

CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!

Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla gelateria per poi sedersi e chiacchierare fino all'una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un'ora che provavo ad addormentarmi ho ceduto e mi son alzata... oddio che incubo!!! Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò sul divano... Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che non ci sono carrelli come a Roma, me l'ha detto la mia amica Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un elettrodomestico come fidanzato, dopo l'aspirapolvere ora il carrello... hihihiiiiiii... comunque con le verdure fresche ho preparato questo bel piattino!!!

PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata da sola!



**CASERECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA
CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO**

per 2 persone

180 gr di caserecce

cipolla di tropea

1/2 carota

1 zucchini

piselli

pancetta

4 fiori di zucca

4 foglie di basilico
2 cucchiaini di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella mettete un filo d'olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell'acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.

In un'altra padella mettete un filo d'olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti.

Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiaini di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli.

Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli

grossolanamente, uniteli alle altre verdure.
Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaio di
crema di piselli e il basilico tritato.



ombelicodivenere.blogspot.it



Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE... IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho già fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-)))

QUESTE LE REGOLE :

RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

- adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
 - mi piace leggere libri gialli e i film thriller
 - adoro i gatti
 - mi piace nuotare nell'acqua alta dove però si vede il fondo
 - non posso fare a meno della coca cola
 - mi piace scherzare e fare battute!!
 - sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi...e
- La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri... comunque

I SAPORI DI ELISA

PICI E CASTAGNE

DAFNE'S CORNER

LA CUCINA DI NONNA PAPERÀ

IL SENSO GUSTO

CUCINANDO E ASSAGGIANDO

PUPACCENA

PASTICCIANDO TRA I FORNELLI

ACQUA E FARINA

LA CUCINA PICCOLINA

INDOVINA CHI VIENE A CENA

CHEZ ENTITY

NUVOLE DI FARINA

KIKA DOLCE BENESSERE

IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE... PARTECIPÒ AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO