

BRACIOLE RIPIENE AL GRUYERE BACON E PORCINI

Questo post contiene forti dosi di amicizia.. si lo so, questo mese va così, va di parole sdolcinate, e non è ancora finita, vi aspettano ancora belle parole per belle persone, ma ne parleremo più avanti!!

Oggi parliamo ancora di cuore, di ricette del cuore. E se la prima ricetta l'ho dedicata alla mia terra la seconda la dedico alle amiche, quelle vere, quelle che ci sono da vent'anni sempre, quelle delle litigate, dei confronti, delle risate, delle nottate in discoteca e delle dormite in spiaggia aspettando l'alba, quelle dei primi lunghi viaggi, quelle con cui condividere le emozioni, quelle della prima sbornia, quelle con cui confidarsi, quelle che non ti giudicano ma ti consigliano, quelle che corrono se hai bisogno, sempre loro, le mie "sorelline"

Era il lontano 2006 quando le due menti giocose malate del gruppo decisero di trasformarsi in Antonella Clerici e nonna Pina, quella delle tagliatelle, ed inviare ad ognuna una lettera con dentro una pasta, tipo quella della vecchia pubblicità di una nota marca di pasta. Questa lettera conteneva un invito a partecipare alla "prova del quoco" (non ho sbagliato a scrivere.. proprio di quoco si trattava, giusto per far capire la sgangheratezza del gruppo) La nostra serata "mondana" consisteva nel cucinare una ricetta in un'ora e loro due, insindacabili giudici, avrebbero stabilito le vincitrici. Naturalmente le "caz..volate" fanno tutt'ora parte del gruppo e quindi ai tempi accettammo tutte e con entusiasmo. Ci trovammo alla serata provviste di tutti i nostri ingredienti pronte a cucinare sulle note della canzone "le tagliatelle di nonna Pina" che si ripeteva continuamente 0.o!! Se qualcuno volesse calarsi nell'ambient della serata troverà il video della colonna sonora di questo post!!!

Premetto che nessuna delle mie amiche si è mai rivelata una cuoca eccelsa o perlomeno non con tanta passione come la mia, anche se negli ultimi anni devo ammettere che mi stanno stupendo tantissimo, quindi vincere era piuttosto facile anche se nemmeno io ero molto esperta e fantasiosa in cucina.

La mia proposta di quella sera furono delle braciole ripiene di verdure e formaggio filante e mi classificai al primo posto!! La mia prima vittoria, e non poteva che rimanermi nel cuore!

Ma anche le cose divertenti si fanno seriamente, infatti erano previsti anche i premi, realizzati a mano proprio da una delle due menti, lei che fa la ceramista mi ha omaggiato con una scultura che tutt'ora fa sfoggio di se sugli scaffali di casa mia.

Con questa ricetta quindi voglio ricordare quel momento divertente, ho rielaborato la ricetta migliorandola come siamo migliorate noi amiche negli anni, gli ho messo la "crosta" come quella che ci siamo fatte crescendo soprattutto negli ultimi anni. Per voi amiche mie!!





l'ombelico di Venere

BRACIOLE DI VITELLO RIPIENE

AL GRUYERE BACON E PORCINI

per 4 persone

- 4 braciole di vitello con l'osso
- 100 g di patate lesse al netto degli scarti
- 12 g di funghi porcini secchi
- 90 g di bacon
- 90 g di Gruyère
- 50 g di granella di nocciole
- olio extravergine d'oliva
- 1 albume
- sale



Mettete in ammollo i funghi in abbondante acqua fresca. Lessate la patata, scolatela e fatela raffreddare in una ciotola di acqua fredda. Sbucciatela e con uno schiacciapatate riducetela in poltiglia. Strizzate bene i funghi, tagliateli a piccoli pezzi, tagliate a listarelle il bacon e rosolatelo in padella, tagliate il Gruyere in piccoli dadini, unite tutto alle patate. Non salate perché gli ingredienti sono già tutti piuttosto saporiti.

Praticate un taglio al centro delle braciole facendo attenzione a non romperle sopra e sotto, cercate di arrivare fino all'osso in modo che il "buco" sia più capiente. Riempite con una parte di ripieno, chiudete con 2-3 stuzzichini.

