BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

Nel nuovo numero di Taste&More troverete un interessante articolo su "*quel fluido misterioso, denso e profondo tinto dei colori del tramonto…*" che è il miele. La nostra nutrizionista di fiducia Luisa ci parla di come è composto, della cristalizzazione, della conservazione e di tutti i tipi di miele!! Inoltre io personalmente ho avuto la fortuna di assistere al procedimento per ricavare il miele e vi spiego come avviene.

Ma noi di Taste&More non potevamo che completare tutte queste informazioni con tante ricette deliziose che vedono il miele protagonista indiscusso. La mia proposta è un budino di taleggio con fichi freschi e miele al tartufo, buonissimo, cremoso e con un ottimo contrasto tra dolce e salato. Se non amate il tartufo potete utilizzare anche un altro miele di vostro gradimento, inoltre è possibile sostituire i fichi con delle pere cotte qualche minuto in padella.

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI
E MIELE AL TARTUFO

per 4 persone

150 g di panna fresca
120 g di taleggio
95 g di albumi

2 cucchiai di miele d’acacia
40 g di miele al tartufo
4 fichi
4 noci

per leggere il procedimento clicca qui

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico 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

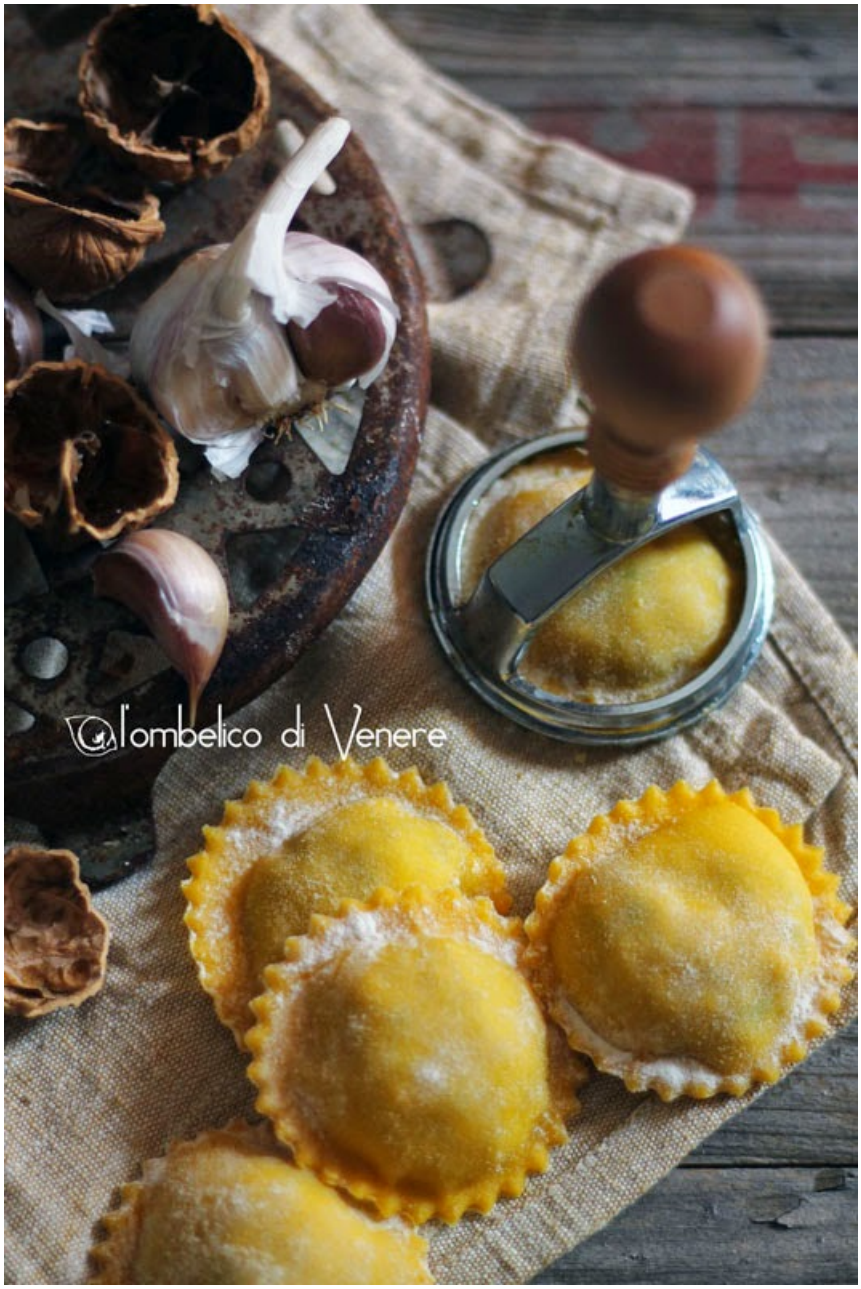
per il ripieno

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

POLPETTE DI VITELLO TARTUFATE

Ho sempre mangiato le polpette fatte con l’avanzo della carne lessa, dove mia mamma aggiunge mortadella o prosciutto, uovo e parmigiano, passate poi nel pan grattato e soffritte, formano una crosticina fantastica e io riuscivo sempre a rubarne un paio prima che finissero a mollo nel sugo. Mi son sempre piaciute ma non esistono varianti, come in ogni cosa cucinata da lei, tutto magnifico quello che mia mamma prepara ma la fantasia decisamente non le appartiene.
