PANBRIOCHES AL COCCO ZENZERO E GOCCE DI CIOCCOLATO

Adoro i lievitati ma non sempre mi riescono molto bene, soprattutto perché mi ostino ad usare farine non adatte perché troppo deboli. Ora ho una libreria ben fornita sull’argomento lievitati-pane quindi inizierò cercando di seguire le ricette… più o meno visto che per questa ho comunque variato un po’ le proporzioni degli ingredienti rispetto all’originale e ho aggiunto lo zenzero. Sono partita dai panini dolci al cocco e cioccolato de “Il grande libro del pane” il risultato è comunque molto buono!! Consiglio di consumarlo tiepido, scaldatelo pochi secondi nel microonde nei giorni successivi e conservatelo coperto sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico.

LE CREUSET
LE CREUSET
l'ombelico di Venere

PANBRIOCHES AL COCCO ZENZERO E GOCCE DI CIOCCOLATO

- 340 g di farina 330w (manitoba)
- 60 g di cocco rapé
- 160 g di latte intero
- 65 g di uova
- 40 g di zucchero di canna
- 50 g di burro
- 6 g di sale fine
- 90 g di gocce di cioccolato fondente
- 30 g di zenzero candito
- 30 g di lievito madre essiccato arricchito con lievito di birra
- Per lucidare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiai di latte

1. Fate scaldare il latte in modo che sia tiepido, aggiungete il lievito madre essiccato e mescolate bene per farlo sciogliere.
2. Mettete le gocce di cioccolato in freezer.
3. In una ciotola sbattete le uova nel peso richiesto.
4. Nell’impastatrice mettete la farina, unite le uova sbattute ed il composto di latte e lievito, iniziate ad impastare.
5. Unite sale e zucchero e proseguite ad impastare finché gli inggredienti saranno amalgamati.

6. Aggiungete il burro molto morbido e lavorate finché sarà assorbito.
7. Unite infine il cocco rapé e lo zenzero tritato finemente, fate incordare, serviranno 10-15 minuti.
8. Unite le gocce di cioccolato congelate e incorporatele nell’impasto a mano.
9. Mettete la pasta in una ciotola capiente e fate raddoppiare (io circa 2 ore a 23°C).
10. Riprendete la pasta e dividetela in 5 palline dello stesso peso, 170 grammi.
11. Imburrate lo stampo per plumcake LE CREUSET e disponete le palline alternate tra loro, se preferite potete fare altre forme, la treccia a due o a tre o semplicemente un filoncino normale.
12. Coprite con della pellicola per alimenti e fate raddoppiare, circa 2 ore.
13. Sbatte assieme il tuorlo con due cucchiai di latte e con un pennello da cucina spennellate il panbrioches.
14. Accendete il forno a 190°C quando è caldo infornate e abbassate la temperatura a 180°C.
15. Cuocete 15 minuti poi coprite con un foglio di alluminio oer evitare scurisca troppo e proseguite la cottura per altri 15 minuti.
16. Fate riposare 10 minuti prima si sformarlo, disponetelo su una gratella.
17. Consumatelo tiepido o freddo.

l'ombelico di Venere

STAMPO PER PLUCAKE LE CREUSET

LE CREUSET
Pombelco di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ambolo di Venere

POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

Si chiama sindrome da acquisto compulsivo di libri di cucina!??!! Non so se ne sono proprio affetta ma quando Marta mi ha mostrato la sua libreria mi son sentita una pivellina e quasi in diritto di poter comprare altri libri a cuor leggero senza sentirmi in colpa.. ebbene dalla sua libreria spuntava questo titolo.. “cucina indiana” e non ho potuto fare a meno di comprarlo all’istante. Quando ho avuto il libro tra le mani me ne sono subito innamorata. Me lo sono letto per bene in un piovoso pomeriggio d’autunno e ho “fatto l’orecchia” a tantissime pagine. Primo su tutti ho voluto provare questo delzioso pollo al limone e zafferano, particolare ma non troppo, dal sapore deciso e ricco, a noi è piaciuto tantissimo.

Rispetto alla ricetta originale ho sostituito i semi di cumino (non amati da qualcuno) con i semi di finocchio, non ho messo l’anice stellato che non avevo e ho aggiunto due cucchiaini di zucchero di canna per contrastare la marcata acidità della salsa e a mio parere ci voleva proprio, potete comunque assaggiarla e decidere se unirlo in base ai vostri gusti. Specifico anche che la ricetta originale non prevede che il pollo venga passato in forno a rosolare a fine cottura ma a me piaceva così! Ultima cosa ho allungato i tempi di cottura rispetto a quelli indiati nel libro, e secondo me ci voleva!

POLLO SPEZIATO AL LIMONE E ZAFFERANO

- 1 pollo intero da 1kg
- 1 limone bio
- 1 cucchiaio di pasta di zenzero
- 3 spicchi d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 3 cucchiai di olio
- 1 stecca di cannella
- 2 foglie di alloro
- 100 g di panna acida
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- sale grosso

1. In una ciotola mettete la pasta di zenzero, l’aglio tritato, il coriandolo in polvere, lo zafferano, i semi di finocchio, l’olio e il succo e la scorza del limone, mescolate formando una pasta. Cospargete il pollo con questa pasta.
2. Nella cocotte LE CREUSET mettete un pizzico di sale grosso, le foglie di alloro e la stecca di cannella, fate scaldare ed unite il pollo con tutta la marinatura.
3. Fate rosolare qualche minuto poi allungate con 500 grammi di acqua e coprite con il coperchio. Lasciate cuocere per 45 minuti.
4. Togliete il pollo dalla cocotte ed unite la panna acida e lo zucchero, mescolate bene e rimettete il pollo.
5. Accendete il forno con la funzione grill e passate il pollo dentro la cocotte 5.6 minuti per lato o finché

sarà leggermente dorato.

6. Servite subito il pollo a pezzi accompagnato dalla sua salsa.

COCOTTE LE CREUSET, perfetta per una doppia cottura, fornello + forno.

La cottura del pollo all’interno della cocotte permette di mantenere le carni molto succose e tenerissime! Il pollo, anche se non del tutto immerso nel liquido, cuoce perfettamente.

LE CREUSET
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

SCALOPPINE DI BRANZINO ALL’ARANCIA E CURRY

Al contrario di tutti quelli che stanno aspettando l’autunno e l’arrivo del freddo io mi sento triste e nervosa, di certo svegliarmi con questo buio non aiuta, nel mio caso né lo spirito né la salute… beh estate, anche se amo le zuppe e la cioccolata calda, io stò qui e aspetto con ansia il tuo ritorno e magari vengo pure a cercarti io ;-D!!!

Ma… se parliamo del nuovo Taste&More l’autunno prende un aspetto del tutto affascinante, coinvolgente e piacevole anche per me!! Vi consiglio di correre a sfogliarlo per immergervi in un’atmosfera unica che solo le fantastiche donne che fanno parte di questa famiglia sanno creare!!!

Nel numero 22 di Taste&More trovarete anche questa mia ricetta.

SCALOPPINE DI BRANZINO ALL’ARANCIA E CURRY
per la ricetta clicca QUI

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

Una **ciambella soffice alla panna mandorle e fichi** per celebrare settembre!! Settembre, questo strano mese che alcuni amano tanto e altri meno… come me, si perché tutti parlano di estate finita, di foglie che cadono e coperta sulle ginocchia… no vi prego, io che la vorrei per tutto l'anno, vorrei vivere sempre in canottiera e infradito con il telo da mare sulle spalle e gli occhiali da sole. Vorrei sentire bruciare la pelle sotto il sole e vorrei mangiare pesche, meloni e **fichi** tutto l'anno. Ma, per questo c'è una soluzione, una buona parte li ho caramellati e chiusi nei vasetti e qualcuno invece l'ho usato per realizzare questa deliziosa

ciambella. Se non avete più i fichi freschi potete utilizzare quelli caramellati ben scolati dal liquido.

Altre deliziose ricette con i fichi

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO
RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI
FOCACCIA DOLCE AI FICHI

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

- 4 uova
- 200 g di panna fresca
- 70 g di olio di riso
- 170 g di zucchero di canna
- 20 g di miele d'acacia (facoltativo)
- 250 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 50 g di mandorle con la buccia
- 1 bustina di lievito
- scorza di 1 limone bio
- 10 fichi freschi
- 50 g di latte di mandorle pugliese*
- 10-12 g di pasta di zenzero (facoltativo**)
- *in alternativa un cucchiaino di estratto di mandorla
- **in alternativa zenzero fresco grattuggiato
- Per la glassa
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di succo di limone

1. Montate le uova con lo zucchero ed il miele fino ad ottenere una crema gonfia. Unite la panna fresca, l’olio di riso, il latte di mandorle o l’aroma, la pasta di zenzero e la scorza del limone grattuggiata, mescolate delicatamente ed unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati Frullate le mandorle fino ad ottenere una granella fine ed aggiungetele al composto.
2. Pulite i fichi con uno scottex umido e tagliateli in 4 parti. Ungete uno stampo da ciambella da 26 centimetri passando uno scottex imbevuto d’olio.

3. Versate una parte d’impasto e cospargete con degli spicchi di fico, proseguite con altro impasto e fichi. Cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti, fate la prova stecchino.
4. Sfornate la ciambella e attendete 30 minuti prima di sformarla, ponetela su di una gratella e fatela raffreddare.
5. Preparate la glassa mescolando assieme lo zucchero a velo ed il succo di limone, cospargetela sulla ciambella e decorate a piacere con altri fichi freschi. Conservate la ciambella per 3-4 giorni.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

Volevo fare queste **pesche al forno** già l’estate scorsa dopo averle mangiate da una mia cara amica ma il tempo è stato tiranno e le pesche aimè sono finite. Quest’estate però non me le son lasciate sfuggire ed ecco qui la mia versione. A casa mia c’è chi non apprezza gli amaretti così ho dovuto cercare una variante che devo dire si è rivelata molto valida. Ho preparato uno streusel alla mandorla e cotto le pesche nel passito invece che nel vino rosso.

Le pesche al forno vanno servite tiepide e possibilmente assieme ad una pallina di gelato, ed è anche per questo motivo che è nato il mio gelato al croccante passito e zenzero perfetto come abbinamento.

PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

- 500 g di pesche nettarine
- 120 g di passito di Pantelleria
- 20 g di zucchero
- 10 g di burro
- radice di zenzero fresco
- mandorle con la buccia q.b.
- 1/2 cucchiano di maizena
- Per lo streusel
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 g di mandorle con la buccia
- 30 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

1. Per prima cosa preparate lo streusel, mettete in un mixer tutti gli ingredienti e azionatelo finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Mettete la pasta in uno schiaccia patate e distribuitelo su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 180°C per 12-13 minuti o finché sarà dorato. Lavate le pesche e tagliatele a metà, girate le due metà in senso opposto tra loro in modo che si separino, eliminate i noccioli. Scavate un po’ le pesche e tritate la polpa prelevata, mettetela in una ciotola ed unite 70 grammi di streusel ed un cucchiaino di passito, mescolate e riempite le pesche. Nella cocotte le creuset mettete il passito, lo zucchero, lo zenzero a pezzetti ed il burro. Disponete le pesche all’interno con il ripieno rivolto verso l’alto, poggiate una mandorla su ogni mezza pesca e

chiudete con il coperchio. Cuocete a 170°C per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire le pesche all’interno del liquido. In una ciotola mettete la maizena ed unite un cucchiaio di sugo di cottura, mescolate bene ed unite tutto il sugo, mettete in un pentolino e mescolando continuamente fate addensare. Servite le pesche tiepide con il gelato al croccante, lo streusel rimasto e la salsa preparata con il fondo di cottura.

servite le PESCHE AL FORNO con una pallina di GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO, streusel rimasto e la salsa

cocotte LE CREUSET

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ambelico di Venere
l'ambelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA GELATIERA

Quando ero piccola mia mamma preparava spesso questo **gelato al croccante**. Trent’anni fa non si variava molto, si facevano sempre gli stessi 4-5 dolci, almeno a casa mia, e questo gelato è uno di quelli che ricordo con maggior piacere, un momento di festa per me. Mi è tornato improvvisamente alla mente e ho chiesto la ricetta a mia mamma. Aimè la ricetta originale prevede l’uso di uova crude compreso anche l’albume montato, un tempo la pastorizzazione delle uova soprattutto casalinga non si sapeva nemmeno cosa fosse, perlomeno nel mio paesino di campagna. Sebbene avessi tanta voglia di riprovare quel sapore “antico” ho dovuto inevitabilmente modificare la ricetta prevedendo la cottura delle uova. Ho quindi cercato di seguire quella ricetta ma non sarà propriamente corretta in termini di proporzioni ma ho deciso di pubblicarlo perché è venuto migliore di molti altri gelati fatti seguendo “le regole”. Cremosissimo, per nulla ghiacciato, dolce in giusto.

GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA

GELATIERA

- Per il gelato
- 350 g di panna fresca
- 200 g di latte intero
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di tuorli
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di passito di Pantelleria*
- 1/2 bacca di vaniglia
- 5 g di maizena
- radice di zenzero fresca*
- Per il croccante
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle con la buccia

1. Per il croccante, mettete lo zucchero in una padella antiaderente senza mai girarlo. Quando inizierà a sciogliersi tenete la fiamma bassa per non bruciarlo, appena sarà tutto sciolto unite le mandorle, mescolate bene e trasferite tutto su un foglio di carta forno, cercate di fare uno strato sottile di caramello altrimenti igrumi di zucchero grossi risulteranno fastidiosi nel gelato.
2. Rompete le uova e mettete i tuorli in una tazza, unite la maizena, lo zucchero ed il glucosio, mescolate bene. Unite il latte caldo, la polpa della bacca di vaniglia e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e mettete sul fornello. Cuocete la crema mescolando continuamente

finché il composto ragiungerà gli 85°C. Se non avete il termometro togliete dal fuoco appena la crema si addensa ed inizia a “tremare” subito prima che inizi a sobbollire. Continuate a mescolare la crema qualche minuto e trasferitela in una ciotola di alluminio possibilmente fredda. Lasciate raffreddare la crema, unite il passito, mescolate e mettetela in frigorifero per 8-10 ore. Montate la panna ben ferma ed unitela alla crema. Mettete il composto in una teglia di alluminio piuttosto grande e ponete in freezer per 45 minuti. Riprendete il gelato e mescolatelo con una frusta in modo energico. Rimettete in freezer e dopo altri 45 minuti ripetete l’operazione. Tritate il croccante ed unitelo al gelato morbido, mescolate bene e ponetelo ora in uno stampo da plum cake. Mettete in freezer fino al momento di servire.

*Il passito e lo zenzero sono mie aggiunte fatte alla ricetta originale. Se non gradite il passito potete sostituirlo con del limoncello, ma se togliete completamente l’alcol probabilmente il gelato sarà più duro in quando l’alcol abbassa il punto di congelamento. Il sapore dell’alcol è comunque appena percettibile.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

SMOOTHIE ANANAS MIRTILLI CETRIOLO E ZENZERO

“Un minuto di primavera
dura spesso più a lungo
di un’ora di dicembre
una settimana di ottobre
un anno di luglio
un mese di febbraio.”
Jacques Prévert

E’ uscito un nuovo meraviglioso numero di Taste&More!!! Un numero emozionante, ricco e colorato… tutto questo è possibile grazie alle persone e amiche che fanno parte di questo team unico e speciale.

Per sfogliare Taste&More clicca sulla copertina in fondo al post!!!

SMOOTHIE ANANAS MIRTILLI CETRIOLO E ZENZERO

per 2 persone

30 g di zucchero di canna
90 g di yogurt bianco magro
140 g di ananas fresco al netto
80 g di cetriolo senza buccia

90 g di mirtilli freschi
5 g di zenzero fresco

Preparazione

Mettete lo yogurt in appositi stampini per il ghiaccio e riponete in freezer. Quando saranno congelati metteteli in un frullatore, unite l’ananas ed il cetriolo sbucciati e a pezzetti. Frullate finché il composto sarà liscio. Togliete 1/3 del composto dal frullatore, unite al rimanente i mirtilli e frullate. Servite nei bicchieri alternando i due composti. A piacere potete frullare tutto assieme.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO

Questo inverno pareva non arrivare mai, poi eccolo.. tutto d’un tratto la nebbia ha lasciato il posto alla pioggia e poi al ghiaccio. Sebbene io odi ghiaccio e freddo sono sempre stata dell’idea che ogni stagione debba seguire il suo giusto corso, ma per consolarsi dal freddo serve un bel dolcetto!! Questo brownies è veramente ottimo, l’ho fatto due volte e chi mi conosce sa che raramente ripeto una ricetta, a distanza di pochi giorni poi… Non sono una fanatica del cioccolato ma questi cubetti ricchi di frutta secca, arance caramellate e zenzero son certa vi conquisteranno.

Per realizzare il brownies ho utilizzato le mie ARANCE

CARAMELLATE!

BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO
FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO
per una torta di 20×30

3 uova
75 g di olio di semi
190 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero di canna grezzo
100 g di farina integrale
35 g di noci
35 g di nocciole
35 g di mandorle
5 fette di arancia caramellata
15 g di zenzero candito

Fate sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e lasciate intiepidire. Sbattete le uova intere con lo zucchero di canna finché il composto sarà gonfio. Unite l'olio, il cioccolato tiepido e la farina integrale, mescolate bene. Mettete la frutta secca in una padella e fatela tostare qualche minuto, tritatela a grossi pezzi. Tagliate a dadini le

arance caramellate e tritate finemente lo zenzero candito. Unite tutto all’impasto e mescolate. Foderate uno stampo quadrato di 20×30 centimetri con della carta forno e versate l’impasto. Cuocete a 170°C 30 minuti. Fate la prova stecchino, deve uscire ancora non troppo asciutto.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere