

GNOCCHI SBIRRI

Vi ho già parlato qui delle mie scorribande al supermercato sempre alla ricerca di prodotti nuovi o mai visti, uno dei miei reparti preferiti è quello dei formaggi, ci passo almeno 15 minuti, li prendo in mano tutti.. questa volta ha colpito la mia attenzione questo SBIRRO, formaggio alla birra, la prima volta l'ho osservato, annusato e lasciato, ma alla seconda non ho potuto far altro che portarlo a casa.

Pochi gironi dopo ho comprato delle birre artigianali che sono prodotte in Romagna, una bionda speciale, una bionda doppio malto, una rossa doppio malto e una ambrata doppio malto, ogniuna di esse è stata chiamata con il nome di un personaggio femminile del film Amarcord di Fellini, per questa ricetta ho scelto la bionda doppio malto, la Midòna.

“La Midòna è la tipica figura femminile Italiana degli anni '40. Donna sempre disponibile ed attenta alle richieste di chi la circonda. La sua bontà e generosità nasconde il carattere forte e deciso di chi ha vissuto una vita nel rispetto delle tradizioni.” dal web

Anche dalla descrizione del personaggio mi sembrava perfetta per “interpretare” il mio piatto!!

Signori e signore vanno ora in scena GLI GNOCCHI SBIRRI!!



GNOCCHI SBIRRI

per 2 persone

300 gr di patate vecchie

100 gr di farina

70+20 gr di formaggio sbirro

birra bionda doppio malto

circa 100 gr di salsiccia

burro

salvia

sale, pepe

Bollite le patate, sbucciatele ancora calde e schiacciatele con l'apposito attrezzo. Unitevi la farina e impastate velocemente. Anche se l'impasto risultasse un po' appiccicoso non aggiungete ulteriore farina altrimenti gli gnocchi avranno

meno sapore di patate.

Nel frattempo che le patate cuociono, spezzettate la salsiccia e soffriggetela, tenetela da parte. Tagliate i 70 gr di formaggio a piccoli cubetti.

Per formare gli gnocchi prendete una quantità di impasto un po più piccola di una noce, appoggiatela sulla mano infarinata e schiacciate al centro formando un incavo dove metterete un pezzetto di salsiccia e uno di formaggio. Richiudete lo gnocco e arrotolatelo tra le mani. Proseguite fino al termine dell'impasto.

Fate bollire dell'acqua salata e versatevi gli gnocchi, quando saliranno in superficie scolateli e metteteli in una larga padella dove avrete fatto fondere un mezzo cucchiaino di burro con 4-5 foglie di salvia, fate saltare poi unite 1/2 bicchiere di birra bionda doppio malto, fate un po rapprendere e unite i 20 gr di formaggio tritato, continuate a mescolare finchè il formaggio sarà sciolto. Si formerà una crema buonissima.



ombelcodivenere.bolgspot.it





PIZZA DI CHICAGO

Durante il nostro bellissimo viaggio coast to coast in U.S.A. abbiamo fatto tappa a Chicago, vi siamo giunti dopo un lunghissimo viaggio in auto di quasi 10 ore da Niagara Fall. E' una città che mi ha stupito per la sua bellezza perchè nonostante sia una metropoli con altissimi grattaceli l'ho

trovata molto vivibile e particolare, il Millenium Park è un posto magnifico con monumenti unici come il Jay Pritzker Pavillion un'innovativo spazio per concerti all'aperto costruito con forme particolari realizzate in acciaio inossidabile.

Inoltre gran parte della città si estende sul lago Michigan, numerose sono le spiagge sulle sue rive e ho trovato questo aspetto inconsueto e bellissimo!! E' la città dei teatri del jazz blues che noi purtroppo non abbiamo avuto tempo di apprezzare ma che sicuramente le conferisce un grandissimo valore.

Abbiamo trovato gente gentilissima durante tutto il nostro viaggio ma qui addirittura ci fermavano per chiederci se avessimo bisogno di informazioni.. per noi decisamente una novità!!!

E poi c'è la famosissima pizza alta di Chicago e da Giordano's la fanno decisamente buona, ma credetemi una pizza piccola basta e avanza per almeno due persone e la mia dose è per tre.. o due che mangiano tanto!!

Quando ho visto il contest di Monique mi è subito venuta in mente perchè è tanto tempo che voglio provare a farla ed ecco l'occasione...



PIZZA DI CHICAGO

per una teglia da 22 cm
per la base della pizza

200 gr di farina di grano tenero 00 per pizza

120 ml di acqua tiepida

10 gr di lievito di birra fresco

15 gr di olio evo

5 gr di sale

1 pizzico di zucchero

per la salsa

passata di pomodoro

olio evo

2 foglie di basilico fresco

sale q.b.
1 pizzico di zucchero
per il ripieno
300 gr di mozzarella per pizza
150 gr di formaggio tipo galbanino
1/2 melanzana
150 gr di salsiccia

Per la pizza, impastate la farina con l'acqua, l'olio, il lievito sbriciolato, il sale e un pizzico di zucchero, formate una palla mettete in una ciotola e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare un'ora e trenta minuti circa o comunque finchè non sarà raddoppiato il volume.

Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in una padella con qualche foglia di basilico spezzettata e un pizzico di sale e zucchero, allungate con dell'acqua e lasciate cuocere circa un'ora aggiungendo acqua se necessario. Grigliate la melanzana e cuocete la salsiccia.

Tagliate a piccoli pezzi la mozzarella il formaggio la melanzana e la salsiccia , mettete tutto assieme.

Su un foglio di carta forno stendete la pizza considerando che dovrà coprire il fondo dello stampo e i bordi per circa 5 cm di altezza. Posizionare l'impasto all'interno di uno stampo a cerniera di 22 cm e riempite con il composto di formaggi, livellate bene e ricoprite con la salsa di pomodoro, condite con un filo d'olio e cuocete almeno 30 minuti a 200-220°

Attenzione, prima di sfornare la pizza aspettate 10 minuti in modo che si compatti un po.





con questa ricetta partecipo al contest di Monique

COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

Ho tanta voglia di vacanza, di andarmene un po' via dai soliti posti, sì perché per me vacanza vuol dire partire, se passo le ferie a casa è praticamente come non farle..

quando parto mi estraneo completamente riesco a non pensare a niente della vita di tutti i giorni e per me questo vuol dire staccare la spina, per me vuol dire vacanza!!! poi sar  che sono un'appassionata di viaggi, non son mai tornata nello stesso posto e per il momento lo considero tempo sprecato, con tutti i posti che ci son da vedere.. comunque ancora non so se riusciremo ad andarcene da qualche parte.. speriamo!!!
Oggi voglio proporvi un cous cous molto buono che si puo servire come finger food all'interno di piccoli bicchierini oppure lo si puo utilizzare per riempire dei peperoni.. a voi la scelta!!!





COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

120 gr di cous cous integrale
4 peperoni piccoli
piselli
1 carota
fagiolini
1 confezione di ceci
1 salsiccia
50 gr di pecorino
olio evo, sale, pepe

Mettete a bollire 240 ml di acqua salata con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza. Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Sgranate i piselli, pelate le carote e mondate i fagiolini che taglierete a pezzi come anche le carote, cuocete le verdure circa 10 minuti, per i piselli dipende da quanto son freschi forse impiegheranno anche più tempo. Soffriggete la salsiccia in padella.

Riunite tutto in una ciotola, verdure cous cous e ceci, completate col pecorino a piccole scaglie e un filo d'olio evo, eventualmente regolate di sale e pepe.

Tagliate la calotta dei peperoni e puliteli all'interno eliminando i semi e i filamenti bianchi, riempite con il cous cous rimettete la calotta, ungete con poco olio evo e informate a 180° per 20- 25 minuti. Servite tiepidi o freddi.

IN VERSIONE FINGER FOOD



con questa ricetta partecipo al contest di DOLCE MELA

BAULETTI DI MELANZANA

UN TRANQUILLO WEEKEND... DI CORSA!!!

Che io sia un bradipo che come habitat naturale ha il suo amato divano, è un dato di fatto.. non sono sempre così però, quando ad esempio sono in vacanza dormo pochissimo e son sempre in giro tant'è che il nostro mitico viaggio U.S.A. è stato ribattezzato dal mio ragazzo come "corso di sopravvivenza" perchè la mia tabella di marcia era fitta e non

prevedeva sgarri, addirittura al ritorno sosteneva che lo spazio tra l'alluce e l'illice si fosse approfondito a causa del troppo camminare, perchè noi siamo infradito addict.. anche nel gran canion non ce ne siamo separati!!! e non sono nemmeno sempre stata così, 15 anni fa ero sempre in giro sempre a ballare con le amiche, ci siamo divertite molto pur essendo sempre moderate!!!

