

FUSION BURGER

Quando si parla di hamburger di norma la mente corre subito alle famosissime catene di fast food spesso associate a scarsa qualità. Fortunatamente si trovano anche burger di qualità, fatti con ingredienti di prima scelta che si distinguono ad ogni boccone. Realizzarli in casa non è affatto impossibile ma di certo del lavoro da fare ce n'è parecchio.. ma garantisco che la soddisfazione è tanta, anche il caos in cucina è tanto a dire il vero :-))!! Comunque grazie Arianna perché la cena della domenica sera è stata molto apprezzata e perché non avevo mai realizzato personalmente la polpetta.. diciamo la parte ham dell'hamburger. Ammetto che avevo dei dubbi sulla sua buona riuscita, mi chiedevo come potesse stare assieme la carne, credevo infatti che in cottura si sfaldasse ma in realtà l'unica difficoltà è posizionarla sulla piastra. Ho ovviato al problema formando le polpette direttamente carta forno e le ho poi capovolte direttamente sulla piastra bollente.

La mia ispirazione è un mix di oriente e USA. Quando a febbraio dello scorso anno andai in Thailandia la nostra prima cena fu a base del famosissimo pad thai, e da allora ce ne siamo innamorati al punto tale che il mio ragazzo abitualmente mi chiede di cucinarlo. Consiste in noodle di riso conditi con germogli di soia, arachidi, uovo, lemongrass, tofu, pollo o gamberi ovviamente condito con salsa di pesce, tamarindo etc.. poi ovviamente c'è il latte di cocco che è thailandese e lo zenzero e la salsa di soia che sono molto utilizzati. Ho quindi pensato di preparare una polpetta di pollo marinata nel latte di cocco e spezie, abbinata a germogli di soia cipolla e spinaci novelli. La salsa che ho realizzato è a base di burro di arachidi tipico Americano ma che si collega al pad thai per la presenza delle arachidi. Non è facile spiegare tutti i collegamenti quindi passiamo alla ricetta, in ogni caso il risultato è stato molto molto buono!! Credo che proseguirò a

realizzare polpette fantasia e a sfornare burger, prossimo passo realizzare una scorta di buns da congelare!!!



Ps. prima di iniziare, vista l'infinita lista degli ingredienti che potrebbe spaventare, vorrei far presente che le preparazioni possono essere fatte il giorno prima e poi assemblate, inoltre anche la polpetta da sola servita con

un'insalata fresca è ottima come secondo piatto.

FUSION BURGER

per 4 persone (o due affamate)

Per le polpette

500 g di sovracosce di pollo al netto
150 g di latte di cocco
1 cucchiaino di salsa di soia
1 cucchiaino raso di polvere di curry
1 cucchiaino raso di curcuma
1 cucchiaino raso di paprika
coriandolo secco
2 cucchiaini di succo di limone
una manciata di prezzemolo fresco
2 spicchi d'aglio

Per i buns

125 g di farina 00
125 g di farina 0 manitoba
135 g di latte intero
10 g di zucchero
5 g di sale fino
20 g di burro
5 g di strutto
4 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
arachidi tostate salate
1 uovo

Per la salsa

50 g di burro di arachidi
25 g di acqua
4 g di miele
1/2 spicchio d'aglio
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
10 g di succo di limone

6 g di senape al pepe verde

Per l'accompagnamento

8 cipollotti freschi
spinaci novelli
germogli misti
olio extravergine d'oliva

Per il contorno

1 peperone rosso
1 peperone giallo
4 patateprezzemolo
1 spicchio d'aglio
sale
olio extravergine d'oliva
aceto di vino bianco



Per i buns, in una ciotola mettete il lievito con il latte tiepido ed il miele, mescolate bene per far sciogliere il

lievito. Dopo una decina di minuti aggiungete la farina e lavorate finché il liquido sarà assorbito, io ho utilizzato un'impastatrice. Aggiungete il burro e lo strutto a temperatura ambiente, fateli assorbire e unite sale e zucchero. Lavorate bene l'impasto, formate una palla lavorandolo con le mani, mettetelo in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l'impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo, chiudetelo a libro, ruotate di 90° e ripetete l'operazione. Mettete nuovamente a lievitare l'impasto. Riprendetelo, dividetelo in 4 panini e dategli la forma rotonda. Lasciateli lievitare coperti da un canovaccio. Sbattete l'uovo con un goccio di latte e spennellate delicatamente i buns. Tritate grossolanamente le arachidi e distribuiteli sui panini. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti, o fino a doratura. Toglieteli dal forno e fateli raffreddare su una gratella.



