

SCENE DA UN MATRIMONIO

E' si.. domenica si è sposato mio fratello, sono state settimane impegnative dal momento che la festa l'abbiamo organizzata a casa dei miei genitori in campagna, in giardino per la precisione, e tutto era "fatto in casa" dall'allestimento al cibo, dalla torta alle bomboniere.

Una piccola maratona ma devo ammettere che è stato anche divertente e l'ambiente che siamo riusciti a creare era molto piacevole e gli invitati son stati bene.

Ho preparato diversi stuzzichini, dolcetti, torte salate e al tramonto abbiamo acceso un bel falò e cucinato arrostiticini e salsicce alla griglia, accompagnate da piadina fatta in casa!

La sfida più grande per me è stata la torta, vi immaginate una che ha fatto in tutto due torte ricoperte con pdz piccoline e monopiano, cimentarsi con una a quattro piani alta mezzo metro!?!? La mia solita incoscienza mi ha portato a buttarmi anche questa volta in un'impresa più grande di me, la torta non era perfetta, sicuramente un pò stortina e sinceramente verso fine serata la vedevo anche un pò pendere, senza ombra di dubbio c'è tutto da migliorare ma sono soddisfatta, molto soddisfatta!



LA TORTA

Ho preparato tre torte base biondina una da 16 una da 20 e una da 30 cm.

Ho tagliato ogni torta, alta circa 7 cm, in 3 strati, ho spalmato un velo di confettura di fragola e sopra uno strato di crema diplomatica alla vaniglia, ho poi ricoperto con fragole a piccoli dadini.



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Le bomboniere

- marmellata di arance
- confettura di albicocche
- confettura di susine
- confettura di fragole



IL BUFFET

- grissini di semola alle olive e mandorle tostate
- grissini di semola con pomodorini secchi e sesamo
- girandole di pane alle zucchine e salame
- grissini sfogliati prosciutto cotto senape e parmigiano
- mini quiche loraine
- mini quiche alle verdure
- torta salata peperoni melanzana e salsiccia
- torta salata ricotta e asparagi
- torta salata spinaci squaquerone e mandorle
- pizza funghi e wustel
- pizza bianca scamorza e patate
- cubetti di brownies alle nocciole
- cubetti di cheesecake alle more

- tartellette alla crema con frutta
- tartellette con mascarpone alla nutella
- biscotti di frolla montata

DALLA GRIGLIA

- arrosticini
- salsiccia con piadina





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodiVenere.blogspot.it







imbelteodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blog.it



ambeliodivenere.blogspot.it



cmbelicodivenere.blogspot.it



SALVIA PRATENSIS RIPIENA IN PASTELLA

Abito vicinissima ad un fiume e approfittando di un bel giorno di sole ho fatto una lunga passeggiata sull'argine, l'erba era alta e "l'ambiente" risultava un po selvaggio ma tra le erbacce ho scovato questa salvia (salvia pratensis) che fa dei fiori tanto carini. Qui da me, come penso in moltissimi

altri posti, è molto comune e si trova facilmente. Ho visto in giro sul web, alcune versioni di salvia fritta e questa è la mia, davvero molto buona!!!



SALVIA PRATENSIIS RIPIENA IN PASTELLA

per 15 pezzi

30 foglie di salvia Pratenensis

50 gr di philadelphia

50 gr di prosciutto cotto circa

per la pastella

150 farina

due pizzichi di sale

40 vino bianco secco

150 acqua

6 gr lievito birra

1 cucchiaino di olio evo
50 gr di albume



ombelicodivenere.blogspot.it

Fate sciogliere il lievito di birra in un pò di acqua tiepida (presa dal totale), in una ciotola lavorate assieme albume il vino bianco, l'olio e l'acqua col lievito per pochi minuti, aggiungete la farina setacciata e il sale, mescolate bene, iniziate ad aggiungere l'acqua finchè avrete formato una pastella che non dovrà essere troppo liquida ma nemmeno troppo dura. Coprite la ciotola con della pellicola alimentare e mettete in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Nel frattempo lavate le foglie di salvia, spalmatele tutte con un po di philadelphia, sulla metà delle foglie mettete un pezzetto di prosciutto cotto e ricopritele con l'altra foglia. Cinque minuti prima di iniziare a friggere mettete le foglie

in freezer.

Scaldate l'olio di semi di arachide a 170° immergete le foglie nella pastella, fate scolare un po' di eccesso di composto e friggete. Quando saranno appena dorate scolatele bene dall'olio e mettetele in un piatto.

Servite calde.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Ambra



CRACKER DI RICOTTA CON MELE AL MIELE E ZAFFERANO

Innanzitutto vorrei ringraziare tutti quelli che sono passati da qui in questi giorni e mi hanno lasciato un pensiero, ma anche quelli che semplicemente sono passati silenziosi, è bello leggere la vostra "vicinanza"

Ho passato una ventina di giorni lontana dalle mie ricette e anche un po' dalla mia casa a dir la verità ma l'ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi sono messa all'opera.

