

FOCACCINE ALLE ZUCCHINE E CIPOLLOTTI

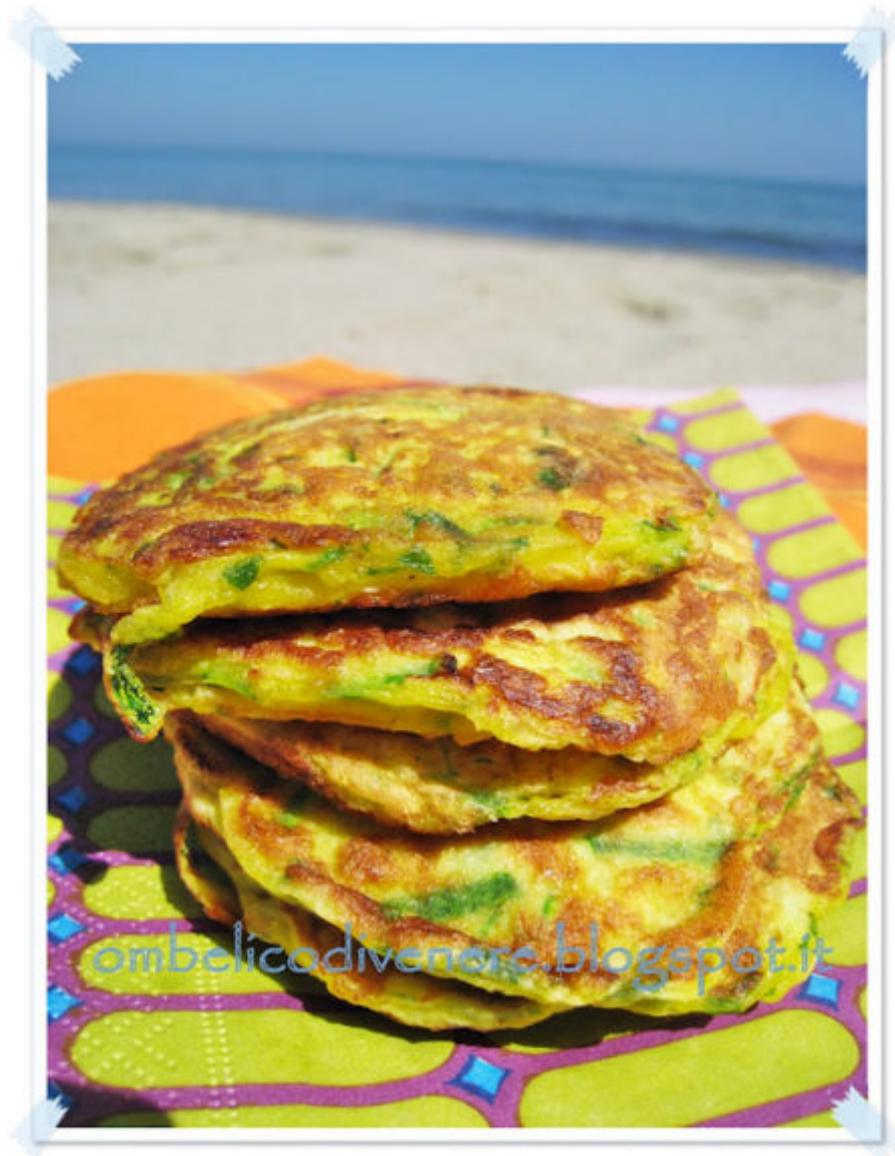
Evvai anche questa settimana è finita!!! che si fa nel weekend?? da noi quando inizia a far bello si va al mare ma il meteo ha messo brutto.. ti pareva.. bello e caldo tra settimana e pioggia sabato e domenica!! va beh.. mi consolerò cucinando ;-)))

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 cucchiaio 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.

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contest di marzo, pere e indivia.. wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piace moltissimo perchè trovo che stimoli notevolmente la fantasia e ti spinga a provare cose mai fatte, bello.. mi piace fare cose nuove.. sono una che non andrebbe mai nello stesso ristorante e il mio ragazzo si lamenta perchè quando faccio un dolce che gli piace generalmente non lo rifaccio perchè passo ad altro.. c'è così tanto da provare!!! bene, ho pensato tanto e mi sono venute in mente tantissime ricette, comincio da questa semplice e sicuramente ne proporrò altre...

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

per 16 nodini

1 pera kaiser

1 indivia

100 gr di scamorza affumicata

16 fette di pancetta affumicata

Accendete il forno al massimo con funzione grill. Sbollentate pochi secondi le foglie di indivia in acqua bollente, scolate e asciugate bene le foglie. Tagliate le pere a spicchi dalla larghezza di 1 cm scarso, tagliate anche la scamorza a spicchi

da mezzo centimetro. Affiancate gli spicchi di pera alla scamorza e avvolgete con due foglie di indivia poi arrotolate una fetta di pancetta affumicata e chiudetela con un nodo. Passate in forno pochi secondi finchè la pancetta sarà abbrustolita.



BRUSCHETTE PRIMAVERA

Quanto sole in questi giorni.. mette senz'altro di buonumore quindi voglia di colori, di freschezza, di nuovi sapori.. ho pensato di utilizzare il mio pan brioche per fare queste sfiziose bruschettine..

BRUSCHETTE PRIMAVERA
per 4 persone
8 fette di pan brioche

3 cuori di carciofo
1 spicchio d'aglio
100 gr di mozzarella per pizza
30 gr di cipolla di tropea
15 fave
2 uovo
maggiorana fresca

sale, pepe, olio extravergine, aceto balsamico

In una padella fate rosolare per 5 minuti uno spicchio d'aglio intero assieme ai cuori dei carciofi tagliati a spicchi, allungate con un po d'acqua, salate, pepate e continuate la cottura finchè i carciofi saranno teneri.

Lasciate intiepidire poi frullate i carciofi, e l'aglio, con un rametto di maggiorana la mozzarella e 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo in un padellino fate bollire le uova per 10 minuti.

Sgranate le fave e fatele rosolare in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate intiepidire.

Mondate le cipolle e tagliatele a rondelle conditele con un'emulsione di olio extravergine d'oliva e aceto balsamico, sbucciate l'uovo e tritatelo grossolanamente.

Abbrustolite le fette di pan brioche e mettete sopra ogniuna un po di crema di carciofi, passate un minuto al forno, posizionate sopra un po di uovo tritato, le rondelle di cipolla e le fave, servite tiepido!!



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.

