FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

Non so se a un foodblogger possa capitare di dimenticare che il suo blog compie un anno!! beh a me è capitato, l'altro giorno pensavo a cosa pubblicare per "festeggiare" poi mi son resa conto che la data era già passata, è si.. e non da poco.. il 12 di febbraio ho compiuto un anno di blog, il tempo è volato e mi rendo conto che in questo anno son stata un po stordita, sarà il nuovo lavoro, sarà l'età!!
Comunque avrei voluto postare delle castagnole preparate a carnevale, diciamo le sorelle di quelle pubblicate nel mio primissimo post, ora… anche se carnevale è passato voglio rimanere fedele alla mia idea e poi diciamolo.. mica è vietato mangiarle in un'altro periodo, anche se io per dirla tutta le ho fatte assieme alle mie ciambelline, giusto per friggere una sola volta!!
La salsa all'arancia l'ho fatta ispirandomi alla magnifica Renata!!

FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

125 gr di yogurt alla vaniglia
1 uovo
2 cucchiai di olio di semi
220 gr di farina 00
10 gr di lievito per dolci
20 gr di limoncello
20 gr di latte in polvere
20 gr di latte condensato
1 cucchiaio di zucchero

inoltre

500 gr di olio di semi di arachidi

160 gr di succo d’arancia
3 cucchiai rasi di zucchero

Unite assieme la farina, il lievito e il latte in polvere, setacciate il tutto.
Sbattete leggermente l’uovo, unite lo yogurt, l’olio, il latte condensato e il limoncello, amalgamate tutto unite lo zucchero e poco alla volta il mix di farina, appena raggiunto un composto omogeneo coprite con la pellicola e lasciate riposare mezz’ora.
In un pentolino stretto fate scaldare dell’olio di semi di arachidi fino a 170° circa. Con un cucchiaio prelevate una piccola quantità di composto e con l’aiuto di un’altro cucchiaio, fatelo cadere nell’olio, proseguite così fino all’esaurimento del composto, scolate bene le palline quando

saranno ben rosolate, disponetele su carta assorbente.
In un pentolino mettete lo zucchero e il succo d’arancia, fate bollire una decina di minuti, finchè lo sciroppo si sarà un po addensato, fate raffreddare.
In una larga ciotola mettete le castagnole e irroratele con lo sciroppo.

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA

Di torte di mele ne esistono mille versioni, sono ideali per colazioni e merende e piacciono davvero a tutti, tra l’altro la mia ricetta più vista è proprio la torta cremosa di noci e

mele e l’ho pubblicato solo a novemre, spero sia piaciuta quanto è stata visitata!!
Quest’inverno non ho comprato nemmeno una mela perchè son stata fortunata e me le hanno sempre regalate, ma ad un certo punto sinceramente mi son un po stancata di mangiarne e quindi per non buttarle sforno torte di mele a go go, e pensa e ripensa a come variarle mi è saltata alla mente una fantastica torta di pere con crema al cioccolato vista qui tantissimi anni fa io l’ho tradotta in versione melosa creandone una tutta mia con qualche ingrediente che le differenzia, risultato top in entrambi i casi!!!
ps. le mie mele non erano molto grandi e ho usato le pink lady perchè sono le mei preferite e proprio quelle che ricevo in regalo!!
Il latte di mandorle è sempre questo, che ha un sapore molto spiccato di mandorla rispetto al normale latte di mandorla che si compra al super. Se non lo trovate vi consiglio di sostituire l’intera quantità che serve per la crema con il latte di mandorle “normale”

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA

per una tortiera da 18 cm

1 uovo
70 gr di zucchero semolato
100 gr di yogurt magro bianco
120 gr di farina 00
30 gr di olio di semi
1/2 bustina di lievito
2 mele
40 gr di mandorle
cannella in polvere
5 gr di burro

per la crema

50 gr di zucchero
20 gr di farina
100 ml di latte fresco
25 gr di latte di mandorle pugliese

Innazi tutto sbucciate una mela e tagliatela a piccoli cubetti, mettetela in una padella dove avrete sciolto il burro, unite anche la cannella, in quantità a piacere, e fate cuocere circa 7-8 minuti mescolando.

