BURGER DI RICOTTA CAVOLO RICCIO RISO E LENTICCHIE

I **burger di ricotta cavolo riccio riso e lenticchie** sono un ottimo secondo vegetariano semplicissimo da preparare! Potete servirli da soli con la loro salsa o come farcitura per i buns!

Ispirata ad una ricetta dell’ultimo bellissimo libro di Donna Hay “Life in Balance”

BURGER DI RICOTTA CAVOLO RICCIO RISO E LENTICCHIE

- 200 g di ricotta di mucca fresca
- 8-9 foglie grandi di cavolo riccio
- 2 uova
- 70 g di Zuppa! riso e lenticchie Melandri Gaudenzio
- 20 g di semi di chia Melandri Gaudenzio
- scorza di mezzo limone
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe
- Per la salsa
- 100 g di panna acida
- 10 g di miele
- 10 g di senape
- qualche goccia di succo di limone
- pepe della regina (pepe bianco, pepe nero, coriandolo, semi di senape)

1. Lavate accuratamente la Zuppa di riso e lenticchie, mettetela in acqua fredda e cuocete 30 minuti dal momento del bollore.
2. Scolate la zuppa e passatela sotto acqua corrente per raffreddarla.

3. Lavate le foglie di cavolo riccio, eliminate i gambi più duri e lessatele qualche minuto.
4. Scolate le foglie e strizzatele molto bene per eliminare tutta l’acqua, tritatele grossolanamente.
5. In una ciotola sbattete le uova ed unite la ricotta, mescolate bene con una frusta fino a formare una crema liscia.
6. Regolate di sale e pepe ed unite i semi di chia, la scorza di limone, la zuppa scolata molto bene e il cavolo nero, mescolate.
7. Scaldate un cucchiaio di olio extravergine d’oliva in una padella antiaderente, con l’apposito attrezzo formate i burger e cuoceteli qualche minuto per lato, girateli con una paletta facendo attenzione che non si rompano.
8. Una volta pronti preparate la salsa mescolando la panna acida con il miele, la senape ed a piacere qualche goccia di succo di limone.
9. Servite i burger caldi con la salsa, completate con pepe a piacere.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Dolcetti al riso lemon curd e cocco

Per la sfida di settembre dell’MTC ho subito pensato ad un dolce, essendo io notoriamente molto golosa la mia mente elaborava varianti di bavaresi, torte, dessert.. naturalmente tutto partendo dal riso cotto nel latte. Approfondendo la ricerca è poi arrivato il biryani che già ho pubblicato ma non potevo non assecondare i miei primi pensieri. Non volendo fare la classica torta di riso ho pensato ad una variante di questi biscotti che sono piaciuti tantissimo in entrambe le versioni provate. L’idea era di sostituire alla ricotta il riso cotto nel latte e alla banana il lemon curd allo zenzero ma questo solo per mantenere invariata la consistenza. Gli altri ingredienti sono stati riproporzionati. Ho scelto di cuocere più a lungo e con più latte il riso, per avere una massa più cremosa come suggerisce Annalena nel suo post. Il gusto finale è un equilibrio di sapori, il dolce del cocco e del riso contrastano con l’aspro del limone e dei ribes rossi, li ha mangiati con gusto anche il boy di casa, inconscio di quello che stava per addentare, perché lui la torta di riso mai.. son soddisfazioni!!!

DOLCETTI AL RISO
LEMON CURD E COCCO

per circa 40 pezzi

Per la cottura del riso

70g di riso originario
500 g di latte fresco intero
scorza di 1/2 limone bio
2 cm di zenzero fresco
110 g di zucchero
¼ di stecca di vaniglia

Per l'impasto

1 uovo

120 g di burro
130 g di farina 00
100 g di farina di cocco
110 g di lemon curd*
35 g di mirtilli rossi disidratati
30 g di mandorle con la buccia
16 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di bicarbonato
1 pizzico di sale

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. Si conserva qualche giorno in frigorifero ben chiuso in un vasetto.

