

# SFORMATINO DI PECORINO

Tempo fa la carissima Elisa mi ha invitato a partecipare ad una staffetta tra food blogger, ovviamente ne sono stata subito felice ma, come mio solito, un pò timorosa per paura di non essere all'altezza.. poi però mi butto sempre.. grazie Eli per aver pensato a me!!

Questa gara è legata ad un'evento culinario che si terrà in Alto Adige ed è organizzata dalla youredo.it che invia ad ogni partecipante un oggetto col quale preparare una ricetta, nel mio caso un tagliabiscotti pretzel con estrattore.

Il codice della mia squadra è **youredo01**

Se trovate la mia ricetta interessante e se vi fa piacere potete votarla sulla pagina facebook di youredo

## **SFORMATINO DI PECORINO CON CONFETTURA DI POMODORI VERDI E BISCOTTI AL PARMIGIANO**

per 4 persone

per gli sformatini

200 gr di panna fresca

100 gr di pecorino

125 gr di albumi

per i biscotti

100 gr di farina

30 gr di Parmigiano Reggiano

60 gr di burro

1 tuorlo

scorza grattugiata di 1/4 di limone

timo fresco tritato

per la confettura di pomodori verdi

500 gr di pomodori verdi

250 gr di zucchero

1/2 limone



Per la confettura di pomodori verdi, lavate i pomodori, tagliateli a metà e prelevate completamente i semi, fateli a piccoli pezzi. Metteteli in una pentola antiaderente con lo zucchero e la scorza del limone tagliata a striscioline sottili. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, aggiungete il succo di limone e mescolate bene.

Per i biscotti, impastare assieme tutti gli ingredienti, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per almeno un'ora. Stendete la pasta alta circa mezzo centimetro e formate i biscotti utilizzando l'apposito tagliabiscotti. Disponeteli poi in una teglia ricoperta di carta forno, cuocete in forno statico per 10-12 minuti a 180°, i biscotti non dovranno essere dorati, fateli completamente raffreddare prima di toglierli dalla teglia.

Per lo sformatino, fate scaldare la panna poi unite il pecorino e fate completamente sciogliere, aggiungete l'albume e amalgamate bene eventualmente con un frullatore ad immersione. Imburrare leggermente 4 stampini monoporzione e riempiteli con il composto di panna, metteteli in una teglia che riempirete per metà di acqua. Mettete in forno caldo a 180° per 40 minuti.

Lasciate intiepidire gli sformatini, servite con la marmellata di pomodori fredda e i biscotti al Parmigiano.



---

# INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

Sono stata diverse volte in Grecia in vacanza, l'ultima volta ormai sette anni fa.. mi è sempre piaciuta l'aria che si respira, il mare meraviglioso, le case bianche.. e il cibo, in particolare mi piace la pita gyros e l'insalata greca, quando sul libro di Donna Hay "ricevere in un'istante" ho visto la ricetta dell'insalata di feta in padella ho pensato che dovevo proprio provarla, poi mi son lasciata andare con gli ingredienti e ho aggiunto quello che vedete sottolineato. Lei la cuoce semplicemente senza impanatura ma io ho deciso di provarla con la farina di mandorle, essendo un formaggio salato ho pensato che una nota dolce avrebbe dato un buon equilibrio, e infatti il risultato è stato buono!! Nelle foto vedete un sasso a forma di cuore che abbiamo trovato proprio su una spiaggia di Santorini.

## INSALATA DI FETA ALLE MANDORLE

per 2 persone

200 gr di feta

1 cetriolo

1 pomodoro grande

prezzemolo

20 olive taggiasche

pomodori secchi

farina di mandorle q.b.



Lavate la feta e tamponatela con carta assorbente. Tagliatela a fette di circa un centimetro passatele nella farina di mandorle facendola aderire bene.

In una padella antiaderente scaldate dell'olio evo e fate scaldare. Mettete a cuocere le fette di feta, l'operazione sarà un pò delicata, innanzi tutto dovete aspettare che sia ben rosolata poi per girarla dovete far in modo di prender su la fetta tutta in una volta quindi dal lato lungo, in questo modo eviterete che si rompa perchè scaldandosi ovviamente la feta si ammorbidisce.

Girate le fette fatele rosolare bene anche dall'altro lato.

Tagliate i cetrioli in quattro parti eliminate i semi al centro poi tagliateli a bastoncini sottili. Lavate il pomodoro e taglialtelo a fette sottili.