Per la polpetta, eliminate la pelle l'osso ed i nervi del pollo e tagliatelo a piccoli pezzi. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti per la marinatura, gli spicchi d'aglio interi ed il prezzemolo tritato. Aggiungete il pollo e lasciate riposare in frigorifero per almeno 5/6 ore. Togliete il pollo dalla ciotola e tamponatelo con uno scottex ma senza togliere tutta la marinatura. Riducete la carne in poltiglia, questa operazione richiede un po' di tempo, meglio è tritata meglio viene la polpetta e meglio stà assieme in cottura. Dividete la carne in quattro parti. Tagliate 4 pezzi di carta forno e su ognuno di essi mettete una parte di carne, formate dei cerchi spessi e larghi poco più del panino perché la carne in cottura si ritirerà.



Per la salsa, lavorate assieme tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Assaggiate la salsa ed aggiustatela in base ai vostri gusti.

Per il contorno, lavate i peperoni, tagliate l'estremità ed eliminate i semi all'interno. Avvolgeteli in un foglio d'alluminio e cuocete in forno caldo 200°C per circa 1 ora e

30 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli subito tra due piatti.

Mettete a bollire abbondante acqua con un cucchiaino di aceto di vino bianco. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Fatele bollire due minuti e scolatele. Asciugatele bene e conditele con dell'olio extravergine d'oliva. Disponetele in una teglia ricoperta con carta forno senza sovrapporle. Fate cuocere a 180°C per circa 25 minuti o fino a leggera doratura. Riprendete i peperoni ed eliminate la pellicina esterna, tagliateli a listarelle. Tritate il prezzemolo con l'aglio. Mettete le verdure in un piatto e condite con il trito di prezzemolo e regolate di sale.

Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e soffriggeteli in olio bollente, scolateli e teneteli da parte.



Scaldate la piastra, tagliate i buns a metà e fateli leggermente abbrustolire su di essa. Prendete le polpette di pollo e rovesciatele sulla piastra. Fatele cuocere molto bene e poi giratele con una spatola.

Spalmate il panino con la salsa al burro di arachidi, fate un primo strato con gli spinaci novelli, mettete la polpetta,

proseguite con la cipolla un secondo strato di spinacini e terminate con i germogli.

Servite con le patate ed i peperoni al prezzemolo.





con questa ricetta partecipo all'MTC di giugno



CRESCIONE ZUCCA PATATE SALSICCIA ED EMMENTALER

Crescione my love!! Non credo sia difficile comprendere il perché questo delizioso involucro di pasta sia per me una ricetta del cuore!! Quando ho letto il tema del contest dei formaggi svizzeri ho subito pensato a lui. Sono innamorata della mia regione, l'Emilia Romagna e tutti conoscono i simboli culinari che la rappresentano, primo su tutti il cappelletto che dona il nome al mio blog, ma farcirlo con il formaggio mi sembrava un pochino forzato e poi ci sono piada e crescione. E per lui.. per il crescione il formaggio è perfetto!! Lui è stato anche la mia scelta per la sfida da proporre all'MTC.. quindi.. più amore di così!!!

Questa volta ho pensato che la farcitura ideale da abbinare all'Emmentaler svizzero fosse quella con la zucca e patate che dalle mie parti è un classico ma solitamente le patate vengono lessate e la zucca cotta al forno io invece ho preferito la cottura in padella. Ho fatto una versione decisamente più golosa con l'aggiunta dello scalogno, della salsiccia e di questo ottimo formaggio. Il risultato è un connubio di sapori che si compensano e fondono assieme in maniera sublime. Anche riscaldato questo crescione è ottimo. Potete congelarlo appena si sarà raffreddato e scaldarlo direttamente da congelato sull'apposita piastra o in una padella antiaderente a fuoco basso.