Per i dolcetti, cuocete il riso un minuto in acqua bollente, scolatelo e mettetelo in un tegame con il latte bollente, lo zucchero, le scorze di limone, dalla quale avrete prelevato solo la parte gialla, tagliata a listarelle sottili, la bacca di vaniglia aperta e lo zenzero in un pezzo unico. Mescolate il riso in modo che non si attacchi al fondo, quando avrà raggiunto la consistenza di una crema toglietelo dal fuoco, eliminate lo zenzero e fate raffreddare. Non fatelo asciugare troppo perché da freddo risulta più asciutto.
Per l'impasto lavorate assieme le uova con il lemon curd e il burro morbido, unite i restanti ingredienti e la crema di riso fredda fino ad ottenere un composto omogeneo. Aiutandovi con due cucchiaini formate delle piccole quenelle e posizionatele su una teglia ricoperta di carta forno un po' distanziate tra loro. Cuocete in forno a 180°C modalità statico per 18/20 minuti o fino a doratura. Tiepidi sono ottimi, si conservano bene chiusi in un contenitore per 2-3 giorni.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo all’MTC di settembre

BIRYANI AL POLLO E MELA

Si riparte con l’MTC, si riparte a giocare.. in modo ancora più responsabile e consapevole di prima, si perché l’aver vinto per me non significa essere arrivata ma al contrario è quasi come iniziare. Adesso mi sento come se dovessi dimostrare ad ogni nuova sfida che sono all’altezza, che quella vittoria è arrivata per un motivo. Magari può sembrare un pochino contorto ma a me piace guadagnarmi e sopratutto meritarmi le cose senza se e senza ma e ho la tendenza a prendere tutto piuttosto seriamente. Bene, ma passiamo alla sfida, Annalena ci ha proposto il riso in un bellissimo post carico di informazioni e consigli, sono seguiti dei post dell’MTC che parlano delle cotture e delle tipologie di questo meraviglioso alimento che consiglio a chi ancora non lo ha fatto, di leggere. Io amo il riso, nella mia dispensa c’è il basmati, il jasmine, il venere, quello rosso, un brown rise thailandese comprato sul posto, il riso balilla, il classico carnaroli, il viallone nano.. l’originario mancava e l’ho comprato.. e tanti ancora ne vorrei provare!! Capita spesso che il mio pranzo sia semplicemente riso bianco con olio zenzero e parmigiano e a me piace moltissimo.
Confesso che mi ero fatta molto tentare dal provare una delle ricette di Annalena, in particolare la bavarese, ma poi ho iniziato a pensare e anche se inizialmente la mia mente partoriva solo dolci, mi son ricordata di una ricetta che da tanto tempo volevo provare a fare, il biryani. Non so se la mia ricetta si possa meritare questo nome perché non sono un’esperta di cucina indiana, ma spero quantomeno di essermici avvicinata. Le quantità di spezie che ho utilizzato non è eccessiva perché avevo paura risultassero troppo invadenti, infatti al gusto finale non sono predominanti quindi se qualcuno ama particolarmente il loro sapore consiglio di aumentarne la quantità. Non ho utilizzato le uvette perché da queste parti non sono apprezzate e quindi ho aggiunto la mela per “addolcire” un pochino il sapore e a mio gusto con lo zafferano si sposa molto bene.

BIRYANI AL POLLO E MELA

per due persone

per la marinatura

200 g di sovracosce di pollo (peso al netto degli scarti)
125 g di yogurt bianco intero
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino abbondante di curcuma
1 cucchiaino di semi di cumino
1/2 peperoncino rosso fresco tritato
2 cm di zenzero fresco

per il riso

150 g di riso Basmati
300 g di acqua

1 cipolla bionda
1 carota
1 spicchio d’aglio
1 foglia di alloro
1 mela piccola
15 g di pinoli
pistilli di zafferano
2 cucchiai di latte fresco
2 bacche di cardamomo
sale

Per prima cosa preparate la marinatura, unite allo yogurt tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Eliminate la

