BORDATINO CON CAVOLO RICCIO ZUCCA E CANNELLINI

Il **Bordatino** è un piatto tipico toscano a base di farina di mais, verdure, cavolo nero e cannellini che però io ho rivisitato sostituendo il cavolo nero con quello riccio e aggiungendo zucca e peperoncino. Non ho mai assaggiato la versione originale ma questo mi è piaciuto molto, un piatto caldo e confortevole perfetto in questi giorni!!

Pambelico di Venere

BORDATINO CON CAVOLO RICCIO E CANNELLINI

- 120 g di fagioli cannellini secchi Melandri Gaudenzio
- 80 g di farina di mais fioretto
- 80 g di zucca al netto
- 6-7 foglie di cavolo riccio verde
- 1 grossa carota
- 1 cipolla rossa
- 8 pomodorini rossi
- 30 g di pecorino semistagionato
- peperoncino fresco
- pepe nero
- olio extravergine d'oliva
- sale

1. La sera prima mettete in ammollo i cannellini, 12 ore.
2. Scolate i cannellini e fateli cuocere in abbondante acqua per circa 35 minuti, Frullatene una parte, lasciatene interi circa 100 grammi pesati cotti, e tenete da parte l’acqua di cottura.
3. Mondate e lavate carote e cipolla, tagliate entrambe a cubetti.
4. Eliminate la buccia dalla zucca e tagliatela in piccoli dadini.

5. Lavate il cavolo riccio, eliminate le coste dure e tagliatelo a striscioline.
6. Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 parti.
7. In un tegame antiaderente fate scaldare due cucchiai di olio e fate rosolare 5 minuti la cipolla con le carote e la zucca.
8. Unite il cavolo riccio ed i pomodorini, fate insaporire ed allungate con la purea di fagioli e 1,2 litri totali tra liquido di cottura dei fagioli e acqua calda.
9. Aggiungete il peperoncino tritato finemente e regolate di sale.
10. Cuocete 30 minuti poi unite a pioggia la farina di mais mescolando per non formare grumi.
11. Cuocete altri 30 minuti mescolando di tanto in tanto.
12. Unite i fagioli cannellini interi e il pecorino grattuggiato, cuocete ancora 10 minuti.
13. Servite caldo con un filo d’olio extravergine d’oliva e pepe a piacere.
14. Se dovesse avanzarne il giorno dopo scaldatela aggiungendo un po’ di brodo o acqua calda leggermente salata.

Cambelico di Venere

l'ombelico di Venere

CUORI DI POLENTA CREMOSI

Non sono un’amante della festa degli innamorati, non l’ho mai festeggiata con la classica cena al ristorante anche se qualche volta ammetto che la cenetta a casa a lume di candela c’è stata. Credo sia davvero un modo più romantico di festeggiare, senza decine di coppiette affianco, senza una sistuazione standard, senza un menu fisso e solitamente costoso.. il vero spirito del San Valentino esce fuori tra le quattro mura di casa, solo con la persona amata, solo con la voglia di stare assieme! Allora accendete una candela e concedetevi una cena leggera, veloce da preparare, con accenni afrodisiaci e non per ultimo molto economica!!

Vi lascio la ricetta dell’antipasto, per il resto del menu vi rimando alla rivista che potete sfogliare cliccando sulla copertina in fondo!!!

CUORI DI POLENTA CREMOSI

per 2 persone

costo

a persona circa 1,9 euro

150g di farina di mais per polenta

25g di latte

30 g di formaggio edamer

(o altro formaggio filante)