Ho ricevuto la proposta di realizzare una ricetta per un picnic con le pink lady, queste fantastiche mele che tra l'altro sono le mie preferite, e non lo dico perché "devo".. se qualcuno si ricorda già ne avevo parlato per la mia torta cremosa di mele e noci.

Ho avuto pochissimo tempo per pensare cosa preparare di adatto ad un picnic ma la mia testa ha elaborato questi cracker, ho cercato di dare un'equilibrio ai sapori, il dolce del miele, il salato dello speck e del pecorino e l'asprino della mela. Direi che in bocca a mio parere, il tutto è molto armonico e anche il mio un po' "delicatino" fidanzato, nonostante l'iniziale titubanza ne ha mangiati 4 e gli sono pure piaciuti.. è.. sono soddisfazioni!!!!



**CRACKERS DI RICOTTA CON MELE
AL MIELE E ZAFFERANO**

per circa 20 pezzi

per i crackers

200 gr di farina 00

100 gr di ricotta di mucca

45 gr di olio extravergine d'oliva

50 ml di acqua

5 gr di sale fino

maggiorana

per la farcitura

160 gr di ricotta fresca di mucca

100 gr di pecorino poco stagionato

8-9 fette di speck spesse 2 mm

2 mele pink lady
40 gr di miele d'acacia
1 cucchiaino di zafferano
5 noci
10 gr di burro



ombelicodivenera.blogspot.it

Per i crackers, impastate assieme tutti gli ingredienti, fate attenzione a regolare la quantità di acqua perchè potrebbe servirne di più o di meno in base alla vostra farina, comunque dovete ottenere un'impasto molto morbido ma non appiccicoso. Lavate e asciugate bene il timo, inserite le foglioline nell'impasto. Avvolgete tutto nella pellicola per alimenti e lasciate riposare circa venti minuti.

Eliminate il torsolo delle mele lasciando un buco di un paio

di centimetri di diametro e tagliatene delle fette rotonde alte circa mezzo cm, fate scaldare il miele, scioglietevi dentro lo zafferano e spennellate la miscela su entrambi i lati delle rondelle di mele.

Grattugiate il pecorino con una grattugia dai fori grossi, unitelo alla ricotta e amalgamate.

Tagliate le fette di speck in strisce larghe 1.5 cm per il senso della lunghezza.

Stendete la pasta alta circa 3-4 mm, tagliate dei cerchi un po più larghi delle mele e cuoceteli per 7-8 minuti a 180° forno statico. Togliete dal forno, al centro di ogni cerchio mettete un cucchiaino abbondante di mousse di ricotta e pecorino, adagiate sopra la fetta di mela (la mousse dovrebbe rimanere dove si trova il buco della mela) avvolgete attorno al buco della mela la fetta di speck, al centro posizionate un quarto di una noce, infornate nuovamente per altri 12-15 minuti circa, controllare la cottura, quando i carackers saranno dorati togliete dal forno.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest Pink Lady



TASTE&MORE

Ormai son passati una decina di giorni dall'uscita del numero 2 di TASTE&MORE nel quale sono presenti delle mie ricette, sono come sempre molto orgogliosa e questo mese ancor di più dato che la foto in copertina è la mia, ve la lascio quindi qui sotto da sfogliare!!

Ne approfitto di questo post per scusarmi con tutti voi che con regolarità mi lasciate commenti e passate da questo blog, nelle ultime due settimane ho avuto parecchi impegni e poco tempo da dedicarvi/mi, per ultimo mio nonno da giovedì scorso è all'ospedale purtroppo ormai agli ultimi giorni e noi ci stiamo alternando per lasciarlo solo il meno possibile visto che è perfettamente lucido e sicuramente chiaccherare gli fa piacere!

Inoltre vorrei chiarire una cosa, credo di esser passata almeno una volta a visitare praticamente tutti i blog di chi mi ha lasciato un commento (se qualcuno mi fosse involontariamente sfuggito, vi chiedo di farmelo presente), non credo, di chi si è solo iscritto come follower anche perchè non sempre controllo i nuovi iscritti!! Vi scrivo questo perchè son rimasta spiacevolmente stupita da un commento alla mia ultima ricetta, in cui un nuovo follower avanzava pretese dandomi una scadenza per poter visitare il suo blog, ma io dico... scherziamo, addirittura con i giorni contati altrimenti *"alzo i tacchi e me ne vado..."* ma vai pure!!!

Sia chiaro io ho grandissimo rispetto per tutti quelli che utilizzano il loro tempo per passare da qui e per questo continuerò sempre a ringraziarvi ma così no, l'arroganza e le pretese per favore no!!!

