ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE SALSICCIA E BROCCOLI

La **zuppa speziata di lenticchie salsiccia e broccoli** è l’ideale per queste fredde serate invernali. I sapori si abbinano molto bene, il gusto è ricco e corposo!! Tante idee per ottime e creative zuppe sul nuovo numero di Taste&More, cliccate sulla pagina in fondo al post!!!

ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE

SALSICCIA E BROCCOLI

- Ingredienti
- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 2 scalogni
- 30 pomodorini ciliegino
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 lt di brodo vegetale
- 250 g di salsiccia fresca di suino
- 180 g di lenticchie piccole Melandri Gaudenzio
- 300 g di broccoli al netto
- peperoncino a piacere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- olio extravergine d’oliva
- prezzemolo a piacere

1. Preparazione
2. Mondate e lavate carota, sedano e scalogni, tritate grossolanamente la cipolla e a dadini le altre verdure. In una casseruola fate rosolare il trito con un filo d’olio extravergine d’oliva. Unite la salsiccia a pezzetti e fatela cuocere qualche minuto. Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, il peperoncino e le spezie. Allungate con la passata di

pomodoro ed il brodo, fate cuocere 30 minuti ed unite le lenticchie lavate e scolate. Cuocete 15 minuti ed unite le cimette dei broccoli o i broccoli tagliati in piccoli pezzi. Proseguite la cottura per 10 minuti, completate con un filo di olio extravergine d’oliva e prezzemolo tritato a piacere, servite subito.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

PASSATELLI ASCIUTTI CON ASPARAGI E SALSICCIA

Penso di aver avuto la grande fortuna di vivere in campagna fin da quando sono nata. Di sicuro vivere in mezzo alla natura con un grande giardino, poter correre liberamente, girare con la bicicletta, cadere, sbucciarsi le ginocchia sulla terra ruvida, fare le collane di margherite e mangiare l'erba del prato con i cracker.. beh per me non ha paragoni con un bell'attico in centro città. Adoro i colori, l'aria ed il silenzio di questi posti, li trovo molto rilassanti. Vivere in campagna spesso e volentieri significa anche mangiare in modo rustico e saporito, in romagna poi questo concetto è ancora più vero, un'infanzia fatta di cappelletti e passatelli la

mia.. tutto rigorosamente in brodo. I passatelli asciutti sono un concetto moderno rispetto ai parametri di mia mamma ma ora sono entrati ufficialmente nel nostro menù. Saporiti e gustosi si abbinano a tantissimi condimenti.

E la fortuna di vivere in campagna riaffiora anche in queste foto scattate nella casa delle mie amiche, quella casa in aperta campagna usata per lavoro che offre tanti angolini

interessanti per scattare delle fotografie.

PASSATELLI ASCIUTTI ASPARAGI E SALSICCIA

per 2 persone

<u>per i passatelli</u>*

90 g di pangrattato
100 g di parmigiano
10 g di farina 00
2 uova
noce moscata

<u>per il condimento</u>

10 g di asparagi
1 salsiccia
1 cipollotto fresco
ricotta affumicata
olio extravergine d’oliva

*I passatelli difficilmente vengono sempre uguali, molto dipende dalle dimensioni delle uova. Se li preparate più volte vi abituerete a riconoscere la consistenza dell’impasto e a capire se aggiungere pangrattato o parmigiano per renderlo più sodo. Il consiglio è comunque quello di partire più scarsi.

Se dovete preparare i passatelli in brodo l’impasto deve rimanere più morbido e non va usata la farina.

