PATATE CARCIOFI E CIPOLLE GRATINATE AL FORNO

Un profumo inebriante che arriva dal forno si espande per tutta la cucina, **patate carciofi e cipolle gratinate** con un composto saporito a base di mollica, pecorino, pomodori secchi e olive taggiasche, garantisco una vera bontà!!


Combelico di Venere

PATATE CARCIOFI E CIPOLLE GRATINATE AL FORNO



- 3 patate medie
- 3 cariofi
- 1 grossa cipolla rossa
- 1 limone
- Per la gratinatura
- 40 g di mollica di pane
- 40 g di pecorino media stagionatura
- 15 olive taggiasche
- 15 g di pomodorini secchi sott'olio
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe
- 2 rametti di timo

1. Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e ogni metà in 4 parti, mettete gli spicchi in una ciotola facendo attenzione che non si dividano gli strati e riempite con acqua fredda, lasciate possibilmente riposare qualche ora.
2. In un’altra ciotola mettete dell’acqua fredda ed unite il succo del limone.
3. Eliminate le foglie esterne dei carciofi, tagliate il gambo lasciandone un pezzo e sbucciatelo.
4. Tagliate la punta dei carciofi, tagliateli a metà ed eliminate l’eventuale barbetta interna.

5. Metteteli nell’acqua e limone per non farli annerire.
6. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele in 4/6 spicchi l’una in base alle dimensioni.
7. Preparare a gratinatura, in un mixer mettete la mollica del pane, il pecorino a pezzetti, i pomodorini secchi e le olive taggiasche ben scolati dall’olio, lo spicchio d’aglio, e i rametti di timo, frullate tutto.
8. Fate bollire abbondante acqua e lessate 10 minuti gli spicchi di patate, scolate e fate asciugare su un canovaccio.
9. Dopo lessate i carciofi 10 minuti, scolateli bene dall’acqua.
10. Aprite qualche foglia del carciofo e farcite con una parte di composto della gratinatura.
11. Scolate anche le cipolle sempre facendo attenzione che non si sfaldino.
12. Ungete leggermente un teglia da forno e disponete tutte le verdure, irrorate con un filo d’olio e coprite con il rimanente composto per la gratinatura.
13. Coprite la teglia con un foglio di alluminio e mettete in forno caldo a 190°C per circa 50 minuti, provate a forare le verdure con una forchetta per verificare la cottura.
14. Togliete il foglio di alluminio e terminate la cottura per 20 minuti in modo che sulla superficie si formi una leggera crosticina.
15. Servite subito.


l'ombelico di Venere


Bombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI

Ci sono quelle verdure “sconosciute” che raramente si riescono a trovare al supermercato, poi accada che all’improvviso appaiono e le vedi quasi ovunque… è quello che è successo l’anno scorso con il cavolo nero che dalle mie parti non era comune. L’ho sempre usato nelle mie zuppe con grandissima soddisfazione tanto che è diventato l’ingrediente principale che non può mancare mai. Questa volta però ho deciso di usarlo per fare un pesto che a dire il vero mi è piaciuto più di quanto immaginassi e anche qui a casa ha superato il test a pieni voti. Io l’ho usato per condire una pasta ripiena ma credo che stia benissimo con qualsiasi pasta.
Il pecorino di fossa che ho utilizzato è quello di Sant’Agata Feltria che ha un sapore più delicato rispetto ad altri formaggi di fossa ma rimane pur sempre molto saporito. L’equilibrio del pecorino e del cavolo è comunque molto buono in quanto nessuno dei due sapori prevale sull’altro.

Vi lascio anche un’idea per una zuppa deliziosa con il cavolo nero, topinambur e tanti cereali, la mia ricetta la trovate qui



RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI



- Per la pasta
- 190 g di farina 00
- 2 uova
- 200 g di robiola
- pepe nero
- Per il pesto
- 60 g di cavolo cavolo nero (foglie tenere)
- 20 g di pecorino di fossa o altro saporito
- 2 noci
- 1/2 spicchio d'aglio
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- Per completare
- 1 noce
- 4 mezzi pomodorini secchi sott'olio

1. Per la pasta, su di un tagliere disponete la farina, con la mano formate un buco al centro, rompete le uova e versatele all’interno.
2. Lavorate inizialmente con una forchetta e proseguite a mano fino a formare un impasto omogeneo.
3. Lasciate riposare la pasta 30 minuti coperta da un piatto.
4. Nel frattempo lavate le foglie tenere del cavolo nero e lessatele 2 minuti in acqua bollente.
5. Scolate il cavolo e passatelo immediatamente in acqua fredda, strizzate benissimo le foglie per togliere tutta l’acqua.
6. Tritate grossolanamente le foglie e mettetele nel mortaio, unite le noci, il pecorino, l’aglio e una paste

dell’olio.

7. Con il pestello iniziate a lavorare il pesto aggiungendo l’olio rimasto un po’ per volta.
8. Io ho lasciato il pesto un pochino grumoso ma se lo desiderate più liscio basterà pestarlo di più.
9. Mettete in una ciotola la robiola ed il pepe nero e lavorate con una forchetta
10. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
11. Tagliate delle strisce alte circa 4 centimetri e a loro volta dividetele in quadri. Disponete al centro una nocciola di robiola piegate formando un triangolo.
12. Sigillate bene i bordi e passateli con i rebbi di una forchetta.
13. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente per circa 3-4 minuti.
14. Scolate la pasta e conditela con il pesto di cavolo nero,completate con dei gherigli di noci e i pomodorini secchi tagliati a pezzetti.


CRO
MEDICO
EMINA


bambolina di'venere


spesso
l'ombelico di Venere


la libertà
Facile metodo per risparmiare
delu
Tortelloni di Venere


spesso




spesso
Pomodoro di Venere

PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE

Il pull apart bread è un pane scomposto molto bello da vedere, si tratta di parti di impasto che possono essere farcite e poi affiancate una all’altra, all’interno di uno stampo da plumcake, creando un bellissimo effetto. La mia versione salata integrale è molto gustosa e perfetta per un aperitivo, una merenda o come antipasto magari da consumare con dei salumi.

Potete variare il ripieno con gli ingredienti che preferite, ad esempio scamorza affumicata, funchi trifolati o anche salumi.



PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE



- 400 g di farina integrale
- 170 g di acqua tiepida
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 15 g di zucchero di canna
- 5 g di sale fino
- 5 g di lievito di birra fresco
- pepe nero
- PER IL RIPIENO
- 50 g di mandorle con la buccia
- 100 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di olive taggiasche sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di asiago

1. In una ciotola mettete l’acqua con lo zucchero di canna ed il lievito, mescolate bene fino a far sciogliere tutto.
2. Nell’impastatrice mettete la farina, il parmigiano e l’olio, azionatela con il gancio impastatore ed unite l’acqua a filo. Quando il composto sarà amalgamato aggiungete sale e pepe, lavorate ancora.
3. Trasferite la pasta su un piano di lavoro e impastate un po’ a mano arrotolando l’impasto su se stesso, formate poi una palla e trasferite in una ciotola ampia. Fate raddoppiare.
4. Nel frattempo preparate il ripieno, tritate grossolanamente le mandorle, i pomodori secchi e le olive scolate dall’olio e l’aglio. Tagliate l’asiago a

fette sottili.

5. Riprendete la pasta e stendetela formando un rettangolo di circa 30×50 centimetri, stendetevi sopra il trito degli ingredienti distribuendoli in modo uniforme.
6. Tagliate la pasta in tre strisce che a loro volta tagliarete in 4 parti. Sopra ad ogni parte disponete l’asiago. Ripiegate ogni parte su se stessa e posizionatela nello stampo da plumcake le creuset leggermente unto, lasciando la parte della piega sotto. Proseguite con le altre parti fino a riempire lo stampo.
7. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio.
8. Cuocete a 180°C per circa 35-40 minuti coprendo con un foglio di alluminio a metà cottura.



STAMPO DA PLUMCAKE LE CREUSET


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Tombolino di Venere


Pomodoro di Venere


l'ombelico di Venere



CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE CON BUFALA E MELANZANE

Eccola l’estate, una stagione meravigliosa dove la natura si risveglia (e solo lei pare visto che io ancora sono in letargo) e ci regala i suoi deliziosi frutti coi quali preparare ottimi piatti come questo **clafoutis salato in cocotte con bufala e melanzane**. Le melanzane, ma quanto mi piacciono, semplici grigliate potrei mangiarne un’infinità! In questa ricetta le propongo all’interno di un clafoutis salato, ho visto una ricetta su sale&pepe e mi ci sono ispirata, in realtà solo per il tipo di portata perché il ripieno è diverso.