pelle dal pollo e tagliatelo a dadini di circa 2 cm, mescolatelo alla marinatura e disponetelo in un contenitore, ricoprite di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.
Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e poi a fette sottili. Bagnare la lama del coltello vi aiuterà a non piangere, con me funziona. Pulite la carota e affettate anch'essa a rondelle sottili. Sbucciate la mela, tagliatela a spicchi che priverete del torsolo, riducetela poi a dadini. Mettete tutto in una padella dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare a fuoco basso. Contemporaneamente fate scaldare l'acqua in una pentola con i semi delle bacche di cardamomo. In un'altra padella fate rosolare a fuoco vivo il pollo con tutta la sua marinatura.
Accendete il forno a 180°. Scaldate il latte e fatevi rinvenire i pistilli di zafferano. Quando il mix di verdure e mela sarà cotto unite il riso che avrete precedentemente risciacquato. Aggiungete 300 grammi di acqua bollente, dalla quale avrete tolto i semi di cardamomo, e il latte con lo zafferano, riportate a bollore e versate tutto in una pirofila da forno provvista di coperchio, unite anche la foglia di alloro. Coprite la pirofila con il coperchio e infornate per 15 minuti finché il liquido sarà completamente assorbito. Lasciate riposare una decina di minuti e servite. Tostate i pinoli e disponeteli sul riso direttamente nei piatti.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo all’MTC di settembre

TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

Sono due giorni che cerco di pubblicare questo post, con tanto di ricetta e foto inserite, ma ho la sindrome del foglio bianco!
Son sempre stata una persona che non ha paura di dire quello che pensa e casomai, sta zitta piuttosto che dire il contrario. Negli anni devo dire che ho anche acquisito una notevole parlantina.. a volte troppa direbbe qualcuno, a volte però troppo poca direbbero altri! Credo di esprimere chiaramente i miei pensieri e i miei giudizi, anzi il problema è non esprimerli.. e ne ho tanti, ma quando mi trovo davanti a questo schermo ultimamente vedo solo bianco, forse perchè devo andare su argomenti di cui non mi sento particolarmente sicura e non so se la cucina è uno di quelli.. tante volte non mi sento preparata, mi piacerebbe approfondire, "studiare" ma ho poco tempo e un pò mi dispiace! Vi scrivo questo riallacciandomi al post della mia cara amica Elisa che molti di voi già hanno letto, commentato, approvato.. o meno, ma sicuramente ha fatto riflettere, almeno per quanto mi riguarda, sopratutto sull'argomento della rivisitazione di ricette tradizionali. Lei è bravissima, studia veramente bene come fare, e per questo c'è solo da lodarla, io credo invece di andare a "sentimento" non so come spiegarlo ma penso, penso.. poi di botto mi scatta un'idea, ci rifletto, poi inevitabilmente la seguo, ok non è certo il modo più giusto di agire ma con l'intuito raramente ho sbagliato.
Non ho mai capito se sono un'istintiva o una razionale, diciamo che tante volte reagisco alle cose d'impulso e poi ci penso altre volte ci penso tanto poi alla fine faccio la prima cosa che avevo deciso.. insomma me la posso girare come voglio ma "buona la prima"
Detto questo non mi resta che proporvi la mia taieddhra d'impulso!

TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

per 2 persone
150 gr di riso Carnaroli
2 carciofi violetti
2 patate medie
5-6 pomodorini perini
12-13 gamberetti
40 gr di parmigiano Reggiano
timo limone
100 ml di birra bionda
sale
olio extravergine d’oliva
1 limone
1 carota

1 gambo di sedano
1 piccola cipolla

Pulite i gamberi e mettete gli scarti in una pentola con la carota pulita, il gambo di sedano e la cipolla, aggiungete acqua, salate e lasciate bollire per circa un'ora, filtrate tutto e tenete da parte.
Togliete le foglie esterne dei carciofi, eliminate le "punte" tagliateli a metà e metteteli in una ciotola piena d'acqua dove avrete spremuto il limone.
Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle sottili pochi millimetri, tagliate in quattro i pomodorini.
Lavate e scolate il riso.
Ungete il fondo di una teglia, disponete sul fondo le patate e un carciofo tagliato a fette sottili, cospargete con un po di

timo limone. Coprite con uno strato uniforme di riso, mettete i gamberi e i pomodorini. Cospargete con metà del parmigiano, fate un’altro strato di carciofi e di patate. Versate la birra e aggiungete il brodo fino ad arrivare a filo con le verdure, terminate con altro parmigiano e un pò di timo limone.
Cuocete a 160° per un’ora abbondante.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all’MTC di maggio

ARANCINE MONTANARE

E dopo le arancine meriodionali tutte Siciliane ho pensato di unire l'italia proponendovi le mie arancine montanare, ottime anche queste, come per le atre per la ricetta vi riporto le indicazioni di Roberta

