricette in 17 giorni.. 0.o forse un po' troppe!! Con il tempo le cose si sono ridimensionate e gli impegni sono aumentati, l'MTC, Taste&More e Agrodolce, tutte grandi soddisfazioni che mi hanno un pochino allontanato da qui, ma spero di ricominciare ad essere più presente. Ma ora parliamo della sfida mensile dell'MTC, parliamo di Mari, la vincitrice, che molto generosamente ci ha donato non una ma ben due ricette da rielaborare!!!
Non pensavo di partire con uno strudel salato, io che ero tra le sostenitrici del dolce!! Ma poi capita un giorno in cui stai facendo tre tipi di biscotti e una torta e di fare altri dolci mica ne hai voglia!! E capita anche che per pranzo non sai cosa preparare e ti salta in mente lo strudel.. apri il frigorifero e sbirci in cerca di qualche idea! E capita che nasca lui, così per caso, non studiato non voluto, ma a volte l'improvvisazione premia, infatti il risultato non ha deluso. Mi piace che nel piatto siano presenti alimenti con caratteristiche differenti, quindi il dolce della pera e del gorgonzola anche leggermente piccante, il salato del guanciale e l'acido della panna. Come tocco finale nella salsa ho messo pochissimo zafferano che non deve assolutamente prevalere come sapore ma deve essere appena percettibile, in questo modo in bocca si sentiranno tutti i sapori!
Per realizzare l'impasto ho dovuto aggiungere più acqua calda rispetto a quella prevista, la necessaria perché il mio impasto potesse stare assieme e avere una consistenza tale che gli permettesse di essere steso!



STRUDEL AL GORGONZOLA E GUANCIALE
CON CREMA DI PORRI E PERE

per 3 persone

per la pasta strudel

150 g di farina 00
65 g di acqua
1 cucchiaio di olio extravergine d’oliva
1 pizzico di sale

per il ripieno

200 g di ricotta di mucca fresca
100 g di gorgonzola
60 g di guanciale
1 uovo

per la crema

100 g di pera abate pulita e senza buccia
60 g di porro pulito
60 g di panna acida
la punta di un cucchiaino di zafferano
olio extravergine d’oliva
sale, pepe



Preparate l’impasto secondo le indicazioni di Mari, *scaldate l’acqua, deve essere abbastanza calda ma non bollente. Setacciate la farina in un recipiente, aggiungete il sale e l’olio e versate a mano a mano l’acqua calda mescolando.*
Quando la farina avrà assorbito tutta l’acqua, togliete l’impasto dal recipiente e cominciate a lavorarlo con le mani

su una spianatoia per un paio di minuti, fino ad ottenere un impasto morbido, quasi appiccicoso ma che comunque non resta attaccato alla spianatoia o alle dita. Mettete l'impasto a riposare, coperto da un panno umido o da una pellicola, per circa mezz'ora.

Nel frattempo in una padella calda adagiate le fette di guanciale affettate molto sottili, appena il grasso si sarà sciolto e sarà quindi trasparente, toglietele dalla padella, in questo modo il guanciale risulterà più saporito e più facile da tagliare. Aggiungete in padella due cucchiai di olio extravergine d'oliva e fate rosolare il porro tagliato a rondelle sottili e la pera tagliata a piccoli dadini, dopo qualche minuto allungate con una tazzina di acqua e proseguite la cottura per una decina di minuti. Aggiungete la panna acida, mettete tutto in una ciotola e con un frullatore ad immersione formate una crema. Rimettete a scaldare in padella, salate e completate con lo zafferano. In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta e il gorgonzola e amalgamate formando una crema.

Stendete la pasta in un quadrato di circa 25×25, disponetevi sopra la crema lasciando un bordo di 2 cm tutto attorno. Adagiate sopra le fette di guanciale. Ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e arrotolate lo strudel. Avvolgetelo in un canovaccio, fissate prima i due lati esterni con uno spago e poi bloccatelo in due punti. Mettete a cuocere sommerso dall'acqua bollente per 30 minuti. Scolate lo strudel eliminate lo spago e togliete il canovaccio. Tagliate a rondelle di circa 1,5 cm, disponete nel piatto e servite con la salsa calda e un filo di olio extravergine d'oliva. A piacere decorate con fette sottilissime di pera.


ombelicodivenere.blogspot.it
ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di Febbraio dell’MTC



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l’elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.
Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l’amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

250 g di ricotta di mucca
120 g di pera abate (pesata pulita)
100 g di bietole (solo le foglie)
70 g di farina 00
60 g di cicoria (solo le foglie)
40 g di formaggio tipo brie
40 g di rigatino toscano affumicato
1 uovo
1 scalogno



Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell’acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l’acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiai di olio extravergine d’oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un’effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.
Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.
Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.



TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDì 5 SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5 FEBBRAIO!!!

EVENTO YOUREDO

Eccomi finalmente a raccontarvi della mia partecipazione all'evento gastronomico organizzato da YOUREDO che si è tenuto sabato 1 dicembre presso la scuola provinciale Alberghiera Kaiserhof di Merano, una struttura splendida che un tempo era un prestigioso hotel inaugurato nel 1897.
Tutto ha avuto inizio con una staffetta e indovinate un po chi mi aveva invitato a partecipare!?!? ma sempre lei.. Elisa, ma allora questo destino insiste!!!
Alla fine della gara siamo rimaste in quattro chiamate a cucinare un menù completo per una giuria composta da giornalisti del luogo, lo staff youredo, il direttore della scuola e altri ospiti.



la sala da pranzo



Eccoci noi quattro pronte a metterci ai fornelli. Da sinistra Daniela, Elisa, Io, Susanna.