CLAFOUTIS SALATO IN COCOTTE
CON BUFALA E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone (antipasto)

Per la pastella

2 uova

160 g di latte intero

70 g di farina 00
40 g di parmigiano reggiano 30 mesi

Per la farcitura

1 melanzana tonda
200 g di mozzarella di bufala
80 g di pomodorini secchi
12 foglie di basilico
8 pomodorini ciliegino
sale, pepe



Il giorno prima tagliate la mozzarella in 4 parti e mettetela in uno scolapasta dalle magli fini, poggiatelo su una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Riponete in frigorifero e lasciatela scolare tutta la notte. Lavate la melanzana e tagliatela a rondelle spesse un centimetro. Cuocete le melanzane sulla piastra senza ungerle. Una volta cotte ponetele tra due piatti e lasciate raffreddare. Il

giorno seguente rompete le uova e sbattetele con una frusta, unite il latte e fatelo amalgamare. Aggiungete la farina ed il parmigiano, regolate di sale e pepe e mescolate bene con la frusta. Mettete un cucchiaio di pastella all'interno di ogni mini cocotte *le creuset,* poggiate al centro una fetta di melanzana, proseguite con qualche fetta di mozzarella e dei pomodorini secchi, cospargete con del basilico tritato, aggiungete della pastella e fare un secondo strato. Fate in modo che alla fine gli ingredienti siano coperti, completate con due pomodorini ciliegini per ogni cocotte e a piacere una spolverizzata di parmigiano reggiano. Cuocete a 180° 20-25 minuti o fino a leggera doratura. Servite subito.

Servite i clafoutis salati di bufala e melanzane come antipasto o come piatto unico raddoppiando le dosi.


l'ombelico di Venere
LE CREUSET


l'ombelico di Venere
LE CREUSET


l'ombelico di Venere
LE CREUSET


l'ombelico di Venere
LE CREUSET



ricetta realizzata con mini cocotte LE CREUSET

RIGATONI AL DOPPIO POMODORO E GRANELLA SAPORITA

Nel mio ultimo post ho parlato delle cose semplici e delle ricette semplici e non a caso oggi vi porpongo un piatto semplicissimo, velocissimo ma anche buonissimo. Questo mese la sfida dell'MTC ha come tema la pasta con la pummarola proposta da Paola che nel suo post ci ha mostrato tre differenti varianti di questa meravigliosa ricetta. La pummarola che si fa nella mia famiglia è questa, preparata con un soffritto di verdure cotta a lungo e poi passata. Io la adoro per questo mi son trovata un pochino spiazzata a confrontami con la cottura veloce del sugo e anche a dare una mia interpretazione che fosse personale ma semplice e veloce, si perché anche se le regole prevedono la possibilità di unire al sugo di pomodoro preparazioni più elaborate, io volevo qualcosa che rispecchiasse il concetto di semplicità e rapidità. Il risultato mi è talmente piaciuto che ho rifatto questa pasta anche il giorno successivo.



RIGATONI AL DOPPIO POMODORO
E GRANELLA SAPORITAper 2 persone

200 g di rigatoni
6 pomodori piccadilly maturi6 pomodorini ciliegini
2 spicchi d’aglio
30 g di pecorino media stagionatura

olio extravergine d’oliva

per la granella
2 pomodori secchi sott’olio4 olive nere denocciolate
4 foglie di basilico
1 fetta biscottata
12 mandorle con la buccia
20 g di pecorino media stagionatura



Mettete abbondante acqua a scaldare, nel frattempo lavate i pomodori piccadilly, tagliateli a metà, eliminate i semi e tagliate ogni metà in quattro strisce. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in un tegame, unitevi i pomodori e due spicchi d'aglio interi. Lasciate soffriggere mescolando ogni tanto. Nel frattempo mettete tutti gli ingredienti per la granella nel mixer e frullateli. Lavate i pomodorini

ciliegini, tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli dadini. Cuocete la pasta al dente, scolatela 3 minuti prima del termine della cottura tenendo da parte dell’acqua. Versate la pasta in padella e mescolate, aggiungete qualche cucchiaio di acqua di cottura e mescolando spesso terminando di cuocere, quando necessario aggiungete altra acqua. Unite infine il pecorino grattugiato e mescolate bene per farlo sciogliere, condite con un filo d’olio e due cucchiai di granella, mescolate ancora e distribuite la pasta nei piatti. Completate con i pomodorini crudi e decorate con altra granella a piacere.


l'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all’MTC di maggio