ARANCINE MONTANARE

per le arancine
330 gr di riso viallone nano
1 cipolla piccola
850 ml di brodo vegetale*
1/3 di una bustina di zafferano
olio evo
17 gr di burro
17 gr di parmigiano

*brodo vegetale
1 carota
1 cipolla piccola
1 gambo di sedano
per la lega
300 gr di farina
600 ml di acqua
sale
per la panatura
300 gr di pan grattato
per il ripieno
40 gr di salsiccia
60 gr di funghi champignon
30 gr di fontina
15 gr di burro al tartufo
15 gr di farina
150 ml di latte
sale

Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano
nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto

(ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri all'interno) e mantecare con il burro e il
parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.
Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.
Per il ripieno,in un tegamino fate sciogliere il burro al tartufo, unite la farina, mescolate energicamente per evitare la formazione di grumi, unite il latte sempre mescolando, salate e continuate a cuocere finchè la besciamella sarà densa e comunque appena inizia a bollire. Lasciate raffreddare.
In padella soffriggete con poco olio evo la salsiccia, unite i funghi e continuate a cuocere.
A cottura ultimata togliete dal fuoco e fate intiepidire, unite la fontina tagliata a cubetti e infine incorporate la besciamella al tartufo.

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare
bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.
Per formare le arancine *con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza*
dell'arancina che desiderate, (per me 70 gr*) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.*Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un

buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate alle altre, fino a completarle tutte.
Farcite con un cucchiaino di ripieno ogni arancina , *poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso per chiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.*

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.
E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.

arancine
Montanare
ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta aprtecipo al contest del mese di novembre dell’ MTC

ARANCINE A TUTTA SICILIA

WOW, WOW, WOW…. è quello che ho pensato quando ho letto il tema del mese dell’MTC, la mitica Roberta di Pupaccena ci ha presentato la ricetta delle Arancine, una ricetta fantastica

che non sbaglia, un pò lunga ma vi assicuro ne vale la pena.
Sono stata in Sicilia per 15 giorni nell'estate 2008 e naturalmente ho girato il più possibile, partenza Taormina arrivo Palermo passando per la costa sud.. Ho mangiato una valanga di Arancine ed è da allora che voglio fare, per questo grazie Roby e grazie MTC. Dal secondo dopo aver letto il tema ho pensato come le avrei fatte, più siciliane di così.. si perchè adoro anche la caponata!!!
Ho preparato un terzo delle dosi che propone Roberta e mi son venute esattamente 12 arancine da 70 gr l'una, peso del riso. Di caponata invece ne avanzerà un po. Per i passaggi della ricetta riporto le indicazioni di Robesta a parte che per la caponata.

ARANCINE *CAPONATE*

per 12 arancine da 70 gr di riso

per le arancine

330 gr di riso viallone nano
1 cipolla piccola
850 ml di brodo vegetale*
1/3 di una bustina di zafferano
olio evo
17 gr di burro
17 gr di parmigiano

*brodo vegetale

1 carota
1 cipolla piccola
1 gambo di sedano

per la lega

300 gr di farina
600 ml di acqua
sale

per la panatura

300 gr di pan grattato

per la caponata

1 gambo di sedano
10 olive verdi denocciolate
1 cucchiaio di pinoli
8 pomodorini
1 cipolla piccola
1 melanzana
5 gr di zucchero semolato
2 cucchiai di aceto di vino bianco
sale grosso
olio di mais
olio evo
circa 20 gr di scamorza affumicata

Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto (ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri

all'interno) e mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.
Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.
Per la caponata, lavate la melanzana e tagliatela a cubetti, cospargete di sale grosso e mettete il tutto in un colapasta per circa un'ora, risciacquate i cubetti e fateli asciugare.
In una padella fate scaldare abbondante olio di mais e friggete le melanzane, scolatele e mettetele a scolare in della carta assorbente. Nel frattempo tagliate la cipolla, le olive e il sedano a rondelle e mettete a cuocere in padella con dell'olio evo, unite i pomodorini tagliati in quattro e i pinoli, fate insaporire poi allungate con una tazzina d'acqua, fate asciugare e terminate con zucchero e aceto, che eventualmente potete regoare secondo il vostro gusto!

