Polpette di quinoa con porri scamorza e zucca

Da poco sono andata a trovare le mie carissime amiche di Cavezzo, ormai famoso per il terribile terremoto di quasi tre anni fa!! Questo piccolo paesino è però famoso anche per il suo mercato domenicale, deniminato mercato storico con tanto di cartelli all'ingresso del paese. E' molto belle perché è grande, si sviluppa tra le vie del centro, tutti i negozi sono aperti, c'è tantissima gente e in una delle piazze si trovano tante magnifiche bancarelle di prodotti alimentari freschissimi. Non ho saputo resistere alla zucca mantovana che dalle mie parti è difficile da trovare, ed ho fatto bene perché è buonissima!! Ma poi diciamolo… una foodblogger come potrebbe non rimanere affascinata da tale bellezza.

La stagione della zucca ormai è al termine ma ancora si trovano, in ogni caso queste polpette possono essere accompagnate anche da una crema di carciofi, topinambur, patate, carote o altra verdura a scelta.



POLPETTE DI QUINOA
PORRI SCAMORZA E ZUCCA
per 20 polpette

<u>per le polpette</u>
100 g di quinoa mix Melandri Gaudenzio
100 g di patata lessa

60 g di scamorza affumicata
1 porro
1 uovo
prezzemolo
olio extravergine d’oliva
sale

per la crema
100 g di zucca
olio extravergine d’oliva
sale



Per tagliare la zucca ho utilizzato il coltello “cuoco” FISKARS con lama in acciaio inox.



Lasciate in ammollo la quinoa per circa un’ora, risciacquatela e cuocetela in acqua bollente salata per circa 20 minuti. Scolatela molto bene e lasciate intiepidire. Nel frattempo tagliate i porri a rondelle e rosolateli pochi minuti in padella con dell’olio extravergine d’oliva. Allungate con un bicchiere di acqua, salate e fate cuocere lentamente finché l’acqua sarà assorbita completamente, attenzione a non

lasciare del liquido altrimenti le polpette saranno acquose. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela, pesatene 100 grammi e mettetela in una ciotola. Aggiungete i porri, la quinoa, l’uovo, la scamorza grattugiata ed il prezzemolo lavato asciugato e tritato. Mescolate tutto e fate delle grosse polpette, circa 20. Distribuitele su di una teglia ricoperta con carta forno e cuocete a 180°C per 20 minuti.

Tagliate la zucca a piccoli dadini e fatela cuocete in padella con un mezzo bicchiere di acqua, aggiungetene se necessario, alla fine dovrà rimaere un po’ di liquido, salate e portate a cottura. Quando sarà cotta schiacciatela con una forchetta e condite con un filo d’olio extravegine d’oliva.

Sul piatto da portata distribuite la crema di zucca e adagiatevi sopra le polpette di quinoa.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

Da quando sono piccola ho sempre avuto alberi di melograno in giardino e il sapore dei suoi frutti mi è sempre piaciuto molto ma forse non mi rendevo conto delle proprietà magnifiche che ha, è antiossidante e ricco di vitamine. Quando ho deciso di provare una salsa con questo
frutto purtroppo mia mamma le aveva terminate ma ormai mi si era insinuata l'idea e non ho potuto far altro che comprarne una. Ho pensato di abbinarla ad una pasta con un ripieno particolarmente saporito e anche un po salato per compensare la dolcezza del frutto, devo dire che la combinazione mi è apparsa ben equlibrata.



CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

per due persone

per la pasta

100 gr di farina integrale

100 gr di farina 00

2 uova

per il ripieno

150 gr di ricotta di mucca

50 gr di bresaola

80 gr di scamorza affumicata

per la salsa

70 gr di succo di melagrana

1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di maizena
pistacchi
olio evo



Disponete le farine a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l’impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un’impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



Nel frattempo fate il ripieno frullando assieme la ricotta la bresaola e la scamorza.
Stendete la pasta sottile, in una metà della sfoglia disponete il ripieno a mucchietti distanziati tra loro considerando al grandezza dei cappellacci che volete fare, se necessario inumite la pasta con poca acqua. Rovesciate sopra la seconda metà dell'impasto e schiacciate attorno ad ogni mucchietto di ripieno iniziando dalla parte dove avete piegato la pasta, in questo modo eliminerete l'aria che c'è tra le due sfoglie. Tagliate i cappellacci e fateli asciugare circa mezz'ora.



Per la salsa, sgranate una melagrana e mettete tutti i chicchi in uno schiacciapatate, schiacciate e prelevate il succo, filtratelo con un colino e mettetene 70 ml in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero, fate bollire circa 15 minuti finchè il succo si sarà un po ridotto e addensato, unite la maizena e mecolate con una frusta, proseguite la cottura mescolando per pochi minuti.
Cuocete la pasta 6-7 minuti in acqua calda salata, scolatela e condite con poco olio evo, disponete nei piatti e condite con la salsa di melagrana e dei pistacchi tritati, decorate con qualche chicco di melagrana.