Comunque ultimamente non mi sono dedicata tanto alla vita sociale, non ho organizzato le solite cene a casa mia, una mia amica doveva sempre studiare per il master, un'altra doveva finire di ristrutturare casa, un'altra sempre incasinata col lavoro... e io mi sono un po' adagiata.. finchè non è arrivato questo weekend... questo frenetico weekend!!! tutto è iniziato venerdì.. cena ad una festa di paese con le amiche, ovviamente si parte alle 20 e solo per una cena si torna alle 2 di notte, sveglia ore 9:00 del sabato, parrucchiere, unghie, doccia, trucco, vestiti.. e si parte per un bel matrimonio, siamo tornati alle 3 di notte, sveglia domenica alle 12.. colazione ore 12:30, doccia, trucco, vestiti e si parte per un battesimo... 0.0... ma si può concentrare così tutto in un weekend??? da urlo!!! immaginatevi la mia faccia stamattina!!!! e con questo inquietante pensiero vi lascio alla mia ricetta di oggi!!!!



BAULETTI DI MELANZANA

2 melanzane lunghe

1 salsiccia

6-7 pomodorini

1 spicchio d'aglio

pecorino

prezzemolo

olio evo, pepe, sale

Incidete le melanzane su un lato lungo, con un cucchiaino scavate e prelevate l'interno, tagliate la polpa prelevata a cubetti. In una padella scaldate un filo d'olio evo e mettete uno spicchio d'aglio la polpa delle melanzane, la salsiccia a piccoli pezzetti e i pomodorini, salate pepate e lasciate cuocere una decina di minuti, cospargete di prezzemolo fresco tritato. Salate un pò anche l'interno delle melanzane, riempitele con il composto e completate con delle scaglie di pecorino, chiudete con dello spago, condite con un filo d'olio e cuocete in forno statico a 180° per 45 minuti.



ECCOLE PRIMA DELLA COTTURA



con questa ricetta partecipo al contest di

ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

E' si.. oggi è stata un po dura tornare al lavoro dopo un bel giorno di relax.. ieri è stata una bella e calda giornata seppur con un po di vento, ma va bene.. in fondo domani è già venerdì!!!

Vi lascio una ricetta super veloce e appetitosa!!!



ROTOLO RIPIENO AGLI SPINACI E CACIOTTA

per 2-3 persone

1 hamburger di vitello

1 hamburger di manzo

80 gr di salsiccia

1 uovo

400 gr di spinaci puliti
100 gr di caciotta
sale, pepe

Lavate bene gli spinaci poi lessateli in acqua salata per 5 minuti, scolateli e metteteli sotto un peso in modo che perdano tutta l'acqua in eccesso.

Nel frattempo in una ciotola mettete i tre tipi di carne, l'uovo, sale e pepe e lavorate con una forchetta fino a formare un composto omogeneo.

In una teglia ricoperta con carta forno stendete l'impasto in un rettangolo alto circa 1 cm, stendeteci sopra gli spinaci in modo uniforme poi la caciotta grattugiata, arrotolate aiutandovi con la carta forno. Cuocete a 180° per circa 35 minuti.

TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

Vi lascio la ricetta della cena che ho cucinato.. un piattino semplice da preparare e che si mangia davvero con piacere, lascia spazio a varie interpretazioni quindi prendetela un po anche per svuotafriigo!!

ne approfitto anche per partecipare al contest di PENSIERI E PASTICCI... e se ne fosse avanzata un pochino la porterei volentieri con me domani al lavoro...

TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

per una pirofila 15x15

2 patate grandi
2 salsicce grandi
2 caprini (90 gr)
timo

olio extravergine d'oliva

In una padella cuocete con poco olio la salsiccia sbricciolata. In una ciotola mescolate il caprino con il timo tritato.

Lavate e pelate le patate, tagliatele a fette sottilissime anche con la mandolina.

Imburrate una teglia da 15x15 stendete il primo strato di patate leggermente sovrapposte distribuite un terzo di caprino poi un terzo di salsiccia, fate altri due strati.

Coprite la teglia con un foglio di alluminio in modo da non far seccare le patate, mettete a cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Gli ultimi 5 minuti togliete l'alluminio in modo da colorire leggermente la superficie della vostra torta!! Io non ho salato niente perchè la salsiccia è già molto saporita e anche il caprino, per noi andava bene e non era per niente insipido ma regolatevi in base al vostro gusto!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E' si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

(per una torta da 20 cm)

per la brisè

100 gr di farina 00

20 gr di parmigiano

1 tuorlo

60 gr di burro

1 pizzico di pepe

per il ripieno

200 gr di crescenza

100 gr di funghi
2 salsicce di tacchino
una decina di cime di broccoli
1 cipolla bianca piccola
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
mandorle a lamelle
olio extravergine d'oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un'ora.

In una padella mettete uno spicchio d'aglio intero con un po d'olio extravergine d'oliva e lasciate appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbondisce unite i funghi puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell'acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la salsiccia spezzettata e in una casseruola cuocere le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.

In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.

Stendere la pasta brisè alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanete fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserite il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.

Prima di sfornare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.

Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!