Crescione zucca, patate, salsiccia
&
Emmentaler



**CRESCIONE ZUCCA, PATATE, SALSICCIA
ED EMMENTALER**

per 8 crescioni
per l'impasto

500 g di farina 00

125 g di latte

125 g di acqua

100 g di strutto

16 g di lievito per torte salate

10 g di sale fino

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
per il ripieno

400 g di patate al netto degli scarti

300 g di zucca al netto degli scarti

160 g di Emmentaler
120 g di salsiccia
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
sale, pepe
olio extravergine d'oliva



Fate scaldare al microonde il latte e l'acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz'ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All'interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l'acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino

appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 8 pezzi e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora.



Nel frattempo sbucciate le patate e pulite la zucca, pesate il quantitativo necessario e riducete tutto a piccoli cubetti. Tritate finemente uno scalogno e fatelo soffriggere in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e

mescolando continuamente lasciate cuocere qualche minuto. Unite la salsiccia a piccoli pezzi e fatela rosolare. Allungate con due bicchieri colmi d'acqua, salate, pepate e aggiungete il rosmarino tritato molto finemente. Lasciate cuocere finché sarà completamente asciutto, risulterà un composto piuttosto pastoso. Con una grattugia dai fori grossi grattugiate l'Emmentaler.



Infarinate appena il tagliere e prendete una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la pasta con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda fino ad uno spessore di 0,5 centimetri. In delle due

metà disponete una parte di ripieno, cospargete con 20 grammi di Emmentaler. Chiudete i crescioni rovesciando la parte di pasta

senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione.

Scaldare il testo o l'apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia

fuori e rimane cruda all'interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l'altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega. Servite caldi!!!



l'ombelico di Venere



Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo
indetto da Formaggi Svizzeri
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate



Non tutti i formaggi riescono coi buchi



Svizzera. Naturalmente. **Formaggi dalla Svizzera.** +
www.formaggi.ch

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PANCETTA BUFALA E MANDORLE

Quanto tempo che non scrivo un post, purtroppo ho un pochino abbandonato questo angolino, anche se le ricette non mancano. Oggi voglio riprendere a seguirlo più assiduamente. Mi sembrano più i buoni propositi di fine anno ma in questo momento mi sento così, voglia di cambiamenti, voglia di novità, voglia di non annoiarmi, insomma un pochino di insofferenza si fa sentire. Spero sia solo il passaggio dalle lunghe e polleggiate ferie al rientro al lavoro, adesso si deve riprendere in ritmo, “progettare” l’inverno che sinceramente non è per nulla la mia stagione. Di questa stagione amo solo le zuppe calde e la copertina in cui ci si avvolge sul divano. Ma siamo ancora in estate e l’orto della mia mamma ha prodotto una quantità industriale di fiori di zucca. Ho deciso di prepararli in uno dei modi più classici, ripieni.. ma che ripieno però!!



**FIORI DI ZUCCA RIPIENI
CON PANCETTA BUFFALA E MANDORLE**

per 4 persone

250 g di ricotta di mucca fresca

150 g di mozzarella di bufala

120 g di pancetta stagionata

50 g di parmigiano reggiano

30 g di mandorle senza buccia

28 fiori di zucca

1 uovo

3 albumi

pan grattato

pepe, sale

In una ciotola sbattete l'uovo con una forchetta, salate e

pepate, aggiungete la ricotta e il parmigiano e amalgamate bene. Tostate le mandorle in una padella antiaderente priva di grassi, tritatele grossolanamente ed unitele al composto di ricotta.

Pulite i fiori di zucca con un panno umido, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo interno. Tagliate il gambo lasciandolo lungo qualche centimetro.

Dividete a metà le fette di pancetta e disponetevi sopra un cucchiaino abbondante di crema di ricotta, posizionate al centro un pezzo di mozzarella di bufala e richiudete avvolgendo la pancetta. Aprite i fiori e inserite "l'involtino" di pancetta. Quando avrete farcito tutti i fiori sbattete gli albumi. Passate i fiori prima nell'albume eliminando quello in eccesso e poi nel pangrattato. Disponete tutti i fiori su una teglia ricoperta con carta forno e cuoceteli in forno caldo 180° per 20-25 minuti finché saranno appena dorati. Servite tiepidi.







LA PIADINA ROMAGNOLA PER LA MIA PRIMA VITTORIA ALL'MTC

Me ne stavo bella tranquilla all'isola d'Elba per trascorrere questo lungo weekend. Alle 21 passeggiavo in cerca di un ristorante per cenare, perché qui si pensa sempre a mangiare sia chiaro, ordinata la cena mi ricordo di controllare chi ha vinto l'MTC.. ormai l'appuntamento fisso.

Appena apro facebook mi appaiono diverse notifiche "strano visto che avevo guardato da poco" e sinceramente il cuore già ha iniziato a battermi forte, una sorta di presentimento!! Appena ho visto la mia foto non so esattamente cosa ho pensato, mi ricordo che però il cellulare ondeggiava vagamente e le mani si sono fatte scivolosette, i miei occhi guardavano fisso la foto, niente salti, niente festeggiamenti folli, nessuno che fa la ola.. niente di quello che avevo letto fino adesso dalle vincitrici, la mia mente pensava tante cose tutte assieme, si intrecciava creando una sorta di pro e contro, di realtà e incredulità.. si chiamerà panico?? Ho girato il cellulare verso il mio ragazzo e ho detto "e adesso??" e lui molto carino "adesso sono tutti c... tuoi" poi però ha confessato che avrebbe voluto dire "era ora" giusto per farvi sapere che è dalla mia parte, ma lo è un pochino troppo per essere attendibile!! I nostri amici che ci guardavo senza capire, poveri, la cena poi è proseguita con una lunga lista di piatti da proporre e brindisi a stomaco vuoto.. evvai eccoli i festeggiamenti di cui si parlava!! Ma vogliamo parlare della notte?? Mi sono sognata l'Ale e io che gli proponevo tutti i miei mangerini assurdi.. e alla mattina ho alzato bandiera bianca "Ale dove sei?" Ed eccola lei.. la mia seconda emozione con le sue belle parole, i suoi consigli, una gran bella sensazione, un viso che finalmente si collega ad una voce.. e con questa esperienza di emozioni se ne fa un bel carico, e sono solo all'inizio, speriamo di arrivare in fondo e reggere il colpo!!!

Ora siamo seri, voglio ringraziare tanto Antonietta per le sue parole, per aver creduto nella mia proposta e per avermi scelta tra tante bravissime blogger che sinceramente stimo moltissimo, è un'onore far parte di questo gruppo e imparare da tutte voi, aver vinto è davvero tanto, davvero una soddisfazione immensa che mai avrei pensato!! Grazie anche a tutte voi che avete avuto un pensiero per me qui e su facebook!! Quando leggo che la vincitrice si augura che piaccia la sua proposta io penso "ok, è la tua ricetta, siamo tante a qualcuna piacerà molto ad altre meno.. dov'è il problema!?" e invece eccomi a pensare la stessa cosa, "vi piacerà questa proposta??" Lo so che la piadina potrebbe sembrare scontata e banale e molti di voi se la aspettavano anche, però io sono molto legata alla mia Romagna e ho sempre

pensato che mi sarebbe proprio piaciuto farvene assaggiare un po'!! Pensare che ci saranno giorni in cui tante di voi la prepareranno, giorni in cui il suo profumo si diffonderà nelle vostre case e magari mi penserete.. invadere l'Italia e non solo, di piadina, beh.. questo è un gran bel pensiero per me!!

La piadina è un prodotto IGP diffusissimo in tutta la Romagna, i classici chioschetti bianchi con le righe colorate sono sparsi ovunque, soprattutto lungo la costa e in estate vengono presi d'assalto!! Nonostante la Romagna non sia molto grande, questo prodotto cambia di provincia in provincia, nelle province di Ravenna e Forlì/Cesena è grossa più di mezzo centimetro e larga circa 20, mentre nella provincia di Rimini è molto sottile, pochi millimetri per circa 25 centimetri di diametro. Il crescione o cassone invece, non è altro che una piadina ripiegata con una farcitura messa prima della cottura. Prende il suo nome dal "crescione" un'erba un tempo molto diffusa, utilizzata proprio per il suo ripieno, oggi viene sostituito dalle erbette o dagli spinaci. Esistono tantissime ricette di questo meraviglioso simbolo della Romagna, chi mette solo acqua, chi mette l'olio extravergine d'oliva, chi usa meno strutto, chi di più, chi solo il bicarbonato, ma come tutte le ricette di questo tipo, quella vera con le vere e precise dosi ormai è impossibile da trovare, ormai non so nemmeno se esiste più. Anche voi magari ne avete una vostra! Io voglio condividere con voi una ricetta che ho aggiustato e provato negli anni e che grazie ad un consiglio di una persona conosciuta due anni fa ho definitivamente confermato. Proprio lei mi ha detto di lasciare riposare l'impasto per 48 ore, vi renderete conto di quanto la piadina diventi fragrante e di quanto l'impasto diventi morbido e malleabile. Questo non significa che l'impasto lasciato riposare solo poche ore come la maggior parte delle ricette dice, non produca una buona piadina, ma se proverete a cuocerne una subito una dopo 24 ore e una dopo 48 vi renderete conto meglio della differenza. Buona piada a tutti!!!!

PIADINA ROMAGNOLA

per 6 piadine

500 g di farina 00*

125 g di acqua

125 g di latte parzialmente scremato fresco

100 g di strutto
15 g di lievito per torte salate**
10 g di sale fine
1 pizzico di bicarbonato di sodio

*Generalmente uso la classica blu gran mugnaio della molino spadoni, giusto perché tutto sia romagnolo, pure la farina, o almeno il molino!!

**ho usato anche quello normale per dolci e viene bene comunque.

Fate scaldare al microonde il latte e l'acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz'ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All'interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l'acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 6 pezzi da 140 grammi circa e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora. Infarinare appena il tagliere e disponetevi una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la piadina con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda. Avrà un diametro di circa 20 centimetri e uno spessore di 0,5 centimetri. Scaldare il testo o l'apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia fuori e rimane cruda all'interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete pochi minuti per lato, controllate sempre alzando la piadina con una paletta. Disponete le piadine una sull'altra in modo che rimangano

calde mentre le cuocete.

L'impasto può essere preparato con l'impastatrice, viene benissimo, basterà mettere tutti gli ingredienti assieme e lavorarli con il gancio impastatore per 7/8 minuti fin quando il composto risulterà omogeneo.







**PIADINA SQUACQUERONE RUCOLA E
PROSCIUTTO CRUDO**

per 6 piadine

500 g di squacquerone

300 g di prosciutto crudo

2 mazzetti di rucola

Stendete lo squacquerone su una metà delle piadine, ricoprite con rucola a piacere e prosciutto crudo, ripiegatevi sopra la metà della piadina e servite calda.



ROTOLINI MORTADELLA E FORMAGGIO

per 6 rotolini

200 g di mortadella

400 di formaggio tipo fontina tagliata sottilissima

Per preparare i rotolini di piadina sarà necessario stendere l'impasto più sottile rispetto a quello delle normali piadine. Inoltre, se non avete una piastra grande, dovrete anche fare delle palline di impasto più piccole, circa 115 grammi altrimenti sborderanno dal testo. Procedete con stesura ottenendo delle piadine dello spessore di pochi millimetri. Cuocetele pochi istanti per lato, non devono essere cotte come quelle normali altrimenti si seccerebbero. Appena ogni piadina è cotta e ancora molto calda, mettetevi sopra 3/4 fette di formaggio coprendo tutta la superficie e fate un

secondo strato sottile di mortadella, arrotolatela subito su se stessa. Se aspettate troppo rischiate che la piadina raffreddandosi non sia più molto malleabile e faticherete ad arrotolarla senza romperla.





MINI CRESCIONI CON CONFETTURA DI FRAGOLE

per 24 mini crescioni o 6 grandi
600 g di confettura a piacere
per me fragole

Se volete preparare i mini crescioni dividete l'impasto iniziale in 24 palline da circa 35 grammi, lasciateli riposare almeno mezz'ora. Disponete ogni pallina sul tagliere appena infarinato, schiacciatele con le dita e stendetela con il mattarello un po' più sottile rispetto alla piadina perché se fosse troppo grossa non cuocerebbe bene all'interno e nei bordi. Su una metà disponete due cucchiaini di confettura lasciando un pochino di bordo esterno vuoto. Chiudete i

crescioni rovesciando la parte di pasta senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione. Questo passaggio è molto importante perché è molto facile che in cottura il crescione si apra facendo uscire il ripieno, specialmente se è un pochino liquido come avviene per la salsa di pomodoro o alcune confetture. Io solitamente non piego perfettamente il crescione a metà in modo da poter rigirare un po' il bordo su se stesso e procedo poi con la chiusura con la forchetta. In questo modo rimane un pochino più "sigillato". Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l'altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega.







terracotta



testo

teglia in



CONSERVAZIONE:

L'ideale per la piada è cuocerla e mangiarla, decisamente da il meglio di se!! Se però decidete di prepararne tante e volete conservarle dovete precuocerle. La loro cottura quindi sarà di un minuto scarso per lato e la colorazione molto tenue. Appena si raffreddano le potete mettere in un sacchetto per alimenti e congelarle. Al momento dell'utilizzo scongelatele e terminate la cottura sul testo.

Se invece dovete solo scaldarle, fate scaldare una padella antiaderente a fuoco basso e mettetevi la piadina, chiudete con un coperchio per fare in modo che non si secchi, pochi istanti per lato basteranno.



piadina precotta

BISCOTTI GLUTEN FREE AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA

Le mie ultime ricette sono tutte gluten free, non perché io abbia scoperto di essere celiaca. Tutto ha avuto inizio grazie

al contest di Stefania, e poi è arrivato quello di Patty e mi sono messa a fare esperimenti, sono sincera, la prima torta fatta era un pochino estrema per una neofita come me, voleva essere oltre che senza glutine, senza uova, senza burro e senza zucchero.. insomma, il sapore non era male ma all'interno non si era cotta bene. Poi sono arrivati i biscotti senza uova e senza zucchero, decisamente buoni ma non stavano molto assieme e poi sono arrivati questi biscotti salati, decisamente buoni.

Fino a un anno fa odiavo il gorgonzola e poi non ricordo come mai ho iniziato ad usarlo e adesso mi piace, mai da solo però!! Trovo che questi biscottini siano perfetti per l'aperitivo da soli o accompagnati da salumi o perché no mostrade.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

per circa 20 biscotti
120 g di gorgonzola dolce
60 g di fecola di patate
50 g di farina di mais
50 g di burro senza lattosio
40 g di farina di riso
30 g di noci di macadamia salate
20 g di amido di riso
4 g di lievito per dolci
1 tuorlo
1 pizzico di sale
timo a piacere



Lavorate assieme il gorgonzola con il tuorlo e il burro morbido fino a formare una crema. Unite le farine, il lievito per dolci, il sale e il timo e le noci di macadamia tritate grossolanamente. Create un'impasto omogeneo e con le mani dategli la forma di un grosso salame. Avvolgetelo con della pellicola per alimenti e passandoci sopra con le mani dategli una forma cilindrica omogenea. Mettete a riposare in frigorifero circa un'ora. Riprendete l'impasto e tagliatelo a rondelle di circa 7/8 millimetri, disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti, finché saranno dorati. Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dei biscotti. Tiepidi sono ottimi.



cmbelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodiVenere.blogspot.it





con questa ricetta partecipo al contest della Patty
in collaborazione con Cose dell'altro pane



e siccome è venerdì anche al gluten free (Fri)day



CRESCIONE ALLE ERBE

Sono passati 4 giorni dall'uscita di taste&more n°8 e siamo davvero soddisfatte del numero di visualizzazioni!! Sono felice che il gruppo sia saldo ed entusiasta e questo non può che portare ad un ottimo risultato!!

Nel nuovo numero è presente una bellissima rubrica sullo street food e tra le ricette proposte troverete anche quella del mio crescione con le erbe. Inutile dire che da ottima romagnola non posso che adorare piadina e derivati. Ho scoperto questa ricetta e soprattutto questi tempi di riposo lunghi che permettono all'impasto di assumere una consistenza "diversa" e perfetta, la piadina e il crescione saranno ottimi anche il giorno dopo e anche dopo esser stati congelati

CRESCIONE ALLE ERBE

Ingredienti per 6 crescioni

- 500 g di farina 00
- 125 g di latte
- 125 g di acqua tiepida
- 100 g di strutto
- 15 g di lievito per torte salate
- 8 g di sale fino
- 1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

Per il ripieno

- 250 g di erbe pesate cotte
- 250 g di spinaci pesati cotti
- 150 g di mozzarella per pizza
- 100 g di caciotta
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 2 spicchi di aglio

sale fino
olio extravergine d'oliva

Preparazione

Laorate il latte e l'acqua con lo strutto in modo da ammorbidirlo. Unite la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciate riposare l'impasto all'interno di un piatto ben coperto per almeno 24 ore, il riposo renderà il vostro impasto più fragrante. Dopo averli cotti e strizzati molto bene tritate grossolanamente gli spinaci e le erbe. In una padella fate soffriggere qualche minuto gli spicchi di aglio con ell'olio extravergine d'oliva, unite le verdure e fate insaporire, regolate di sale, lasciate raffreddare ed unite il parmigiano. Tagliate la mozzarella e la caciotta in piccoli dadini e tenete da parte. Riprendete la pasta e dividetela in 6 parti uguali, formate delle palline, copritele con un canovaccio e lasciate riposare un'ora. Stendete ogni parte in un cerchio sottile pochi millimetri. In una metà di ogni crescione mettete una parte di erbe, completate con mozzarella e caciotta e richiudete a mezzaluna, sigillate i bordi con i rebbi di una forchetta. Scaldare una teglia di ghisa e cuocete i crescioni su entrambi i lati. La temperatura della piastra non dovrà essere troppo alta per evitare che si brucino fuori e rimangano crudi all'interno ma nemmeno troppo bassa, in tal caso cuocendosi lentamente rischiate che i crescioni si secchino troppo. Potete consumare i crescioni ben caldi oppure aspettare che raffreddino e conservarli in freezer.





ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina



EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON, PEANUT AND BANANA PANCAKE, BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE

Subito ho pensato “magari chiedo se posso fare la mia colazione a rate, oggi potrei fare i muffin, domani i pancake, e dopodomani salsa, uovo e bevanda.. poi loro si fanno un bel collage e creano la mia American breakfast...” mmmhh.. mi sa che non se pò fa!!! Qui ci vuole un giorno di ferie per preparare questa velocissima colazione, ma la cosa più difficile è stata incastrare i tempi, l’uovo all’ultimo quando già è tutto nel piatto, la salsa subito prima intanto che si scalda l’acqua per l’ovetto, i pancake ancora prima, e il succo!?!?... sgrana la melagrana che schizza ovunque, frulla assieme ai mirtilli, filtra tutto... aiuto.. e pensate che ho avuto la bella idea di fare due versioni.. quindi in mezzo a tutto ciò c’era anche

un'altro dolce e un succo che vedrete i prossimi giorni!!! Ok... la chiamano colazione ma se uno non si sveglia alle 5 non può che diventare un pranzo.. io lo ammetto, ho fatto "colazione" alle 13:30!!

Diciamolo, ormai vincere questa gara è diventato impegnativo, il livello è sempre più alto e per il prossimo mese già tremo al pensiero di cosa mi aspetta, chissà chi ci sarà dopo Roberta che questo mese ci ha fatto sudare ai fornelli!! e adesso chi spera più di vincere?!?!

Devo però ammettere che ho una passione per l'America, le loro esagerazioni, le manie.. mi fanno simpatia e quando ho visitato questo paese le ho trovate bellissime da vivere, forse perchè ero una semplice turista, ma devo dire che da est a ovest il loro senso civico e il rispetto delle regole superano di gran lunga il nostro e per questo li ammiro tanto! Di colazioni tipiche ne ho fatte diverse e quasi sempre comprendevano i pancake, è stata quindi la prima cosa a saltarmi alla mente, ancora una volta per l'MTC ho pensato all'abbinamento arachidi banane, non so ma per me sono due cose che viaggiano assieme!



ombelicodivenere.blogspot.it

**EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON
PEANUT AND BANANA PANCAKE
BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE
per due persone**

Per gli English muffin

450 g di farina forte

225 ml latte

55 ml di acqua

25 g lievito di birra fresco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

per la salsa olandese all'arancia

2 tuorli
60 g di burro fuso
1 cucchiaino di succo di arancia
scorza di limone
fior di sale, pepe
Per i pancake
110 g di farina 00
100 g di latte fresco
80 g di yogurt alla vaniglia
35 g di burro fuso
35 g di sciroppo d'agave bio
25 g di composto di arachidi*
1 uovo
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino raso di lievito per dolci
succo di limone
per servire
1 banana
sciroppo d'agave bio
mirtilli freschi
*per il composto di arachidi
100 g di arachidi non salate
20 g di sciroppo d'agave bio
1 cucchiaino di olio di semi di arachidi
per il succo
120 g di mirtilli freschi
120 g di succo di melagrana fresco**
100 g di acqua
1 cucchiaino di zucchero
inoltre
2 uova
80 g di bacon

*Fate tostare le arachidi a 200 gradi per 5 minuti, mettetele calde in un mixer con lo sciroppo d'agave e l'olio di arachidi, frullate fino a formare una polvere finissima.

**Per ottenere questa quantità di succo dovrete sgranare circa 3 frutti grossi o 4 medi, mettete i chicchi nello schiaccia papate pochi per volta, e schiacciate, fate attenzione agli schizzi, filtrate per eliminare eventuali semi.



Per gli English muffin, mettete a scaldare appena il latte con l'acqua, togliete dal fuoco e fatevi sciogliere dentro il lievito e lo zucchero, lasciate riposare una decina di minuti. Versate la farina nell'impastatrice, formate un buco al centro dove verserete il latte con il lievito. Impastate fino a formare una palla liscia, unite il sale, continuate ad impastare per 7-8 minuti. Imburrate una ciotola, mettete l'impasto, fatelo "rotolare" nel burro e lasciate lievitare fino al raddoppio coperto da pellicola!

Stendete la pasta alta circa 1,5 centimetri, scaldate una padella antiaderente e cuocete i muffin 4-5 minuti per parte regolando la potenza della fiamma per non bruciarli.

Per i pancake mettete un cucchiaino di succo di limone nel latte e fate riposare una decina di minuti. Fate fondere il

burro, unitelo allo yogurt, all'uovo e al latte, unite lo sciroppo d'agave e mescolate bene, aggiungete la farina il lievito e il bicarbonato setacciati, il composto di arachidi e mescolate poco, giusto il necessario ad amalgamare gli ingredienti. Ungete appena una padella antiaderente, io metto poco burro su uno scottex e lo passo nella padella, quando sarà ben calda versate un mestolo scarso di composto, questo dipende da quanto volete grandi i pancake. L'impasto che propongo è piuttosto liquido, in questo modo i pancake rimangono più soffici ma difficili da gestire in cottura, se avete un coppapasta da circa 10 centimetri potete ungere la sua circonferenza da un lato, appoggiarlo nella padella e versare l'impasto al suo interno, coprite con un coperchio, al momento di girare il pancake assicuratevi con un coltello, che si stacchi bene dalle pareti, giratelo e terminate la cottura. Ad ogni pancake è necessario ungere nuovamente la padella.

Per il succo, in una ciotola versate il succo di melagrana** i mirtilli, l'acqua e lo zucchero, frullate tutto con il frullatore ad immersione o se preferite con un frullatore normale, filtrate tutto e versate nei bicchieri.

Per la salsa in una ciotola sbattete i tuorli con il succo d'arancia e la scorza di limone, fate fondere il burro.

Mettete la ciotola a bagnomaria facendo attenzione che non tocchi l'acqua, iniziate a montare il composto con le fruste elettriche, dopo qualche minuto iniziate ad unire a filo il burro, montate finché la salsa avrà una consistenza cremosa, completate con fior sale e pepe a piacere.

Per le uova mettete a scaldare dell'acqua, rompete un uovo in una ciotola, quando iniziano a vedersi le prime bollicine sul fondo, fate scivolare delicatamente l'uovo nell'acqua, lasciate dentro circa 3-4 minuti, dipende anche dalla grandezza delle uova, le mie erano grandi e hanno sfiorato i 5 minuti rimanendo comunque liquide all'interno e con l'albume morbido.

Mentre le uova cuociono frullate il bacon e rosolatelo senza olio, in padella finché sarà ben dorato.

In un piatto disponete i pancake, sopra mettete delle fette di banana che avrete irrorato con del succo di limone per non farle annerire, alcuni mirtilli freschi e dello sciroppo d'agave a piacere.

Affianco mettete un muffin, poggiatevi sopra l'uovo e sopra ad

esso un cucchiaino di salsa, accompagnate con le briciole di bacon, e servite accompagnando con il succo di mirtilli e melagrana.





con queste ricette partecipo all'MTC di ottobre



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 pò dalla mia casa a dir la verità ma l'ho fatto volentieri, ora però ho ripreso in mano gli attrezzi del mestiere e mi son 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 perchè "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 son pure piaciuti.. è.. son 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



ombelico.d.genere.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