con questa ricetta aprtecipo al contest di Martina del blog Lamponi e Tulipani

---

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

INVOLTINI DI MELANZANE

Mi son resa conto che negli anni sono cambiata molto di carattere, una volta affrontavo le cose troppo seriamente e prendevo tutto troppo di punta, non che ora faccia le cose alla leggera, anzi, ma semplicemente cerco di sdrammatizzarle. Ci pensavo oggi al lavoro, perchè quando hai a che fare con qualcuno che ti fa una questione su tutto quello che devi fare e ti chiede mille perchè e cerca di trovarti altre soluzioni propinandole come migliori delle tue o gli rispondi *"a star qui a cercare altre strade perdi più tempo che a fare quello che ti ho chiesto"* e magari ti tocca pure di discuterci, oppure gli fai una bella battuta, sdrammatizzi, lui ti guarda un pò perplesso, ti dice *"tu non sei mica a posto"*

naturalmente in dialetto romagnolo, si gira e fa quello che gli hai chiesto.. il risultato è sempre lo stesso solamente hai un'incazzatura in meno.. certo poi la volta che son girata male, particolarmente nervosa etc.. capita comunque!
Sul lavoro sono una persona estremamente professionale e non sopporto la leggerezza e la negligenza ma sinceramente mi piace avere un rapporto scherzoso coi colleghi fatto di battute e anche di prese in giro, trovo che questa "leggerezza" aiuti notevolmente le giornate.. in fondo al lavoro passiamo gran parte della vita, inotre mi sono resa conto che dagli altri si ottiene molto di più.. sono contenta si essere diventata così.. all'inizio del mio percorso lavorativo mi chiamavano iena.. forse era il caso di aggiustare il tiro, ora invece mi dicono tutti che sono *"scema"*, in senso buono, e che *"faccio ridere"* devo dire che è più piacevole!!!

ps. mia mamma tempo fa ha trovato un'astuccio di mio fratello e sopra c'era scritto "mia sorella è una vipera"… hihihi.. certo loro in due maschi non mi facevano mai giocare qualche dispettuccio dovevo pur farlo….

INVOLTINI DI MELANZANE

per 8 involtini
1 melanzana tonda grande
4 fette di prosciutto cotto
scamorza affumicata
2 uova sode
basilico
salsa di pomodoro
cipolla
sale, peperoncino
olio evo

Ho fatto questa ricetta diverse volte, la prima volta ho passato nell'uovo sbattuto, infarinato e fritto le melanzane, la seconda le ho passate in forno, sempre dopo i passaggi uovo e farina, questa volta invece le ho grigliate e il risultato mi ha decisamente soddisfatto!!

Per prima cosa in una padella mettete a sofffriggere una piccola cipolla tritata, mettete la salsa di pomodoro allungatela con dell’acqua, regolate con un pizzico di zucchero e salate, fate cuocere almeno 30 minuti, completate con peperoncino a piacere e del basilico fresco spezzettato.
Tagliate le melanzane in 8 fette abbastanza spesse, se volete potete fare lo spurgo con il sale grosso, fate delle incisioni a losanga molto leggere senza assolutamente passare dall’altra parte della fetta (questo si fa per una cottura migliore e uniforme), con un pennello ungetele appena e cuocetele sulla griglia o sulla piastra, man mano che son cotte sovrapponetele e alla fine tenetele chiuse sotto un piatto per qualche minuto in modo che col calore mantengano la morbidezza.
Tagliate a metà le fette di prosciutto a rondelle la scamorza e in 4 le uova sode.
Prendete ogni fetta di melanzana mettete sopra il prosciutto poi la scamorza e infine al centro uno spicchio di uovo sodo, arrotolate l’involtino e fissate con uno stecchino.
Mettete tutti gli involtini in una teglia e cospargete con la salsa di pomodoro, fate cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, lasciate intiepidire e servite con un filo d’olio evo a crudo.



con questa ricetta pertecipo al contest di IL GATTOGHIOTTO di luglio
inoltre vorrei ringraziare di cuore Kiara del blog LA PANCIA DEL LUPO per avermi donato questo premio

andate a visitare il suo bellissimo blog!!!!!!!

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contes di marzo, pere e indivia.. wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piacce moltissimo

perchè trovo che stimoli notevolmente la fantasia e ti spinga a provare cose mai fatte, bello.. mi piace fare cose nuove.. sono una che non andrebbe mai nello stesso ristorante e il mio ragazzo si lamenta perchè quando faccio un dolce che gli piace generalmente non lo rifaccio perchè passo ad altro.. c'è così tanto da provare!!! bene, ho pensato tanto e mi sono venute in mente tantissime ricette, comincio da questa semplice e sicuramente ne proporrò altre…

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

per 16 nodini

1 pera kaiser

1 indivia

100 gr di scamorza affumicata

16 fette di pancetta affumicata

Accendete il forno al massimo con funzione grill. Sbollentate pochi secondi le foglie di indivia in acqua bollente, scolate e asciugate bene le foglie. Tagliate le pere a spicchi dalla larghezza di 1 cm scarso, tagliate anche la scamorza a spicchi da mezzo centimetro. Affiancate gli spicchi di pera alla scamorza e avvolgete con due foglie di indivia poi arrotolate una fetta di pancetta affumicata e chiudetela con un nodo. Passate in forno pochi secondi finchè la pancetta sarà abbrustolita.


ombelicodivenere.blogspot.com