Passate in forno le mandorle per pochi minuti finchè saranno tostate, appena prendono colore toglietele dal forno, tritatele grossolanamente.

Per la torta montate l'uovo con lo zucchero, unite l'olio, lo yogurt e la farina setacciata con il lievito, mescolate bene e unite le mele semi cotte e le mandorle.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la farina, unite poco latte e mescolate bene eliminando tutti i grumi, unite il restante latte e il latte di mandorle, mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, finchè la crema sarà addensata.

Imburrate una tortiera a cerniera da 18 cm e versate quasi tutto l'impasto, tenetene da parte qualche cucchiaio, disponete a cucchiate la crema di mandorle su tutta la torta e coprite un po con il restante impasto.

Tagliate l'altra mela e fatela a spicchi che disporrete su tutta al supericie, cuocete a 180° per circa 40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e sformatela.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

Quando ho visto il post di Ombretta ho subito pensato a una torta di mele, semplice e che tutti amano, proprio come lei, inoltre ho inserito la parte “tenera” della crema e anche questa devo dire che la rispecchia in pieno.Ombretta questa è per te!!

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

Ora che scrivo sul blog mi rendo conto di essere abbastanza fortunata perchè ho amiche e parenti che mi regalano frutta e verdura, i miei genitori hanno l’orto e le galline, quindi uova sempre fresche, le marmellate e il sugo di pomodoro son fatti in casa.. mi manca solo una mucca per il latte poi sarei al completo. E’ vero che vivere in campagna a volte è scomodo ma adesso la considero una fortuna.
Questa volta il regalo arriva direttamente da mia cognata, una grande cassetta di mele pink lady, le mie preferite, e tra l’altro le mele più costose, non so perchè quando mi piace una cosa è sempre carissima, se entro in un negozio state certi che il vestito più costoso è quello che vorrei.. con le scarpe uguale, l’ultimo paio che ho solo azzardato guardare erano fatte da un artigiano a mano e vi lascio immaginare il costo.. mah..
Il contest mensile di Morena capita quindi a fagiolo, inizialmente avevo voglia di una torta soffice, di quelle classiche da colazione, alla fine grazie alla mia voglia di inventare ne è invece uscita una torta umida, cremosa ma veramente troppo buona anche se il colore non è un gran che, causa le noci tritate e lo yogurt, l’ispirazione l’ho trovata nel web ma poi ho fatto mille variazioni, non so come siano le altre ma il gusto di questa è ottimo!!

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

per una torta da 26 cm
5 mele pink lady
70 gr di farina per dolci soffici
40+50 gr di noci
100 gr di burro
250 gr di zucchero di canna
3 uova
300 ml di latte fresco
150 gr di yogurt alla noce
1 limone
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di liquore nocino

Sbucciate le mele, tagliatene una a piccoli cubetti e

mettetela a cuocere in una pentolino con 50 gr di zucchero presi dal totale, e 4 cucchiai di acqua, lasciate cuocere finchè il succo sarà esaurito, circa 15 minuti. Togliete dal fuoco, frullatele e lasciate raffreddare.
Le restanti mele tagliatele a fette molto sottili, disponetele in una ciotola e irrorate col succo del limone.
Montate i rimanenti 200 gr di zucchero con il burro a cubetti, unite le uova una alla volta, poi unite la farina, 40 gr di noci frullate a farina, il lievito, la polpa di mela, il latte, lo yogurt e il nocino, mescolate bene e infine unite le mele e le restanti noci tritate grossolanamente. Imburrate uno stampo a cerniera e versate l'impasto. Cuocete a 180 gradi per circa 45 minuti.