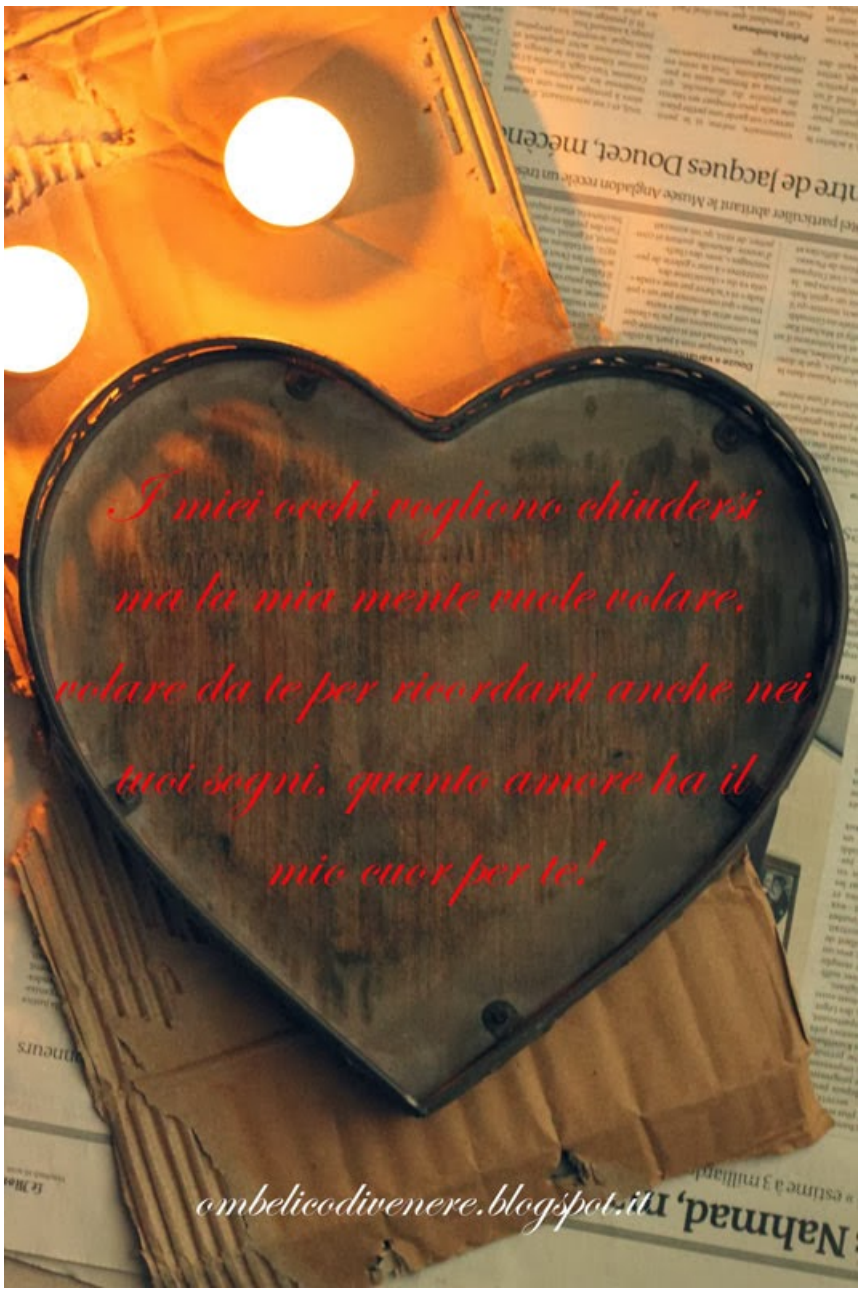
3 g di farina 00

1 tuorlo

¼ di bustina di zafferano

1 cucchiaio di olio extravergine d’oliva

sale grosso



In un pentolino mettete 600 grammi di acqua con un cucchiaio di olio extravergine d’oliva e un cucchiaino raso di sale grosso, portate a bollore e unite la farina tutta in una volta, mescolate velocemente per evitare di formare grumi. Continuate sempre a mescolare fino a cottura, circa 40 minuti.
Versate la polenta in un contenitore dai bordi alti, lo strato di polenta dovrà essere circa 4-5 centimetri. Lasciate completamente raffreddare.
Con uno stampo a cuore tagliate la polenta, con un coltello dalla lama sottile fate un’incisione tutta attorno al cuore lasciando un centimetro scarso di bordo e facendo attenzione a

non arrivare fino al fondo. Con un cucchiaino prelevate la parte in eccesso all’interno del cuore ricavando l’incavo necessario per il ripieno.
In un piccolo pentolino mettete la farina, aggiungete piano il latte mescolando per non formare grumi, cuocete sempre mescolando fino a bollore, togliete dal fuoco unite 25 grammi di fontina tagliata a cubetti e fatela sciogliere, unite infine lo zafferano e il tuorlo, mescolate bene e riempite i cuori, in ognuno mettete un cubetto di fontina, spolverate di pepe e cuocete in forno caldo 180° per circa 25 minuti, fate attenzione che non bruci sopra. Fate riposare qualche minuto e servite.

re all'aria apert
cucina
e/o agnello cotta al forno."
Per quanto riguarda le castag
tutti gli appassionati potranno racc
gliere l'ambito frutto autunnale tr
boschi che circondano Il Poggiolo
portarsi a casa tutta la raccolta
50% del prezzo di mercato: "Tu
sono liberi di venire a raccogliere
castagne tra le nostre colline, app
fittando di una bella passeggiata
qualche ora di relax. Il 13 ottobre
sarà poi un ulteriore occasione
conclude Negrini -, in quanto ab
la Festa della ca
che prevede un pranzo
menu alla carta, intrattenime
Valle d
colline d
Brisi-
ghella.
"Nell'ambito delle attività di
ristorazione tra i protagonisti che
animeranno la nostra cucina in que-
sti mesi autunnali ci sono le casta-
gne, i funghi e la cacciagione - spie-
ga Filippo Negrini, presidente della
cooperativa "Il Poggiolo" -. Abbia-
tipici di questo periodo e messo a
punto uno speciale menu (tutti i
ombelicodivenere.blogspot.it