Sbattete l'albume con un pizzico di sale e passatevi le bracirole, scolatele dall'albume in eccesso e passatele nella granella di nocciole. Scaldate dell'olio extravergine d'oliva e soffriggete le bracirole a fuoco non troppo alto per evitare che si brucino le nocciole senza cuocere all'interno. Girare a metà cottura e servire calde.



Prima di passare alla visione del super premio parliamo dei formaggi svizzeri! E se un formaggio fosse un'amica come sarebbe?

Se l'**EMMENTALER** fosse un'amica sarebbe quella dolce ma stuzzicante come il suo sapore dolce/piccante, sarebbe quella inconfondibile che si distingue solo per il suo carattere

strano, come unica è la sua forma ed inconfondibile e "diversamente buono" il suo sapore, sarebbe quella dalle idee particolari e uniche, come unici sono i suoi buchi che si formano in modo naturale, sarebbe quella che più invecchia e più diventa forte!!

Se il **GRUYERE** fosse un'amica sarebbe la leader del gruppo, quella dal carattere forte e tutta d'un pezzo come compatta è la sua pasta, sarebbe quella un po' dura ma che quando si apre lascia intravedere un animo delizioso, come un pò dura è la crosta che avvolge il formaggio ma al suo interno scopri un "cuore" avvolgente ed intenso, sarebbe quella ferma nelle sue decisioni come deciso è l'aspetto ed il sapore del gruyere!!

Chi non vorrebbe avere due amiche così!?!?



Colombelico di Venere

il mio primo premio alla “prova del quoco”





La "Clerici" e la nonna Pina



con le vincitrici, io la seconda da sinistra e le sorelle arrivate seconde!

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



Non tutti i formaggi riescono coi buchi



PLIN ROMAGNOLI

In questa ricetta si butta solo l'osso.. e il guscio dell'uovo!!

Nel suo post Elisa racconta che un tempo, per realizzare i ravioli, nelle famiglie povere si utilizzavano gli avanzi e quello che c'era in casa in quel momento, di certo io non ho seguito alla lettera questo esempio ma ho voluto usare un taglio di carne che seppur di razza tipica, è tra i più economici e non ho scartato quasi nulla di quello utilizzato per la realizzazione della ricetta.

Per quel che riguarda la pasta, non so se sia sufficientemente sottile ma giuro che il mio mattarello non ha mai visto sfoglia più fine.. questa volta il ripieno non traspare perchè è col carne!!

Da fiera romagola che sono non perdo occasione per insinuare un po' della mia terra in ogni ricetta e per questo ho pensato a dei plin che fanno di Romagna, nell'insieme il gusto è saporito e deciso, personalmente ne sono rimasta soddisfatta, anche perchè io amo la pasta ripiena, generalmente è la mia prima scelta anche al ristorante, sarà che sono cresciuta a forza di cappelletti... che brutta infanzia!!



PLIN ROMAGNOLI

per 5 persone

per la pasta

4 uova

2 tuorli

400 g di farina 0 biologica

per la carne

450 g di punta di petto di Vitellone bianco di razza tipica romagnola

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

sale grosso

per il ripieno

150 g di punta di petto privata dell'osso e del grasso
25 g di scalogno pesato pulito
20 g di Sangiovese superiore
250 g di Squaquerone
80 g di Parmigiano Reggiano
per il condimento
1 rametto di rosmarino
250 g di Sangiovese Superiore
2 cucchiaini di fondo di cottura della carne senza grasso
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena
1 cucchiaino di miele d'acacia
grassi di cottura della carne



ombelicodivenere.blogspot.it

La sera prima, scaldate bene una padella senza grassi e rosolatevi la bistecca di punta di petto da entrambi i lati, trasferitela in una teglia da forno con due cucchiari di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino intero, salate con poco sale grosso. Cuocete per 30 minuti, a metà cottura circa irrorate con 1/2 bicchiere d'acqua. Terminata la cottura mettete da parte la carne e filtrate tutto il sugo, conservatelo poi in una tazza, buttate l'aglio e tenete da parte il rosmarino. Il mattino seguente il grasso si sarà rappreso e sarà tutto in superficie, prelevatelo dividendo la parte magra da quella grassa e tenetele da parte entrambe. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e il tuorlo