Disponete sul fondo del piatto le fette di pomodoro poi quelle di cetriolo, condite con un filo d'olio evo, sopra appoggiate la feta e a piacere olive pomodori secchi e prezzemolo.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

---

## **BOLLE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO**

Mi sembra di aver corso una staffetta, solo che invece del testimone ho passato budini e bombe cremose.. si un pò monotematica questa settimana, c'era da masticare poco, sarebbe dovuto capitare un mese fa quando il mio ragazzo, reduce da un tour dentistico, poteva buttar giù solo roba liquida o comunque non da masticare. Vi prometto solennemente che passerò decisamente ad altro, ma per ora fatevi conquistare da queste bombe che sono davvero cremose, leggere, fresche, l'ideale per un calda giornata, almeno.. domenica mette bello quasi in tutta Italia!!! buona serata!!!!



## **BOMBE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO**

per 4 bombe

220 gr di ricotta

180 gr di philadelphia

220 gr di panna fresca

erbe aromatiche miste (basilico, timo, maggiorana)

1 cucchiaio di olio evo  
sale

6 gr di colla di pesce

300 gr di pomodoro

40 ml di acqua

sale, pepe

5-6 foglie di basilico

5 gr di agar agar

Mettete in ammollo in acqua fredda al colla di pesce.  
Amalgamate la ricotta e il philadelphia con le erbe tritate  
l'olio e il sale, in una tazza scaldate qualche cucchiaino di  
panna e metteteci la colla di pesce ben strizzata, fate  
sciogliere poi unite un cucchiaino di crema di formaggi,  
amalgamate e a questo punto mescolate tutto assieme. Montate  
la restante panna ed unitela delicatamente. Riempite degli  
stampi monodose a sfera, quelli in silicone, e mettete a  
congelare.

Il giorno seguente sormate le sfere e scaldate con le dita le  
parti piatte, a questo punto unite assieme due semisfere e  
formate una palla, avvolgetele nella pellicola e rimettetele  
in freezer.

Frullate i pomodori con il basilico, sale e pepe e scaldate  
nel microonde a 70 gradi.

In una tazza mettete l'agar agar e unite l'acqua, mescolate  
bene, unite alla salsa di pomodoro, fate un po' raffreddare.  
Prendete le sfere e infilzatele con uno spiedino, a questo  
punto immergetele nella salsa di pomodoro e mettete in frigo a  
rassodare.

con questa ricetta partecipo al contest di  
ESSENZA IN CUCINA  
MY TASTE FOR FOOD

Inoltre colgo l'occasione per ringraziare di cuore Lecoq del  
blog

IL BLOG DI LECOQ CHANTE

per avermi donato questo premio, non mi stancherò mai di  
ripetere quanto sia piacevole essere nei pensieri di  
qualcuno!!! grazie!!!

---

**UN' INSALATA IN VERSIONE**



# BUDINO

Scusate il budino... si perchè uno dietro l'altro fanno un po effetto, ma siamo agli sgoccioli e volevo presentarvi anche questa versione, non ero convintissima prima di farla eppure mi è piaciuta molto, come vi ho già detto ieri, ho pensato a come trasformare una portata in un budino.. questa volta si tratta della buonissima insalata con rucola, pecorino, pinoli e pere. In questo caso ho pensato a rovescio, cioè prima ho immaginato i complementi e per ultimo il budino, con la rucola pensavo venisse eccessivamente amaro così ho usato il radicchio di castelfranco addolcito con un pò di miele era perfetto!! Mai come in questo caso il massimo è mangiare tutto assieme!



**BUDINO AL RADICCHIO DI CASTELFRANCO  
CON SALSA AL PECORINO E PERE CARAMELLATE**

250 gr di radicchio di Castelfranco  
1 cucchiaino abbondante di miele d'acacia

20 gr di pecorino

1 uovo

50 ml di panna fresca

sale

per la salsa

100 ml di latte

8 gr di farina

50 gr di pecorino

1 pera

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaino di burro

Lavate il radicchio e immergetelo 1 minuto in acqua bollente,

strizzatelo bene e frullatelo con un po di sale fino.  
Amalgamate l'uovo con la panna il miele e il pecorino grattugiato, unite il radicchio frullate e versate negli stampi imburrati. Metteteli in una teglia piena per metà di acqua e cuocete in forno caldo statico a 180° per 40 minuti.  
Nel frattempo preparate la salsa, in un tegamino mettete la farina e versate un pò alla volta il latte mescolando con una frusta in modo da non formare grumi, mettete sul fuoco continuando sempre a mescolare inchè il composto si sarà addensato, a questo punto togliete dal fuoco e unite il pecorino, mescolate finchè sarà completamente sciolto.  
In una padella fate sciogliere il burro e unite le pere tagliate a spicchi, mettete lo zucchero di canna continuate la cottura per qualche minuto.  
Sformate i budini nel piatto e accompagnate con la salsa e le pere caramellate.

con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

---

## **BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE**

Eccomi ancora coi miei budini, quando ho visto l'argomento dell' MTC di questo mese mi è venuto naturale pensare di trasformare delle portate in budini, cioè il budino ai ceci e arance che vi ho già presentato proviene da questa insalata fatta tempo fa, e nella mia mente si sono susseguiti piatti composti da più elementi che mi piacciono, per esempio adoro le tartarelle di cipolle di tropea caramellate con la salsa al pecorino... bene io l'ho strutturata e ne è uscito questo... a mio avviso delizioso e particolarissimo!!!

La ricetta viene sempre da quella di FRANCESCA, io ho dimezzato le dosi.



**BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE  
CON CIALDE AL PECORINO E DADOLATA DI FRAGOLE AL BALSAMICO**

per 3-4 budini

per i budini

250 gr di cipolle di tropea

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

1 uovo

15 gr di pecorino

50 ml di panna

per le cialde al pecorino

40 gr di pecorino

mandorle a scaglie

rosmarino tritato

fragole

aceto balsamico

In una padella fate fondere il burro e unite le cipolle tagliate a rondelle, fate cuocere qualche minuto e unite lo zucchero, quando sarà sciolto allungare con qualche cucchiaino di acqua, lasciare cuocere 10 minuti circa, lasciate raffreddare.

Amalgamate l'uovo con la panna e unite il pecorino, aggiungete le cipolle e frullate il tutto, imburrate degli stampi e

metteteli in una teglia con dell'acqua.

Cuocete per 40 minuti a 180° in forno statico.

Nel frattempo grattugiate il pecorino e mescolatelo alle mandorle e al rosmarino fate dei cerchi con questo composto su una teglia ricoperta con carta forno, mettete in forno qualche minuto, togliete appena coloriscono e lasciate un po' raffreddare in modo che rapprendano.

Sformate i budini e metteteli al centro del piatto, attorno disponete una dadolata di fragole fresche condite con dell'aceto balsamico, decorate con la cialda!!!

Con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

Inoltre ringrazio tantissimo l'eccentrica Sabrina per avermi donato questo premio, il suo blog è davvero molto creativo e lei è molto simpatica!!!

grazie mille cara molto, molto apprezzato

---

## BUDINI COME SE PIOVESSE

Abbiate pazienza, dopo la marea di frangipane preparatevi a budini salati come se piovesse... è sì perchè Francesca, che ha vinto con la sua bellissima crostata frangipane l'MTC del mese di aprile, ci propone proprio questo, io ne sono molto felice perchè è un tipo di portata che adoro, ma il difficile c'è pure stavolta, è sì.. e i due abbinamenti che impone il regolamento, dove li mettiamo??? siamo già al 19... ho tante.. troppe idee.. chissà se riuscirò a metterle in pratica tutte, ho pure fatto un documento word con l'elenco delle varie ricette, si lo so sembra una roba esagerata ma in realtà di documenti ne ho tanti dove appunto le varie idee.

Ieri sera ho preparato questi crackers, la ricetta è di Sara Papa anche se lei usa rosmarino e origano, io ho messo i semi di finocchio perchè il suo gusto trovo si abbini bene con arancia e ceci, la casa si è riempita di un magnifico profumo e non ho saputo resistere ad assaggiarli, non avevo mai preparato i crackers ma devo dire che ora mi lancerò in diverse versioni perchè sono fantastici, le dosi sono abbondanti per questa ricetta, però vi assicuro che troverete

comunque il modo di usarli.

Per me sono venuti molto buoni questi budini e trovo che i vari sapori siano in armonia perfetta tra loro!!



**BUDINO DI CECI E CAROTE  
CON SALSA ALL'ARANCIA E CRACKER AL FINOCCHIO**

per 2 budini

per il budino

180 gr di ceci

70 gr di carote

1 uovo

50 ml di yogurt bianco intero

15 gr di parmigiano

per i cracker al finocchio

150 gr di farina

30 gr di olio

40 gr di vino bianco secco

20 gr di acqua

sale q.b.

fior di sale q.b.

semi di finocchio q.b.

per la salsa

2 tazzine di panna fresca

buccia grattugiata di un' arancia

2 pizzichi di fior di sale al limone e menta

1/2 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di fecola di patate

Innanzitutto preparate i cracker, su un tagliere versate la farina e create un buco al centro dove metterete il vino, l'olio, l'acqua un po' di sale e dei semi di finocchio tritati, lavorate fino ad ottenere un'impasto omogeneo, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo ad uno spessore di 0,3-0,5 mm a seconda di quanto vi piacciono croccanti. Cospargete la pasta di fior di sale ed eventualmente altri semi di finocchio tritati, passate con il mattarello facendo una leggera pressione, in modo da far attaccare il sale. Tagliate la pasta della forma desiderata e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Per il budino, lasciate i ceci in ammollo 6-8 ore poi cuoceteli in acqua salata circa 30 minuti, in un'altro tegame cuocete le carote sempre in acqua calda. Frullate i ceci assieme a 35 ml di yogurt e le carote con il restante, sbattete l'uovo con il parmigiano, unite circa 50 di composto ai ceci e 20 gr alle carote, mescolate per formare due composti omogenei. Imburrate due stampini in alluminio usa e getta e riempiteli con il composto di ceci ma non del tutto, mettete in una sac a poche il composto di carote con un beccuccio lungo, tipo quelli per riempire i bignè, e immergetelo nel budino e iniziate a far uscire il composto ruotando la mano in modo da creare una spirale all'interno. In una teglia mettete gli stampini e riempite d'acqua fino circa la loro metà, mettete a cuocere in forno per circa 40 minuti. Nel frattempo preparate la salsa all'arancia, in una padellina mettete la panna la buccia grattugiata dell'arancia due pizzichi di fior di sale alla menta e limone, lo zucchero e la fecola di patate, mescolate velocemente con un frusta in modo da non formare grumi, lasciate addensare, regolate eventualmente di altro sale o zucchero a seconda del vostro gusto.

Sformate il budino e servite con sopra la salsa di arancia e i cracker.

CON QUESTA RICETTA PARTECIPO AL CONTEST DI MENU TURISTICO DI  
MAGGIO

Ringrazio immensamente le ragazze di  
2 AMICHE IN CUCINA  
per avermi donato questo premio

come sempre ne sono molto felice!!!  
Visitate il loro blog dove troverete tante ricettine  
interessanti come quella del post del premio che a me è  
piaciuta moltissimo!!!

---

## TORRETTA DI POMODORO

Arriverà l'estate quest'anno??? inizio a nutrire seri dubbi, oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!

Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!



**TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA**



per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi  
1 mozzarella di bufala  
1 melanzana  
6,7 foglie di basilico  
olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lasciaerete un po scolare. Tritate il basilico e unitelo a un po d'olio, sale e pepe. Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un pò d'olio al basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti.

Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata... grazie grazie grazie!!!!

---

## FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

Evvai anche questa settimana è finita!!! che si fa nel weekend?? da noi quando inizia a far bello si va al mare ma il meteo ha messo brutto.. ti pareva.. bello e caldo tra settimana e pioggia sabato e domenica!! va beh.. mi consolerò cucinando ;-)))

Voglio però lasciarvi qualche foto, in fondo, della nostra prima giornata al mare sabato scorso, si stava benissimo e qualche bambino faceva pure il bagno, va beh... i bambini non sono esseri umani.. sono robot senza sensibilità.. l'acqua era ghiacciata, ok.. se tenevi la punta delle dita in acqua dopo lo shock iniziale potevi anche abituarti ma dalla caviglia in poi.. niente da fare!!!

Da noi per arrivare alla spiaggia bisogna passare attraverso

la pineta, è molto bello perchè si è lontani dalla strada e quindi risulta più naturale e isolato.. ancora non c'era tantissima gente ma d'estate anche questa lunghissima spiaggia libera diventa affollatissima.

Cosa meglio se non un bel pranzetto al sacco, è sì perchè siamo stati proprio all'ora di pranzo visto che al momento sono le ore più calde, vi lascio questa ricetta rifatta un po a caso con varie ispirazioni!!

Io li ho mangiati solo freddi ed erano buonissimi, molto delicati e soffici!



**FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI**  
per 7-8 focaccine

1 zuccina media  
1 cipollotto grande

80 gr di ricotta  
1 uovo  
1 cucchiaino di farina  
la punta di un cucchiaino di lievito  
prezzemolo  
sale, pepe  
olio extravergine d'oliva

Tagliare a rondelle sottili il cipollotto, lavare la zuccina e farla a filetti, io con la grattugia dalla parte dei fori grossi.

In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta poi la farina, il lievito e il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepe ed unite le verdure,

Mettete un filo d'olio in una padella e fate scaldare, prendete un cucchiaino abbondante di composto appoggiarlo in padella e con il cucchiaino dare la forma della focaccina!!  
Lasciar cuocere finchè sarà dorato poi girare delicatamente.