Poi ho scoperto le polpette fatte con il macinato, sono più morbide e si sciolgono in bocca.
Per questa ricetta ho usato una crema di funghi tartufata della ditta Menu, questa magnifica azienda che sicuramente tutti conoscete, si trova a Medolla, proprio dove a maggio dello scorso anno c’è stato il terribile terremoto che ne ha distrutto ben l’80%, ma loro si sono rimboccati immediatamente le maniche e hanno ricorstruito l’azienda con le più avanzate tecnologie edilizie antisismiche “l’Araba Fenice è rinata dalle sue macerie”
Io ricordo l’azienda perchè quando lavoravo a Cavezzo e andavo a pranzo da un’amica ci passavo proprio davanti, ora vedere come in poco tempo l’hanno ricostruita fa davvero piacere e impressione.

POLPETTINE DI VITELLO TARTUFATE

per 2 persone
300 gr di macinato di vitello
2 fette di pan carrè
1/2 bicchiere di latte
1 cucchiaio di crema ai funghi profumata al tartufo
25 gr di mandorle tostate salate
1 spicchio d'aglio
timo, maggiorana
olio extravergine d'oliva
sale, pepe
erbe di campo

Bagnate il pan carrè nel latte e strizzatelo, unitelo alla carne macinata, aggiungete le erbe e le mandorle tritate,

salate e con le mani lavorate il composto finchè sarà tutto omogeneo.
Formare le polpette e tenetele da parte.
In una larga padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva, mettete uno spicchio d’aglio in camicia (senza togliere la buccia) e mettete le polpette a rosolare.
Allungate con un mezzo bicchiere di acqua, salate e proseguite la cottura finchè il sugo si sarà ridotto della metà, aggiungete la crema di funghi profumata al tartufo, amalgamate bene e servite eventualmente con altre mandorle e erbe tritate.
Potete accompagnare con delle erbe di campo.

ombelicodivenere.blogspot.it

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

TORTA SALATA PATATE PORCINI E

ROBIOLA AL TARUFO

Devo essere sincera la sfida mensile dell’MTC questo mese non mi ha particolarmente coinvolta, sarà che quando ho letto il post ero appena tornata dalle ferie.. i primi giorni di lavoro, insomma non ho subito approfondito e anzi, me ne sono un po dimenticata, quindi la mia testolina non ha elaborato varianti. La scorsa settimana poi mentre facevo la spesa ho deciso di comprare delle erbette dei cipollotti e del raviggiolo proprio per preparare la torta della sfida.. e l’ho fatta.. ma la pasta evidentemente aveva una falla ed è uscito del liquido che mi ha reso praticamente impossibile toglierla dalla tortiera ed era decisamente impresentabile.. ma buona!!
Ieri pomeriggio ho deciso di riprovare senza sapere bene come farla, però sapevo che volevo usare le patate.. apro il frigo e chi vedo.. la robiola al tartufo comprata in uno dei miei attacchi di curiosità quando vedo un prodotto nuovo, l’associazione è stata immediata.. in freezer ci sono i porcini, ecco com’è nata la mia torta.. un po a caso direi!!
Però è stata dura, a un certo punto mi son anche un pò innervosita perchè la pasta, nonostante fosse molto elastica, mi dava problemi e ho creato alcuni piccoli buchi che fortunatamente son riuscita ad arginare.

TORTA SALATA
PATATE PORCINI E ROBIOLA AL TARTUFO
per una torta da 20 cm
per la pasta della Vitto
200 gr di farina manitoba
50 ml di acqua
50 ml di vino bianco
4 gr di sale
20 ml di olio evo
per il ripieno
2 patate medie
3 funghi porcini

1 spicchio d’aglio
80 gr di caprino
100 gr di robiola al tartufo
1 uovo
maggiorana
olio evo
1 tazzina di vino bianco
sale

Lavorate assieme tutti gli ingredienti della pasta e dividetela in 5 panetti uguali, lasciate riposare per almeno un’ora coperti.
Nel frattempo pulite i porcini e tagliateli a fette grosse circa mezzo centimetro, scaldate dell’olio evo in una padella, unite lo spicchio d’aglio e i funghi. Fate cuocere qualche minuto e sfumate con poco vino bianco, lasciate completamente evaporare e allungate con dell’acqua, salate e finite la cottura.
Sbucciate le patate, affettatele a rondelle di mezzo centimetro sarso e bollitele pochi minuti in acqua salata.
Sbattete l’uovo e amalgamatevi la robiola, il caprino e la maggiorana tritata.
Stendete il primo panetto il più sottile possibile ungetelo con olio evo ed adagiatelo in una teglia unta anch’essa, tendete il secondo panetto ungetelo e posizionatelo sopra il primo, sul fondo mettete le papate poi fate uno strato coi porcini e sopra mettete la crema di formaggi. Stendete gli altri tre panetti sempre ungendoli e posizionateli sopra il ripieno uno per volta. Prima di mettere l’ultimo strato di pasta posizionate sul bordo una cannuccia come si vede qui. Tagliate la pasta in eccesso tutto attorno alla teglia e ripiegate il bordo formando un cordone di pasta tutto attorno

alla torta, vi rimarrà aperta solo la parte dove avete inserito la cannuccia, soffiate facendo alzare lo strato di pasta, togliete la cannuccia e sigillate velocemente il bordo. Cuocete a 180° per circa 45 minuti.

con questa ricetta partecipo all’MTC di settembre

UOVA TARTUFATE

Ho scoperto che il babbo di una mia collega va a tartufo e così ho drizzato le antenne.. e ovviamente l'ho richiesto.. oggi me ne sono arrivati 30 gr freschi freschi appena scovati dal fido Eros (il cane).. usiamolo subito.. voglio lasciarvi una ricettina per un antipasto semplice ma gustosissimo, uova e tartufo.. un abbinamento classico ma arricchito dall'aggiunta degli asparagi e altre verdurine con una nota croccante!!!