Io passo da tanti blog che mi piacciono e dai quali non ho mai

avuto un commento indietro, ma io non pretendo niente, sta a me continuare o meno a visitarli, non mi piace *“mi iscrivo al tuo blog se ricambi”*, mi piace *“se ti va passa a trovarmi”*
Ricordo benissimo all’apertura del blog senza follower e nessun commento per tanti post come mi sentivo, ma non mi son mai permessa di pretendere da nessuno si essere seguita e ripeto, ringrazio tutti quelli che passano perchè niente è dovuto!!!

Detto questo non so quanto tempo avrò nei prossimi giorni per passare da voi o rispondere ai commenti, confido nella vostra comprensione!!!

BISCOTTI SALATI AI SEMI OLIVE E POMODORINI SECCHI

clicca sulla foto per vedere la ricetta



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

CROSTINI AI CEREALI CON PATE' LIGHT DI POLLO
clicca sulla foto per vedere la ricetta



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

CUBOTTI SOFFICI AL CAFFE' E NOCI
clicca sulla foto per vedere la ricetta



UNA BELLA IMPRESA

“il 18 novembre faccio il battesimo di Elisabetta.. pensavamo di far fare il buffet a catering Tiziana..”

“a si.. chi è??”

“sei tu”

beh.. detta così posso sembrare tonta.. ma non me l'aspettavo così all'improvviso sentirmi chiamare catering..

Ma le sorprese non sono finite... gli invitati sono circa 100.. 0.0.. e tutti che mi dicono "ma forse non ti rendi conto.. ma sei matta.." sarà stata la mia solita incoscienza ma io ho detto di sì.. in effetti non mi rendevo conto bene, non ci ho pensato molto per non farmi prendere dall'ansia ma ora che ce l'ho fatta penso "ma come ho fatto.. in due in un giorno e mezzo per un centinaio di persone??"

Penso di essermi organizzata bene, è circa un mese e mezzo che lo so e da allora ho iniziato a fare una ricerca dalle cose già provate, ho fatto un elenco delle ricette, una lista di ingredienti con tutte le quantità, ho fatto una scaletta delle cose da fare e poi ho messo le mani in pasta.. è stata dura, direi stancate.. non ho fatto tutto da sola però.. sono stata supportata dal mio validissimo aiutante.. lui che mi ha degnamente supportata.. GRAZIE!!

A dirla tutta non sapevo esattamente le quantità, dicono di considerare 5-6 pezzi a persona ma secondo me per un buffet-pranzo sono pochi, quindi son andata un po' a istinto.. man mano che le cose erano pronte le trasferivo nei vassoi poi nelle scatole da trasporto quindi non mi son resa conto di quante cose stavano uscendo dal forno.. sarà poco.. sarà troppo??? quando ho visto le tavole del buffet ho pensato "e se non le riempio??" poi ho iniziato a stendere i vassoi e mi son resa conto che non ci stava tutto, ho dovuto aggiungerne un'altro.. che soddisfazione.. sono stata molto felice di com'è andata e anche per i complimenti ricevuti!!

ecco il mio buffet

- mini semidolci farciti (p. crudo, salame, speck, p.cotto con fontina, pomodoro e mozzarella)
- mini hot dog
- mini fagottini ripieni agli spinaci e ricotta
- pizzette di sfoglia alla ricotta (margherita, funghi, wustel)
- fagottini di sfoglia ripieni al tonno e ricotta
- grissini di sfoglia con senape, p.cruo e parmigiano
- tartellette di brisé al parmigiano e mousse al p.cotto

- tartellette di brisè con ripieno di zucca
- tartellette di brisè con ripieno alle erbe e philadelphia feta e pomodorini confit
- tartellette ai cipollotti e crema
- cubetti di brisè ripieni alle zucchine e scamorza affumicata
- schiacciata al pesto con patate
- .focaccia ripiena con salsiccia e funghi
- quiche loraine
- cubetti di polenta con pesto di lardo
- insalata di pere, rucola, pecorino, insalata e aceto balsamico
- torta di patate, mozzarella e pomodorini secchi
- cous cous zucca e salsiccia
- cous cous piselli, carote, fagiolini e ceci
- penne al pomodoro con prosciutto cotto e funghi



ombellicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI

GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI

2 rotoli di pasta sfoglia
prosciutto crudo circa 3-4 fette
senape
parmigiano o pecorino
pepe a piacere
1 uovo

Spalmare uno strato sottile di senape su uno dei rotoli di sfoglia, appoggiare sopra il prosciutto crudo e terminare con grana o pecorino grattugiato, a piacere mettere un po di pepe.

Coprire con l'altro rotolo di sfoglia. A questo punto tagliare delle strisce larghe 1,5 cm facendo attenzione a non separare le due sfoglie, eventualmente tagliare le strisce a metà per non avere grissini troppo lunghi, a questo punto "avvitare" i grissini formando una spirale e bloccare le due estremità, sbattere un uovo e spennellare i grissini.

Cuocere a 180 gradi per circa 10-15 min fino a doratura.