Per i passatelli, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate con una forchetta, proseguite a mano amalgamando molto bene. Lasciate riposare l'impasto per circa 30 minuti.
Nel frattempo preparate il sugo, fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una larga padella, fate soffriggere la salsiccia a piccoli pezzi poi aggiungete il cipollotto tritato. Lavate gli asparagi eliminate la parte più dura e

tagliateli a rondelle. Aggiungeteli in padella e allungate con un bicchiere di acqua. Lasciate cuocere finché saranno teneri e l’acqua si sarà asciugata ma non troppo.
Mettete l’impasto dei passatelli in uno schiaccia patate dai fori grossi, se non possedete l’apposito attrezzo (per i passatelli asciutti in ogni caso è preferibile lo schiacciapatate). Fate cadere i passatelli direttamente dentro l’acqua bollente salata. Cuocete pochissimi minuti. Scolate con una ramina e metteteli nella padella con il sugo. Condite con un filo d’olio extravergine d’oliva e fate saltare per condire in modo omogeneo. Possibilmente non mescolate per non rompere i passatelli. Disponete i passatelli nei piatti e completate con ricotta grattugiata a piacere.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

GNOCCHI A POIS CON LENTICCHIE E SALSICCIA

Una zebra a pois… e perché no gli gnocchi a pois!? Parlando di lenticchie mi venivano in mente solo zuppe o contorni, ma pensandoci bene si sono accese alcune lampadine “interessanti”.
Dopo aver parlato con Michela dei miei gnocchi di ricotta, ho pensato di farne una variante più ricca ed ecco cosa è uscito!! Devo dire che il risultato è stato superiore alle aspettative. L’importante è cuocere le lenticchie al dente in modo che non si spappolino nel composto e creino un contrasto con il morbido dell’impasto. Possono essere conditi anche solo con del burro ma garantisco che la crema di porri si sposa perfettamente.

GNOCCHI A POIS
CON LENTICCHIE E SALSICCIA

per 3 persone
500 g di ricotta fresca
120 g di farina 00 *
2 tuorli
130 g di salsiccia fresca
70 g di lenticchie nere Beluga Melandri Gaudenzio**
80 g di porro peso edibile
50 g di papate peso edibile
20 g di latte fresco

*La quantità di farina è indicata per una ricotta piuttosto morbida e che quindi ha bisogno di più farina per formare un impasto un pochino sodo. Se utilizzate una ricotta piuttosto

soda potrete diminuirne la quantità, in questo modo il sapore della ricotta sarà più marcato.
**Sono legumi di piccola pezzatura di forma lenticolare appiattita e di colore nero, luccicanti come caviale Beluga. Il loro nome botanico "Lens" deriva dalla forma a lente del seme.*
Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Melandri Gaudenzio

Lavate accuratamente le lenticchie e cuocetele in abbondante acqua bollente poco salata. Scolatele piuttosto al dente e passatele sotto acqua corrente fredda. Soffriggete la

salsiccia e riducetela in piccolissimi pezzi, lasciate raffreddare.
Pulite i porri e sbucciate la patata, pesate la quantità necessaria. Tagliate il porro a rondelle e le patate a dadini. Fate scaldare poco olio extravergine d’oliva e soffriggete tutto pochi minuti, allungate con l’acqua ed il latte, salate, pepate e proseguite la cottura. Quando le patate saranno ben cotte frullate tutto con il mixer ad immersione.
Nel frattempo sbattete il tuorlo ed unite la ricotta poi la farina. Versate nel composto le lenticchie e la salsiccia. Fate scaldare abbondante acqua salata. Mettete il composto in una sac a poche usa e getta, tagliate la punta in modo che l’apertura abbia un diametro di circa 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra “staccate” i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola. Nei piatti di portata disponete la crema di porri e sopra adagiate gli gnocchi, condite con un filo d’olio e servite!

con questa ricetta partecipo al contest di Kiara
“una lenticchia tira l’altra”

CRESCIONE ZUCCA PATATE SALSICCIA ED EMMENTALER

Crescione my love!! Non credo sia difficile comprendere il perché questo delizioso involucro di pasta sia per me una ricetta del cuore!! Quando ho letto il tema del contest dei formaggi svizzeri ho subito pensato a lui. Sono innamorata della mia regione, l'Emilia Romagna e tutti conoscono i simboli culinari che la rappresentano, primo su tutti il cappelletto che dona il nome al mio blog, ma farcirlo con il formaggio mi sembrava un pochino forzato e poi ci sono piada e crescione. E per lui.. per il crescione il formaggio è perfetto!! Lui è stato anche la mia scelta per la sfida da proporre all'MTC.. quindi.. più amore di così!!!
Questa volta ho pensato che la farcitura ideale da abbinare all'Emmentaler svizzero fosse quella con la zucca e patate che dalle mie parti è un classico ma solitamente le patate vengono lessate e la zucca cotta al forno io invece ho preferito la cottura in padella. Ho fatto una versione decisamente più golosa con l'aggiunta dello scalogno, della salsiccia e di questo ottimo formaggio. Il risultato è un connubio di sapori che si compensano e fondono assieme in maniera sublime. Anche riscaldato questo crescione è ottimo. Potete congelarlo appena si sarà raffreddato e scaldarlo direttamente da congelato sull'apposita piastra o in una padella antiaderente a fuoco basso.

CRESCIONE ZUCCA, PAPATE, SALSICCIA ED EMMENTALER

per 8 crescioni

per l'impasto

500 g di farina 00
125 g di latte
125 g di acqua
100 g di strutto
16 g di lievito per torte salate
10 g di sale fino
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il ripieno

400 g di patate al netto deglie scarti
300 g di zucca al netto degli scarti

160 g di Emmentaler
120 g di salsiccia
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
sale, pepe
olio extravergine d’oliva

Fate scaldare al microonde il latte e l’acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz’ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All’interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l’acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino

appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 8 pezzi e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate le patate e pulite la zucca, pesate il quantitativo necessario e riducete tutto a piccoli cubetti.
Tritate finemente uno scalogno e fatelo soffriggere in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e

mescolando continuamente lasciate cuocere qualche minuto. Unite la salsiccia a piccoli pezzi e fatela rosolare. Allungate con due bicchieri colmi d'acqua, salate, pepate e aggiungete il rosmarino tritato molto finemente. Lasciate cuocere finché sarà completamente asciutto, risulterà un composto piuttosto pastoso. Con una grattugia dai fori grossi grattugiate l'Emmentaler.

Infarinate appena il tagliere e prendete una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la pasta con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda fino ad uno spessore di 0,5 centimetri. In delle due

metà disponete una parte di ripieno, cospargete con 20 grammi di Emmentaler. Chiudete i crescioni rovesciando la parte di pasta
senza ripieno sull’altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione.
Scaldate il testo o l’apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia
fuori e rimane cruda all’interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l’altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega. Servite caldi!!!

l'ombelico di Venere

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate

#noiCHEESEamo

Non tutti i formaggi riescono coi buchi

Svizzera. Naturalmente.

Svizzera Turismo.

Formaggi dalla Svizzera.

RAVIòLE DëL PLIN

Innanzi tutto devo dire una cosa.. “Eli, sei un mito” in un anno di partecipazione all’MTC sei riuscita a vincere ben due volte, tutto meritato naturalmente!! Da te c’è sempre da imparare, la tua arte culinaria mi incanta sempre di più e il tuo modo di descrivere le tradizioni e le tecniche invoglia a mettersi subito all’opera!

Questa ricetta già l’avevo adocchiata dopo la prima pubblicazione sul blog di Elisa e così, diversi mesi fa, la provai , anche se con qualche piccolo cambiamento, in realtà per partecipare ad un contest in cui si chiedeva di realizzare una ricetta della tua “food friend” ovvero la foodblogger del cuore!! Di fatto però, la ricetta doveva essere una torta e quando me ne resi conto ormai avevo già digerito i Plin, poco male perchè sono buonissimi!!
Campeggiano da mesi tra le bozze del mio blog aspettando solo il momento giusto per essere pubblicati…. ed eccoli qui, voglio però fare una precisazione, la pasta probabilemnte è troppo grossa, ma non è colpa mia.. sono reduce da anni e anni di scuola della mamma che tira la pasta piuttosto grossa perchè a noi piace così!!

RAVIO’LE DëL PLIN

per 4 persone

da una ricetta di Elisa

per la pasta

4 uova

400 g di farina

per il ripieno

150 g di spinaci (pesati cotti)

200 g di salsiccia

20 g di Parmigiano Reggiano

1 spicchio d’aglio

1 cipollotto

1 patata piccola lessa (circa 100 gr pesata cotta e pelata)
rosmarino
noce moscata
olio evo
pepenero
1 uovo
per condire
burro
salvia
Parmigiano Reggiano

Lessate gli spinaci, lavati e mondati, strizzateli bene e teneteli da parte. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela con lo schiaccia patate. Nel frattempo rosolate

la salsiccia con uno spicchio d’aglio e il cipollotto tritato in una padella in cui avrete messo un filo d’olio extravergine d’oliva, aggiungete qualche ago di rosmarino e pepate. Mettete tutto in un mixer, spinaci, patate, Parmigiano e il composto di salsiccia, unite un pizzico di pepe e di noce moscata, frullate e quando il composto sarà raffreddato unite un uovo e fatelo ben amalgamare.

Per la pasta, rovesciate a fontana la farina sul tagliere, con la mano create un buco al centro dove metterete le uova, iniziate a lavorare con la forchetta prendendo sempre più farina dai bordi, quando non riuscirete più a lavorare con la forchetta iniziate ad impastare a mano per circa 10 minuti finchè l’impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete un velo di farina sul tagliere e iniziate a stendere la pasta col mattarello fino a creare una sfoglia sottile. Tagliate delle strisce per tutta la larghezza della pasta alte circa 12-13 cm, posizionate dei piccoli mucchietti di impasto uno vicino all’altro alla distanza di circa 1 cm per il verso della lunghezza e leggermente decentrati, inumidite appena la pasta con dell’albume o dell’acqua, rovesciate la parte più “alta” della pasta sopra l’altra parte. a questo punto date un pizzicotto tra i mucchietti di ripieno e sigillate bene con le dita tutta la parte davanti alle raviole, con una rotella tagliate tutto il lato lungo rimanendo a pochi millimetri dal ripieno, ora con la rotella passate in mezzo ai vari ravioli partendo dalla parte dietro ovvero quella intera dove non c’è la giunta della pasta.
Fate bollire dell’acqua salata, cuocete pochi minuti i plin e conditeli con burro e salvia, io ho messo anche un po’ di parmigiano Reggiano.

Raviòle dël Plin
ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all’MTC di settembre

POMODORI CONFIT RIPIENI

Finalmente un weekend bello!!! E son convinta che tutt'Italia sta facendo la ola!! Io avevo già fatto i miei programmini ma "qualcuno" si è ammalato.. 0.0 Ma io dico.. hai tutto l'inverno per ammalarti.. proprio adesso!!!! lasciamo perdere vah!
Qualche giorno fa sfogliavo un catalogo di famosi cocci per la conservazione del cibo e uno di questi conteneva dei simpatici pomodori ripieni, mi è piaciuta tanto l'idea che ho voluto provare a farli inventandomi un ripieno che può assomigliare a quello del polpettone.

POMODORI CONFIT RIPIENI

per 6 persone

12 pomodori rossi medi

erbe miste (maggiorana, timo, salvia)

origano secco

prezzemolo-basilico

200 gr di macinato di vitello

200 gr di macinato di bovino

100 gr di salsiccia

100 gr di ricotta

50 gr di mozzarella per pizza

50 gr di provola dolce

1 uovo

30 gr di Parmigiano Reggiano

1 cucchiaio di tabasco*

olio extravergine d’oliva

sale, pepe*se non vi piace il piccante si può omettere o se non lo avete potete usare peperoncino in polvere.