(La ricetta di Elisa prevede un solo uovo grande intero e due tuorli per 200 g di farina, ma il mio impasto risultava troppo asciutto per realizzare una pasta ripiena, per questo motivo dovete regolarvi in base appunto, alla grandezza delle uova, il mio consiglio è quello di tenere sempre da parte un po' di farina dal totale, ad aggiungerla se la pasta fosse troppo appiccicosa, farete sempre in tempo) Una volta formato un composto liscio e omogeneo avvolgetelo nella pellicola da alimenti e lasciatelo riposare almeno 15-20 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno, tagliate a rondelle sottili lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un pò del grasso avanzato dalla cottura della carne, dopo qualche minuto sfumate con il Sangiovese, quando sarà evaporato togliete dal fuoco. Tagliate la carne a dadini eliminando l'osso, il grasso ed eventuali nervi, frullate il tutto assieme all'albume avanzato dalla preparazione della pasta e agli aghi di rosmarino che avevate tenuto da parte dalla cottura dell'arrosto aggiungete lo squaquerone, il parmigiano e lo scalogno. Frullate tutto creando un composto omogeneo.

Riprendete la pasta, stendetela molto sottile, dividete la sfoglia a metà, una parte piegatela su se stessa e tenetela da parte sotto un canovaccio per evitare che si secchi troppo. Tagliate delle striscie larghe circa 10-12 centimetri e disponete nel mezzo dei mucchietti di ripieno (la quantità deve essere come di una grossa nocciola), distanti tra loro 1 centimetro, ripiegate la pasta su se stessa e date il pizzicotto tra un mucchietto e l'altro sigillando la pasta, con la rondella eliminate la pasta in eccesso su davanti, ora passate con una rondella tra i mucchietti partendo sempre da dietro i plin, la parte intera senza la giuntura.

Disponete la pasta su un piano infarinato e fatela riposare per circa mezz'ora.

Preparate la salsa, mettete il Sangiovese nella padella dove avete cotto lo scalogno, unite un rametto di rosmarino e fate ridurre fino ad ottenere due cucchiai di liquido. Quando è ancora ben caldo incorporatevi il parmigiano e il miele, fate sciogliere bene, unite poi due cucchiai del sugo di cottura

della carne e l'aceto balsamico. Cuocete pochi minuti i plin in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il grasso di cottura della carne, impiattate e irrorate con quattro o cinque cucchiari di salsa al Sangiovese, a piacere spolverate con poco Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo all' MTC di settembre



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 soprattutto 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



ombelicodivenere.blogspot.it

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



ombelicodivenere.blogspot.it



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

SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

Buon sabato a tutti!!!! stamattina nonostante il caldo mi son svegliata tardino, alle 9, e pure con la sveglia.. è si ero decisamente stanca, ieri dopo il lavoro sono andata a trovare un'amica che ha appena partorito la bellissima Elisabetta, lei era in formissima e son proprio contenta che sia andato tutto al meglio.. il vasetto portacandele nella foto è proprio la bonboniera del suo matrimonio.. e vi giuro che è stato un caso, me ne rendo conto adesso mentre scrivo..

comunque ieri sera ho fatto un po tardino poi ho deciso di mettere un po ordine in casa quindi dopo un bel pediluvio

ghiacciato son crollata!!! vi lascio quindi oggi la mia ricetta bella fresca ideale per l'estate!!!



SFORMATO DI VITELLO ZUCCHINE E RICOTTA

500 gr di polpa di vitello
una cipolla piccola
brodo di carne o vegetale q.b.
250 gr di ricotta
100 gr di feta
basilico fresco
2 cucchiai di latte
4 gr di colla di pesce
2 zucchine
olio evo, sale

In una padella mettete un filo d'olio evo scaldatelo bene poi

fate rosolare la carne da tutti i lati, a questo punto unite la cipolla a pezzi, fatela rosolare pochi minuti facendo attenzione che non bruci, cospargete con il brodo, coprite col coperchio e lasciate cuocere circa 30 minuti girando ogni tanto e aggiungendo del brodo se si asciuga.

Grigliate le zucchine. Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola unite la ricotta, la feta sbriciolata e il basilico tritato, scaldate il latte e scioglieteci la colla di pesce, versatela nel composto di ricotta e mescolate bene.

Tagliate la carne cotta a fette sottili e lasciate raffreddare.

Rivestite una ciotola con della pellicola, sul fondo mettete due fettine di vitello poi mettete del composto di ricotta, livellate bene, e sopra delle fette di zuccina, proseguite così fino alla fine degli ingredienti, lasciate rassodare in frigo almeno 4 ore.





Con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria piatti unici