ombelicodivenere.blogspot.it

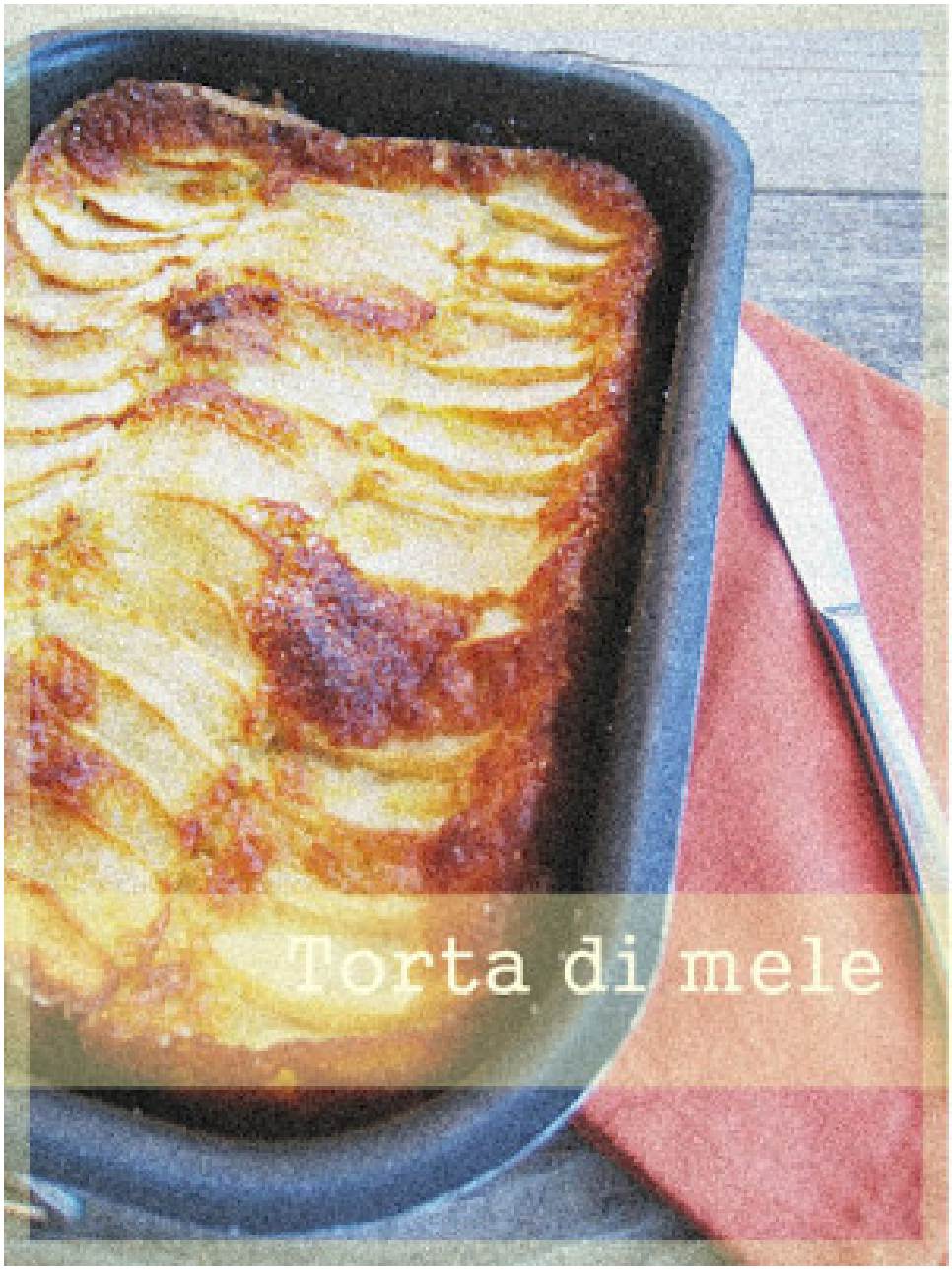
con questa ricetta pertecipo al contest di Morena del mese di novembre

---

TORTA DI MELE

Si lo so la torta di mele è “invernale” ma fidatevi di me… il motivo c’è.. e lo scoprirete!!!! presto!!!!
Ho fatto la mia prima torta di mele pochi anni fa, eppure mi

piace ma non avevo una ricetta.. mia mamma ne ha sempre fatto una versione credo unica, lei mette in una contenitore tante mele tagliate a piccoli cubetti poi unisce le uova, la farina, il lievito, del burro fuso, delle noci e del cacao.. ne esce un’impasto molto umido che non ha proprio la consistenza di una torta, mi è sempre piaciuta il giusto e quindi non l’ho mai realizzata..
…poi un giorno una ragazza per caso mi da questa ricetta, la torta è buonissima peccato che ora ogni volta che la faccio mi ricordi *lei*… era diventata un’amica poi si è rivelata una falsa, paranoica mezza pazza.. la storia è lunghissima e non riuscirei mai a raccontarla ma vi assicuro che è assurda, per la prima volta non son riuscita a chiarire con qualcuno.. io che odio le situazioni in sospeso con lei mi son resa conto che era come parlare con un muro.. va beh, l’ho pensata anche troppo.. non merita tanto tempo.. a voi la ricetta!!!