UOVA TARTUATE CON ASPARAGI E CIPOLLOTTI

per 4 persone

4 uova
10+6 asparagi
4 cipollotti
1 carota
1 costa piccola di sedano
4 fette di pane
tartufo bianchetto
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Tagliare i cipollotti e le carote a rondelle sottili, i 10

asparagi e il sedano a tocchetti e mettere tutto in una padella dove avrete fatto scaldare un po d'olio extravergine d'oliva, salate, pepate e lasciate cuocere 10 minuti, allungate con del brodo vegetale o con dell'acqua, continuate a cuocere finchè le verdure saranno morbide circa 10 minuti, dipende da quanto tagliate grosse le verdure.
A questo punto frullate ma lasciate il composto un po grossolano, se troppo asciutto allungate con del brodo vegetale.
Mettete a bollire dell'acqua in un pentolino che possa contenere tutte le uova.
Tagliate della pellicola a quadri 20×20 e ungeteli con un po d'olio, mettete la pellicola dentro una tazza, disponete qualche scaglia di tartufo e rompeteci un uovo dentro, chiudete bene la pellicola e mettete a cuocere 5 minuti.
Nel frattempo prendete le fette di pane e ricavateci dei dischi che farete abbrustolire in padella o al grill in forno.
Prendete gli altri 6 asparagi tagliateli in modo da mantenere solo la parte più tenera, tagliateli a metà e cuoceteli in padella per pochi minuti, allungando con un po di brodo vegetale.
Sul piatto di portata disponete qualche cucchiaio di salsa al centro mettete il disco di pane e sopra l'uovo, decorate con gli asparagi qualche scaglia di tartufo e un filo d'olio extravergine d'oliva.

GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

Sabato durante una breve passeggiata in paese ho notato in un angolo verde delle ortiche enormi, è tanto che voglio provare a cucinarle e ora mi sono tornate in mente.. così presa dall'entusismo armata di guanti, forbici e sportina mi sono diretta, con il mio lui, dritta dritta verso il fiume che

scorre vicinissimo a casa mia.. All'inizio niente.. che delusione.. ma poi in un punto dove non passano a tagliare l'erba eccole li.. distese di enormi ortiche, si perchè quelle adatte ad essere cucinate sono quelle a foglie larghe, e così ne raccolgo un sacco pieno pieno.. e lui?!?!.. lui che continua a dirmi "oddio mi pizzicherà lo stomaco.." ah ah ah!!! "allora pizzicano??" ma va sono buonissime!!! prossimo weekend altro giro sul fiume!!!

GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

per due persone
250 gr di ricotta
1 tuorlo
3 cucchiai di farina
sale
ortiche
burro
tartufo bianchetto
parmigiano

Mettete a bollire dell'acqua salata.
Tagliate le punte e le prime foglie dell'ortica, ovvero la parte più tenera. Lavate accuratamente le ortiche, sempre usando i guanti, io le ho lavate 3 volte. Cuocetele per 7-8 minuti, scolatele, ma senza buttare l'acqua, schiacciatele bene in modo da eliminare tutta l'acqua, lasciate raffreddare e tritatele.
Aggiungete un pò d'acqua nella pentola, un po di sale e rimettete sul fuoco per portare a bollore.
Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con il tuorlo la farina e un po di sale, dividete l'impasto in due parti,

una parte lasciatela più scarsa, in questa metterete l’ortica tritata (tenete da parte un po di ortiche per il condimento). Sul tagliere spargete della farina, versateci un’impasto e mettete sopra un’altro po di farina, formate un rotolo di circa 1 cm di spessore e con un coltello formate gli gnocchi, fate lo stesso con il secondo impasto. Aquesto punto l’acqua bolle e immergete subito gli gnocchi.. attenzione non fate riposare perchè questi gnocchi se non li cuocete subito si squagliano. In una padella fate sciogliere un po di burro, mettete la rimanente ortica tritata, appena gli gnocchi vengono a galla versateli in padella, fate insaporire cospargete con un po di parmigiano e impiattate. Mettete sopra delle scaglie di tartufo e gustate il sapore della natura!!