SPOJA LORDA Al FARRO INTEGRALE E BORRAGINE

E poi un bell’ anno decidi di piantare dei semi di borragine perché spontanea proprio non la trovi, e lei giustamente nasce e cresce, ma tu non avevi preventivato che lei puntualissima ogni anno sarebbe rinata e ti avrebbe regalato un bel cespuglio di nuove foglie da trasformare in qualcosa di commestibile!! Quindi un giorno si presenta mia mamma con una bel mazzo e mi chiede che cosa ne voglio fare, ebbene quest’anno è nata questa pasta dalla tradizione romagnola ma ovviamente rivisitata.

La **spoja lorda** nasce per utilizzare le rimanenze del ripieno dei cappelletti con il quale si sporcava della sfoglia che poi veniva ricoperta con un secondo strato di pasta, tagliata a quadretti e cotta rigorosamente in brodo, questo perché anche se il poco ripieno fosse uscito non sarebbe comunque andato perso ma anzi, avrebbe arricchito il brodo. Oggi questa deliziosa pasta viene consumata sempre più spesso anche asciutta ed in questo caso naturalmente è necessario fare più attenzione a togliere bene l’aria tra i due strati di pasta ed a tagliare i quadretti con una rondella che schiaccia bene.


l'ombelico di Venere

SPOJA LORDA AL FARRO INTEGRALE E BORRAGINE



- PER LA PASTA
- 200 g di farina di farro integrale
- 100 g di farina tipo 2
- 70 g di borragine cotta e strizzata
- 2 uova
- PER IL RIPIENO
- 200 g di formaggio campagnolo
- 150 g di ricotta di mucca fresca
- 30 g di parmigiano reggiano
- pepe nero a piacere
- PER IL CONDIMENTO
- 30 g di burro
- 12 foglie di salvia
- 30 g di pinoli
- 30 g di parmigiano reggiano 30 mesi

1. Per prima cosa preparate la pasta, lavate accuratamente le foglie della borragine e lessatele in acqua leggermente salata per 15 minuti, scolatela, passatela sotto acqua corrente fredda e strizzatela bene. Frullate le uova con 70 grammi di borragine fino ad ottenere un composto liscio.
2. Disponete le farine su di una tagliere e formate un vuoto al centro versatevi il composto di uova e borragine. Iniziare a lavorarle con una forchetta

prendendo sempre più farina. Quando non è più possibile lavorare con le mani, iniziate a impastate con i palmi. Eseguite movimenti alternati facendo forza sulla pasta e ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro, riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto un piatto e lasciate riposare 30 minuti.

3. Riprendete la pasta, schiacciatela con le dita dandogli una forma rotonda. Iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando è poco più sottile, avvolgetela sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, andranno quindi stesi ulteriormente.
4. Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti per il ripieno e lavorateli assieme, Stendetelo su metà della pasta e ripiegatevi sopra l'altra metà della pasta cercando di togliere l'aria. Tagliate delle striscie larghe circa 1,5 cm che a loro volta taglierete in pezzi da 1,5/2 cm.
5. Fate bollire abbondante acqua salata e nel frattempo mettete i pinoli in una padella a tostare, toglieteli e tenete da parte. Fate fondere il burro e quando inizierà a formarsi la schiuma filtratelo passandolo attraverso un colino dalle maglie molto fitte.
6. Cuocete la pasta pochi minuti e scolatela. Rimettete il burro filtrato in padella assieme alle foglie di salvia. Quando il burro sarà diventato di colore leggermente bruno unite la pasta lessata e scolata, i pinoli e abbondante parmigiano reggiano, mescolate per amalgamare il condimento e servite.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Tombolino di Venere


Cornelius di Venere


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere

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



RAVIOLI NERI AL BRANZINO E MASCARPONE

Ci siamo, il weekend è ufficialmente iniziato, e più che inverno sembra primavera!! In questi giorni c’è un sole magnifico e questo mi riempie di gioia, io che vivo solo di luce ma sopratutto di sole!! Per rimanere ancora di più legata alla stagione che io amo, oggi vi ho preparato dei ravioli magnifici, delicati e golosi. Li ho mangiati in un ristorante in zona mare qui dalle mie parti e mi son piaciuti così tanto, che ho voluto replicare. Non mi dilungo oltre, vi auguro un weekend sereno!!!