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.
Per formare le arancine *con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza dell'arancina che desiderate,* (per me 70 gr*) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.*
Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate

alle altre, fino a completarle tutte.
Farcite con un cucchiaino di caponata ogni arancina aggiungendo anche qualche cubetto di scamorza affumicata, *poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso perchiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.*

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.
E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni
singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.

con questa ricetta partecipo al contest del mese di Novembre dell’MTC

RISOTTO ALLE VERDURE

Stasera voglio parlarvi di un’amica… è un’amica che non ho mai visto, di cui non ho mai sentito la voce, si chiama Elisa!!! Quando ho aperto questo blog, ho trovato subito il suo e ho

scoperto cos’era un contest… mi sono detta “perchè no.. partecipo” come mio solito mi butto nelle cose poi ci penso sempre dopo!! Lei è stata la mia prima follower, lei ha lasciato il primo commento sul mio blog e lei mi ha regalato il terzo posto al mio primo contest… è stata una gran emozione, è stata la prima a donarmi un premio.. ma questi avvenimenti sono state coincidenze, non è per questo che la considero un’amica, sento un feeling, è strano da spiegare e non avrei mai creduto potesse succedere con qualcuno che non conosco.. beh eli sei una persona dolcissima, carinissima e un’ottima foodblogger, e io sono stata molto fortunata ad incrociarti in questo blog caos!!!
Lei un po di tempo fa ha lanciato un contest a puntate CONTAMINAZIONI il tema del primo appuntamento è l’arte, ho iniziato subito a pensare a cosa potermi ispirare, beh il mio pittore preferito è Klimt ma è troppo difficile interpretarlo in cucina, almeno per me!! Una mattina mentre mi preparavo per andare al lavoro ho pensato.. “i puntinisti” allora ho fatto una ricerca sui quadri, poi purtroppo sono stata molto distratta da tutta la faccenda terremoto etc… e ora siamo agli sgoccioli.. avrei voluto partecipare prima, avrei voluto concentrarmi di più ma purtroppo il tempo sta scadendo… prometto che al prossimo appuntamento mi impegnerò di più!!
L’idea è molto semplice, ho scelto un quadro di Vincent van Gogh per i colori e per il fatto che il titolo è Orti a Montmartre e quindi un risotto di verdure mi sembrava a tema anche con esso, inoltre la forma del riso e delle verdure a piccoli dadini ricordano il tipo di pennellata usata dai puntinisti.

RISOTTO ALLE VERDURE

per due persone

160 gr di riso carnaroli

1 cucchiaio di riso venere

1 cucchiaio di riso integrale thailandese rosso

1 carota

1 zucchina

1/2 melanzana piccola

1 cipolla piccola

peperone giallo

prezzemolo

brodo vegetale

burro

olio evo

parmigiano reggiano

Mettete a scaldare del brodo vegetale, in un’altro piccolo

pentolino mettete a scaldare dell’altro brodo e quando bolle cuocete il riso venere col riso thai.
In una casseruola mettete a scaldare una noce di burro con un filo d’olio, tagliate tutte leverdure a piccoli dadini e mettete a cuocere, fate rosolare 5 minuti poi aggiungete il riso carnaroli, fatelo tostare qualche minuto mescolado spesso, (quando toccando il riso con il dorso della mano sarà bollente allora avrete raggiunto il giusto grado di tostatura)
Allungate con del brodo e continuate la cottura aggiungendone man mano, quando il riso sarà quasi cotto unite il venere e in thai, togliete dal fuoco, mantecate con una noce di burro e del parmigiano reggiano, mescolate energicamente, lasciate riposare pochi minuti e servite con del prezzemolo fresco tritato.

Vincent van Gogh
orti a Montmartre 1887

con questa ricetta partecipo al contest di I SAPORI DI ELISA

CUBETTI DI RISO

Ce l’ho fatta!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il

tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono si ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.
Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, sopratutto perchè lo abbino ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell'orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!
Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c'è lui in prima pagina, l'ho un po adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!

CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE
per due persone

2 cucchiai di riso venere
60 gr di riso basmati
200 ml di panna
80 gr di parmigiano
3 albumi
1 cipollotto
2 zucchine
sale, pepe
olio extravergine d’oliva
salvia, timo, basilico
2-3 cucchiai di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell’altro il basmati per 12 minuti.
Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.
PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.
Accendete il forno statico a 180°
Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all’orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli satampini con dell’acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.
Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d’olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zucchina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaio di latte, eventualmente regolate di sale.
Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zucchina e un filo d’olio!!