TORTA DI MELE

4 mele
200 gr di farina
2 uova
1 yogurt alla vaniglia
150 gr di zucchero
8 cucchiai di olio di semi
1 bustina di lievito

Montare le uova con lo zucchero per almeno 15 minuti, finchè il composto risulterà chiaro e sodo. Unite lo yogurt e l'olio e amalgamate delicatamente, poi unite la arina setacciata col lievito e infine 2 mele tagliate a piccoli pezzetti. Rovesciate il composto in una teglia unta, tagliate a spicchi sottili le altre 2 mele e disponetele sull'intera superfice

sovrapponendole, cospargete con un po di zucchero semolato e cuocete in forno caldo 180° per circa 40 minuti.

TORTA ROVESCIATA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l'arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l'aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!
Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalmarmi di gel all' aloe vera!!
Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche, prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con

questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?

TORTA ROVESCIATA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

per una torta da 22 cm
2 pesche
50 gr di mandorle
100 gr di zucchero per il caramello
150 gr di albicocche
100 gr di burro
250 gr di farina autolievitante
100 gr di yogurt
1 uovo
150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.
Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.
Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti.
Fate intiepidire e rovesciate la torta.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest della fantastica Morena

---

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

Che settimana infernale.. in tutti i sensi, è caldo e sinceramente ci voleva, almeno sembra estate, siamo a fine giugno e son stata in spiaggia 3volte, cosa che solitamente di questi giorni ero già bella abbronzata!! al lavoro, abbiamo delle consegne e naturalmente siamo di corsa.. poi arriva la sera e si va in piscina, si alla fine rilassa fa sicuramente bene ma il nostro istruttore che non ha ancora capito che non dobbiamo partecipare alle olimpiadi.. che faticate!!!
Vi propongo una torta fatta prendendo spunto da varie ricette, ho fatto un mix, aggiustato le dosi ed eccola.. mi vien da dire che ha una consistenza “friabile”, leggera, si scioglie decisamente in bocca!

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

per una teglia 20×20

200 gr di albicocche

1 cucchiaio di zucchero

per la torta

2 uova

125 gr di burro

200 gr di farina autolievitante

125 gr di yogurt bianco intero

125 gr di zuchero

2-3 cucchiai di zucchero di canna

8 albicocche per decorare

mandorle a lamelle

Tagliate a pezzetti le albicocche e mettetele in una casseruola, lasciate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.
Nella planetaria montate leggermente le uova con lo zucchero unite il burro ammorbidito a pezzetti, continuare a montare finchè si sarà formato un composto omogeneo, unire lo yogurt e infine la farina setacciata mescolando delicatamente.
Imburrate un tortiera e versate sul fondo la metà del composto, sopra cospargete in uno strato uniforme, il composto di albicocche, ricoprire con il restante composto e posizionate le albicocche tagliate a metà, cospargete con dello zucchero di canna e delle mandorle a lamelle, cuocete a 180° con forno statico per circa 45 minuti.

con questa ricetta avrei partecipato al contest di Morena ma questo mese sono dalla parte della giuria assieme alla carinissima Yrma, mancano pochi giorni alla fine del contest quindi correte ai fornelli!!!

INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT

Oggi ponte!!! che meraviglia queste giornate “regalate” per svolgere quelle commissioni che altrimenti non riesci mai a fare.. tipo andare in banca.. e per fortuna ho fatto presto!! oggi è una bella giornata.. ok c’è qualche piccola nuvola ma è caldo e il sole brucia, speriamo davvero di essere avviati verso l’estate!!!
Sono sola a pranzo e mi son preparata un piattino fresco, leggero e semplicissimo!!

Colgo inoltre l’occasione per ringraziare Maria e Rachele per avermi donato il premio portafortuna, siccome l’ho già ricevuto non faccio di nuovo l’elenco ma sono comunque molto felice che voi abbiate pensato a me!! GRAZIE!!!

INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT

1 fetta di petto di pollo tagliato sottile (a me piace così)

1/2 finocchio

rucola

mais

semi di zucca

per la salsa

1 cucchiaio di yogurt magro

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

sale, pepe

2 foglie di basilico

qualche goccia di aceto di vino bianco

Grigliate il petto di pollo e tagliatelo a striscioline, lasciate intiepidire. Lavate il finocchio e tagliatelo a fette molto sottili, pulite la rucola.
Per la salsa raccogliete tutti gli ingredienti in una ciotola, il basilico tritato fine, e mescolate, al posto dell'aceto si può usare del limone!
In un piatto mescolate il finocchio la rucola del mais dolce una manciata di semi di zucca e la metà del pollo, condite con un cucchiaio di salsa, mettete nel piatto da portata e disponete sopra il restante pollo che condirete con un'altro po di salsa.

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLE E LIMONE

Due anni fa ho fatto il viaggio dei miei sogni.. con il mio ragazzo siamo partiti per l' America!!! Era la prima volta e per non perderci niente abbiamo fatto ben tre settimane on the road da New York a Los Angeles, passando per le cascate del Niagara, Chicago, abbiamo percorso la mitica route 66 attraverso l'Oklahoma, assaggiato cibo tex-mex in New Mexico, siamo passati per tutti i parchi fino a Las Vegas e San Francisco… bene, in ben due città, Chicago e San Francisco, ci siamo imbattuti nel paradiso del cheesecake.. il CHEESECAKE FACTORY, sublimi enormi multistrati di cremose torte colorate affollavano le vetrine di questi ristoranti, sono altre almeno 10 cm con diversi strati a più gusti, una fetta è più che sufficente per due persone, beh gli americani sono grandi in tutto, nelle costruzioni, nelle strade, negli spazi.. e nelle porzioni!!! Mi sono letteralmente innamorata di questo paese e del suo popolo.. molto, molto civile, e mi sono innamorata dei loro cheesecake per questo voglio provare ad imitarli.. quindi preparatevi a vederne una super altissima multistrati.. eccovi la mia versione simil U.S.A.

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLA E LIMONE

per una teglia da 22 cm
200 gr di biscotti secchi
100 gr di burro
250 gr di ricotta
125 gr di yogurt cremoso al limone
125 gr di yogurt greco bianco magro
125 gr di panna montata
60 gr di zucchero
3 uova

250 gr di mascarpone
125 gr di yogurt cremoso al limone
80 gr di zucchero
250 gr di panna montata

100 gr di fragole
6-8 fragole per decorare

10 savoiardi
100 gr di fragole
20 gr di zucchero
succo di limone

Frullate i biscotti, fate sciogliere il burro al microonde e mescolateli assieme, con questo composto foderate il fondo e i bordi di una teglia da 22 cm. Mettete in frigo a rassodare.
Accendete il forno a 180° statico.
Mescolate assieme la ricotta con lo yogurt al limone, lo yogurt greco i 60 gr di zucchero, le 3 uova, quando avrete raggiunto una crema omogenea unite delicatamente la panna montata.
Versate la crema nella teglia e mettete in forno, cuocete per 45-50 minuti finchè il sopra della torta sarà leggermente colorato ma il composto “scossa” ancora.
Ora preparate la farcitura unendo il mascarpone con lo yogurt al limone e lo zucchero, mescolate bene inchè lo zucchero si sarà sciolto. Alla fine unite la panna montata.
Lasciate raffreddare tutta la notte sia la torta che la crema in frigorifero.
Il giorno dopo stendete circa mezzo cm di crema sulla cheesecake, tagliate a piccoli cubetti 100 gr di fragole e versatele sulla torta, disponete un’altro strato di crema per coprire le fragole.
Tagliate i restanti 100 gr di fragole e mettetele in un tegamino con i 20 gr di zucchero e due cucchiai di succo di limone, appena lo zucchero si è sciolto togliete dal fuoco e frullate con il mixer ad immersione. Imbevete i savoiardi nella salsa di fragole e disponeteli sulla torta ricoprendola completamente. A questo punto versate tutta la crema tranne un po che servirà per le decorazioni. Decorate con fragole fresche e ciuffetti di crema!!