Durante la preparazione dei piatti siamo state supportate dalla bravissima e disponibilissima Margareth Lanz docente della scuola, e da due alieve anch’esse molto brave!!
Il menù prevedeva:
ANTIPASTO, preparato da Elisa
BIGNE’ DI POLENTA FARCITI CON MOUSSE DI CHAMPIGNON E SPECK DECORATI CON VELLUTATA DI PORRI
PRIMO, preparato da Susanna
LASAGNA CON RADICCHIO E SALSICCIA
SECONDO, preparato da Daniela
FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI MELE E SPINACI CON PASTICCIO DEL BOSCO
DESSERT, preparato da me
MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO ALLE NOCI



foto di Elisa

Devo ammettere che sono rimasta molto serena per tutta la durata della preparazione nonostante per me fosse la prima volta che partecipavo ad un’evento e nonostante partecipassi con la ricetta di un dolce che sinceramente mi mette sempre un pò di ansia perchè, sebbene mi piaccia molto cucinarli, c’è sempre qualcosa che non va per il verso giusto, tranne questa volta e vi dirò di più, la mia incoscienza mi ha portato anche a modificare la ricetta sul momento, senza stravolgerla naturalmente ma le dosi le ho variate ed è andata bene, molto bene!!



foto di Elisa

L’unico momento di ansia è stato quello della presentazione del piatto, non sono molto brava a parlare davanti a persone che non conosco e sopratutto non sono abituata a farlo.


ombelicodivenere.blogspot.it


youredo
youredo.
ombelicodivenere.blogspot.it



La valutazione dei piatti è avvenuta in base alla presentazione del piatto, il sapore e l'abbinamento degli ingredienti.

La prima classificata è stata Daniela
La seconda classificata io
La terza classificata Elisa
La quarta classificata Susanna


ombelicodivenere.blogspot.it



alcuni link sull’evento

YOUREDO

HDS-BZ

INFORMAZIONE.IT

LIVE-PR



io ed Elisa

Ora vi lascio la ricetta, con queste dosi otterrete circa 3-4 bicchieri in base alla grandezza, la quantità per il pralinato è abbondante ma è difficile farne meno ottenendo un buon risultato visto che va frullato.

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO DI NOCI

pasta sfoglia rapida

125 gr di farina
125 gr di burro freddo
60 gr di acqua gelata

per la chantilly allo zabaione

2 tuorli
40 gr di zucchero
15 ml di nocino
60 gr di ricotta
100 ml di panna
2 gr di gelatina
18 gr di pralinato alla noce

per il pralinato alla noce

60 gr di zucchero
40 gr di noci
10 gr di acqua

pere al nocino

1 pera

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 noce di burro

1 cucchiaio di liquore nocinocioccolato fondente a piacere

Per la pasta sfoglia rapida, lavorate assieme la farina e il burro con la punta delle dita fino ad
ottenere un composto in bricciole, unite l'acqua e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.
Infarinate un piano di lavoro e disponete l'impasto, tiratelo col mattarello in una sfoglia
rettangolare, ripiegatela in tre per il senso della lunghezza, giratela di 90°tirate nuovamente la pasta, ripiegatela in tre e mettete a riposare 30 minuti in frigorifero, ripetete altre due volte le pieghe a tre, lasciate riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tirate la
pasta sottile, cospargete con un velo di zucchero semolato, passate con il mattarello facendo
poca pressione, con una forchetta praticate dei fori con i rebbi di una forchetta, e con un coppapasta tagliare dei cerchi poco più piccoli delle dimensioni del bicchiere, cuocete in forno statico a 180° per circa 25 minuti.
Per il pralinato alla noce, in una padella mettete lo zucchero con l'acqua, quando sarà caramellato unite le noci, amalgamate velocemente e distribuite il tutto su della carta forno, lasciate rapprendere rompere in pezzi e frullate tutto assieme finchè il composto non diventerà una crema omogenea.
Per la chantilly, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, fate bollire dell'acqua in un pentolino, nel frattempo in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli qualche minuto, unite il nocino e mettete la ciotola a bagnomaria avendo cura che questa non tocchi l'acqua, iniziate a montare lo zabaione con delle fruste elettriche finchè non si creerà un composto spumoso, circa 10-15 minuti togliete lo zabaione dal bagnomaria, fate sciogliere al microonde la colla di pesce ben strizzata con un cucchiaino di nocino unitela allo zabaione ed amalgamate bene. Aggiungete il pralinato e fate intiepidire, unite la ricotta, mescolate bene fino ad ottenere un composto liscio. Montate la panna ed

unitela al composto. Lasciate rapprendere in frigo.
Per le pere, sbucciate e tagliate a cubetti le pere, in una padella fate sciogliere una noce di burro, mettete le pere, cuocete pochi minuti ed unite lo zucchero, lasciate asciugare e unite il nocino. Fate raffreddare.
Servite alternando i dischi di pasta sfoglia con la crema chantilly e le pere. A piacere decorate con cioccolato fondente.

