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

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Parco giardino Sigurtà

Tombolo di Venere

Borghetto sul Mincio

l'ombelico di Venere

Pendolo di Venere

Grazie di Curtatone

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.

Cambiaso di Venere

Pombelico di Venere

Pombelio di Venere

Lambda di Venere

spesso
Pombelico di Venere

l'ombelico di Venere

RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO CON SALSA ALLE NOCI

Dalle mie parti non è facile trovare dei bei porcini freschi, chi va a raccoglierli in montagna li tiene per se e quelli che si trovano al supermercato non sempre son buoni. Per non parlare del tartufo, ma due weekend fa per la prima volta in un paese vicino casa, si è tenuta la festa del tartufo e del porcino dove ho potuto comprare tutto fresco. L'ideale per i porcini a mio gusto è la pasta, e se ripiena ancora meglio! La ricetta è molto semplice e non proprio originale ma è un classico che in autunno non dovrebbe mai mancare!!!

RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO
CON SALSA ALLE NOCI

per 4 persone

400 g di farina 00

4 uova

per il ripieno

350 g di porcini freschi pesati puliti

200 g di ricotta di mucca fresca

100 ml di vino bianco secco

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

1 spicchio d’aglio

olio extravergine d’oliva

sale, pepe

per la salsa

30 g di noci al netto degli scarti

30 g di pan bauletto bianco

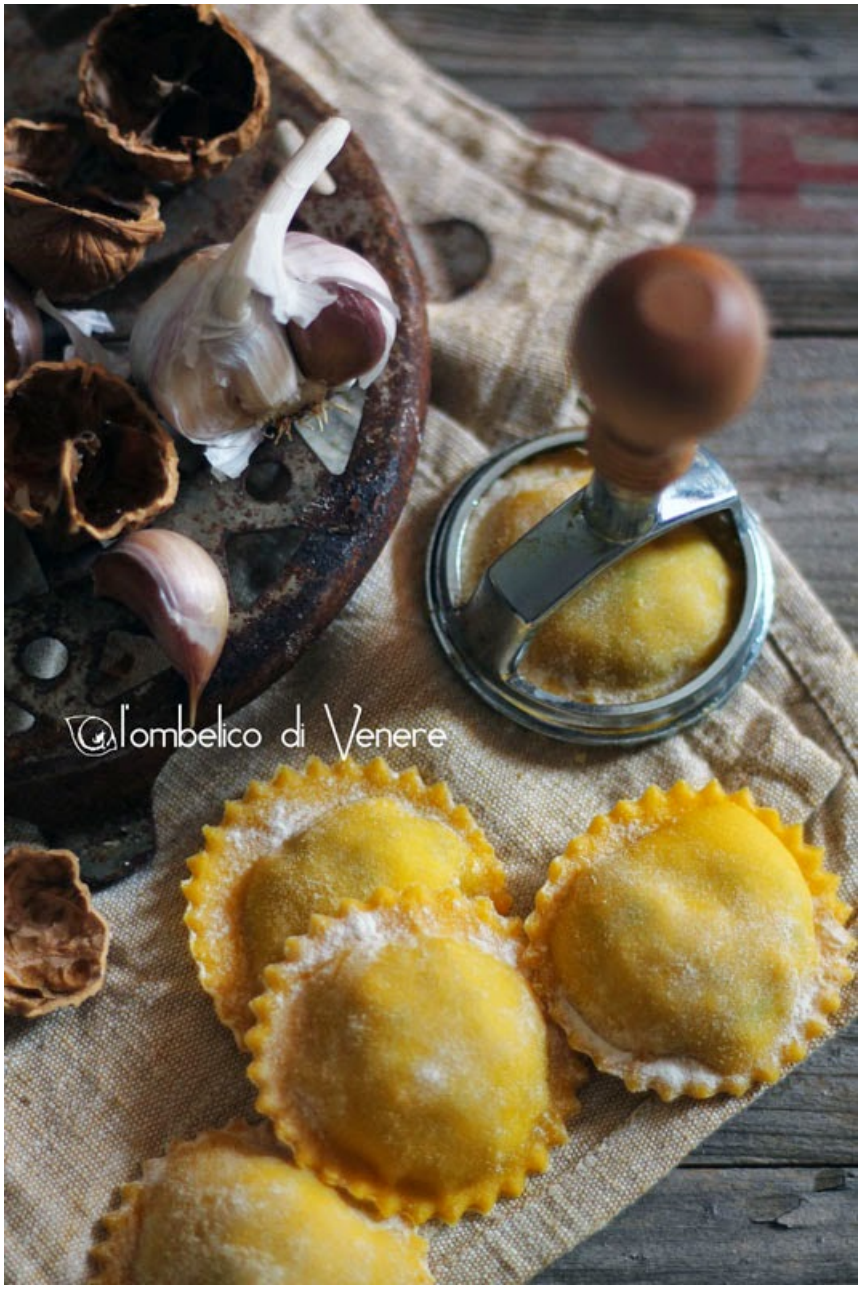
20 g di olio extravergine d’oliva

latte qb

sale, pepe

tartufo bianco a piacere

l'ombelico di Venere



Pulite accuratamente i funghi porcini con uno straccio umico eliminando tutti i residui di terra, tagliateli a fette sottili. In una padella scaldate dell'olio extravergine d'oliva e versatevi i funghi e uno spicchio d'aglio, fate cuocere una decina di minuti mescolando ogni tanto e sfumate con il vino bianco, fate evaporare e salate. Eliminate l'aglio, togliete i funghi dal fuoco e tagliateli grossolanamente, lasciateli raffreddare ed uniteli alla ricotta ed al prezzemolo fresco tritato. Regolate di sale e pepe e fate riposare. A piacere potete tenere da parte due cucchiai di funghi per guarnire la pasta.
Preparate 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 e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.
Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta 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 ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile
iniziate ad avvolgerla 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. Tagliate delle strisce di pasta larghe poco più del vostro tagliapasta, disponete dei mucchietti di ripieno e coprite con una seconda striscia di pasta, sigillate bene con le dita attorno al ripieno eliminando l'aria. Formate con un tagliapasta i ravioli. Lasciate asciugare la pasta almeno mezz'ora.
Per la salsa, bagnate con il latte una fetta di pan bauletto dalla quale avrete eliminato la crosta. Mettetela in un mixer assieme alle noci, l'olio, lo spicchio d'aglio eliminato dai funghi, sale e pepe e frullate finché diventa crema. Cuocete la pasta in abbondante acqua calda salata. Unite qualche cucchiaio di acqua di cottura alla salsa per renderla più fluida. Condite la pasta con salsa a piacere e servite con del tartufo fresco a scaglie.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo al contest I SAPORI DELL’AUTUNNO