Accendete il forno a 120°.
Tagliate la calotta dei pomodori e svuotateli, lavate e tritate le erbe aromatiche (tranne basilico e prezzemolo) unitele a una manciata di origano secco e a dell'olio extravergine d'oliva, salate e condite i pomodori e le loro calotte sia esternamente che dentro. In una teglia ricoperta con carta forno posizionate i pomodori a testa in giù in modo che il liquido che si formerà possa uscire. Cuocete per circa due ore.
Nel frattempo preparate il ripieno, unite le carni, la ricotta il parmigiano, la mozzarella e la provola grattugiate con una grattugia a fori grossi, tritate una manciata di prezzemolo e

6-7 foglie grosse di basilico, unitele al composto assieme al tabasco, salate.
Togliete i pomodori dal forno, lasciateli riposare dieci minuti e riempiteli con abbondante ripieno in modo che fuoriesca dai pomodori, coprite con la calotta e mettete a cuocere in forno a 160° per circa 35-40 minuti.
PS. se avanza il ripieno potete fare delle polpette sempre da cuocere al forno perchè visto che ci sono la mozzarella e la provola queste si attaccherebbero alla padella.

ROTOLO DI VITELLO ALLE CASTAGNE

Ogni anno quando si avvicina il Natale mia mamma mi chiama a rapporto per studiare il menù, quando ero piccola era fisso, cappelletti in brodo, arrosto, patate e come dolce solitamente

mascarpone col panettone imbevuto nel marsala, che adesso che ci penso era davvero buono!! Lei a cucinare queste cose è davvero brava ma il suo limite è la fantasia e non ha il coraggio di fare esperimenti sopratutto in eventi come il pranzo di Natale. Negli ultimi anni abbiamo iniziato a variare il menù anche perchè lei i cappelletti li fa davvero spesso quindi ormai non sono più "il piatto della festa", generalmente scelgo io, e perchè non fare qualche esperimento.. questo arrosto che vi propongo potrebbe essere un secondo davvero valido per queste feste!! Ho iniziato quest'anno ad usare le castagne in piatti salati e sono rimasta piacevolmente sorpresa dal buon sapore che danno, adesso che ci penso le ultime ricette che ho provato hanno tutte contrasti di sapori dolce/salato.. sarà un periodo che va così, o sarà che questo blog mi porta a sperimentare.. e questo è un'altro lato positivo!!

ARROSTO DI VITELLO RIPIENO
CON CASTAGNE PATATE E SALSICCIA

per 4 persone

250 gr di fettine di vitello (in due fette)
12-13 castagne
2 patate medie
100 gr di salsiccia
100 gr di scamorza affumicata
5-6 fette di lardo di colonnata sottile
2 spicchi d'aglio
rosmarino
1 foglia di alloro
1/2 bicchiere di marsala secco
sale, pepe

Lessate le castagne con una foglia di alloro per circa 30 minuti. Scolatele e pelatele a vivo. Lessate le patate e sbucciatele.
Disponete le fette di vitello su un tagliere copritele con la pellicola e battetele con il batticarne, sovrapponetele per un paio di centimetri. Salate appena e pepate. Tagliate le castagne e pezzi e disponetele sulla carne, ora mettete la salsiccia, schiacciate le patate e distribuitele uniformemente, mettete le fette di scamorza e schiacciate il tutto con le mani.
Arrotolate la carne avvolgetela con le fette di lardo e legate

l’arrosto con lo spago.
In una padella antiaderente fate scaldare molto dell’olio extravergine d’oliva, mettete a rosolare la carne su tutti i lati assieme a due spicchi d’aglio interi. Sfumate con il marsala e fate evaporare. Allungate con 1/2 bicchiere d’acqua, salate e trasferite tutto in una teglia da forno con un rametto di rosmarino.
Fate cuocere circa 25 minuti a 180°
Tagliate a grosse fette l’arrosto, irrorate con un po di fondo di cottura e servite con chips di patate.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di L'ENNESIMO BLOG DI CUCINA

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