Ravioli
branzino e mascarpone
Ombelico di Venere



Per la farcia, cuocete il branzino al forno per circa 30 minuti. Privatelo della pelle della lisca e delle spine, prelevatene la quantità necessaria e schiacciatela con una forchetta, unite il mascarpone e regolate di sale e pepe, fate riposare in frigorifero.

Per la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina assieme al nero di seppia e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate facendo forza con i palmi. Eseguire dei movimenti alternati con le mani ottenendo un panetto allungato. Ripiegatelo portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a stenderla con il mattarello, inizialmente facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco

più sottile iniziate ad avvolgerne una parte sul mattarello e, muovendolo avanti e indietro, fate pressione con le mani spostandovi più volte dall’esterno verso l’interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di 2 3 millimetri.
Mettete la farcia in una sac à poche, ripiegate la pasta in due per tracciare il segno della sua metà. In una metà della pasta distribuite dei mucchietti di ripieno uno affianco all’altro distanziati di 1,5 centimetri circa, la stessa distanza che lascerete tra una fila e l’altra. Ripiegate la parte della pasta senza ripieno sull’altra e con le dita fate pressione tra un “raviolo” e l’altro per eliminare l’aria in eccesso e sigillarli bene. Con una rondella tagliate i ravioli. Fateli asciugare in un vassoio infarinato per circa un’ora. Cuoceteli in abbondante acqua salata e conditeli con il pomodoro fresco a cubetti e dell’olio extravergine d’oliva. Completate con i pinoli tostati e servite.


Ombelico di Venere


L'ombelico di Venere



CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

Stasera sono in vena di riflessioni, un po polemiche a dir il vero!!
Ieri sera son andata a dormire col pensiero della forte scossa sentita alle 21:22, non ho sentito la mia amica perchè era un po tardi e non volevo disturbarla.. quindi stamattina già ero un po in ansia.
Come tutti saprete alle 11 è stato proclamato il lutto

nazionale e il nostro titolare ha voluto aderire quindi ci siamo fermati, abbiamo spento la radio, tutti i macchinari e anche le luci, io e qualche mia collega siamo rimaste in silenzio a pensare, meditare, pregare, altre invece ne hanno approfittato per chiaccherare, qualcuna addirittura per farsi due risate.. non potete capire la rabbia che mi hanno fatto, dove sta il rispetto per le persone che hanno perso la casa, i parenti, il lavoro, tutta la loro vita.. ora io sono particolarmente coinvolta ma ricordo benissimo che quando ci fu il terremoto dell'Aquila io lavoravo proprio a Cavezzo e per il lutto proclamato ci mettemmo tutti nella stessa stanza in religioso silenzio, e nessuno aveva li amici o parenti!!!
Oggi poi parlavo con Angela, la mia amica di Cavezzo, mi ha detto che è andata per la prima volta in paese ed è rimasta sconvolta vedendo delle persone, non del posto, che facevano delle foto alle case crollate e come simpatico souvenir portavano via dei pezzi di mattoni.. e qui… senza parole!!!
Inoltre mi ha detto che oggi uno di un laboratorio tessile, un po lontano dalla zona coinvolta nel terremoto, gli ha minimizzato l'accaduto, lei è rimasta malissimo non credendo all'insensibilità di certe persone, io penso che il terrore che loro si portano dentro può capirlo solo chi l'ha provato, ma credo che il fatto di dover dormire in tenda, di non sapere dove andranno a vivere, di non poter fare nessun progetto, di non immaginare nemmeno come sarà la loro vita, di non potersi permettere più nemmeno un sogno.. questo… questo penso si possa comprendere, e solo questo basta per avere un'immensa solidarietà!!
Tutto questo in una sola giornata… mi ha lasciato davvero tanto amaro in bocca!!! Sicuramente però dall'altra parte ci sono tante persone sensibili, tanti volontari, tante persone che si danno da fare e che stanno vicino alle popolazioni colpite, e queste persone va tutta la mia sincera ammirazione e gratitudine, perchè oggi è toccato a loro ma domani non si può sapere!!!



CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE

300 gr di carpaccio di manzo
2 zucchine freschissime
parmigiano reggiano
pinoli
rucola
succo di 1 limone
40 ml di vino bianco
40 ml di acqua
olio evo, aceto balsamico di modena
sale, pepe

In una casseruola mettete il succo di limone, il vino bianco e l’acqua e mettete la carne a marinare 10 minuti.
Scolate la carne e tamponatela con della carta assorbente, condite con un’emulsione fatta di olio evo, aceto balsamico di modena, sale e pepe.
Tagliate le zucchine sottilissime e il grana a scaglie, scottate i pinoli in padella.
Nel piatto da portata disponete la prima fetta di carpaccio, mettete le fette di zucchina il grana a scaglie e proseguite per altri due strati, decorate con qualche foglia di rucola e coi pinoli.
Condite con un po di aceto balsamico e olio evo.



con questa ricetta pertecipo al contest di ABOUT FOOD

SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

Durante una delle scorribande lungo il fiume a caccia di “ingredienti” selvatici mi sono imbattuta in alcuni rametti di finocchietto selvatico e ho deciso di raccoglierlo e di farlo finire in un bel piatto di spaghetti.. il mix di sapori profumi che questo piatto emanava mi hanno piacevolmente colpita.. e ora non sono più semplicemente spaghetti al tonno!!



SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

per 2 persone

180 gr di spaghetti

100 gr di filetti di tonno rosa

10 olive verdi snocciolate

2 fette di pan carrè

una manciata di pinoli

1 limone

finocchietto selvatico

sale, pepe, olio extravergine d’oliva

Mettete a bollire dell’acqua salata.

Fate tostare le fette di pan carrè poi frullatele assieme alla

metà delle olive e dei pinoli. Tagliate a rondelle fini le restanti olive. Cuocete gli spaghetti, condite con il tonno sminuzzato, il composto di pane, le olive a rondelle e i pinoli rimasti, la buccia di limone grattugiata e il finocchietto sminuzzato, pepate a piacere e se necessario condite con dell’olio extravergine d’oliva.

STRACCETTI ALLA PANCETTA POMODORI E ACETO BALSAMICO

Avete poco tempo per cucinare??!!.. beh.. questa è una ricetta mooolto sfiziosa e super veloce!!

STRACCETTI

ingredienti per 2 persone
300 gr di bistecca di controfiletto
2 scalogni
100 gr di pancetta affumicata
5-6 pomodorini grossi
una manciata di pinoli
2 cucchiai di aceto balsamico
olio extravergine d’oliva
pepe bianco-sale
radicchi variegato

Ridurre la pancetta a cubetti molto piccoli poi mettere in una padella a soffriggere la in poco olio d’oliva, mettetene pochissimo perchè la pancetta rilascia già molto grasso in cottura, tagliare gli scalogni a rondelle fini e a striscie molto sottili le bistecche unire alla pancetta, far rosolare bene e quando la carne è cotta salare pepare ed unire 2 cucchiai di aceto balsamico, lasciar rapprendere per qualche minuto se necessario, unire i pomodorini tagliati a spicchi e togliere subito dal fornello.
Sul fondo di un piatto disporre il radicchio variegato e al centro mettere gli straccetti con qualche pinolo, condire con

un filo d’olio exreacergine d’oliva.

