

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. Scaldate 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. Scaldate 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



ombelicodivenere.blogspot.it



link diretto alla ricetta cliccando sulla copertina



CUORI DI POLENTA CREMOSI

Non sono un'amante della festa degli innamorati, non l'ho mai festeggiata con la classica cena al ristorante anche se qualche volta ammetto che la cenetta a casa a lume di candela c'è stata. Credo sia davvero un modo più romantico di festeggiare, senza decine di coppiette affianco, senza una sistemazione standard, senza un menu fisso e solitamente costoso.. il vero spirito del San Valentino esce fuori tra le quattro mura di casa, solo con la persona amata, solo con la voglia di stare assieme! Allora accendete una candela e concedetevi una cena leggera, veloce da preparare, con accenni afrodisiaci e non per ultimo molto economica!!

Vi lascio la ricetta dell'antipasto, per il resto del menu vi rimando alla rivista che potete sfogliare cliccando sulla copertina in fondo!!!



CUORI DI POLENTA CREMOSI

per 2 persone

costo

a persona circa 1,9 euro

150g di farina di mais per polenta

25g di latte

30 g di formaggio edamer
(o altro formaggio filante)

3 g di farina 00

1 tuorlo

$\frac{1}{4}$ di bustina di zafferano

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

sale grosso



In un pentolino mettete 600 grammi di acqua con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e un cucchiaino raso di sale grosso, portate a bollire e unite la farina tutta in una volta, mescolate velocemente per evitare di formare grumi. Continuate sempre a mescolare fino a cottura, circa 40 minuti. Versate la polenta in un contenitore dai bordi alti, lo strato di polenta dovrà essere circa 4-5 centimetri. Lasciate completamente raffreddare.

Con uno stampo a cuore tagliate la polenta, con un coltello dalla lama sottile fate un'incisione tutta attorno al cuore lasciando un centimetro scarso di bordo e facendo attenzione a

non arrivare fino al fondo. Con un cucchiaino prelevate la parte in eccesso all'interno del cuore ricavando l'incavo necessario per il ripieno.

In un piccolo pentolino mettete la farina, aggiungete piano il latte mescolando per non formare grumi, cuocete sempre mescolando fino a bollore, togliete dal fuoco unite 25 grammi di fontina tagliata a cubetti e fatela sciogliere, unite infine lo zafferano e il tuorlo, mescolate bene e riempite i cuori, in ognuno mettete un cubetto di fontina, spolverate di pepe e cuocete in forno caldo 180° per circa 25 minuti, fate attenzione che non bruci sopra. Fate riposare qualche minuto e servite.



ombelicodivenere.blogspot.it



**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!



**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



ROSE DI SOGLIOLA E ZUCCHINE

*"Quanta realtà si specchia nelle iridi,
quanto mondo si riflette in uno sguardo.*

*Una porzione di cielo, una porzione di terra;
ed ecco che quel riflesso, quando si lega all'emozione,
si fissa indelebilmente nella nostra memoria..."*

Elisa

<http://ilrovodibosco.blogspot.it/>



Capitano tante cose senza che uno se le aspetti, capita di iniziare un'avventura senza sapere dove ti porterà, capita di iniziare dei progetti senza sentirsi all'altezza.. capita che poi le cose cambino, capita che la vita assuma pieghe inaspettate, pieghe piacevoli e che donano piacevoli soddisfazioni, capita che un giorno apri un blog e poi finisci a far parte di una rivista.... che se te lo avessero detto non ci avresti mai creduto, e invece, tu che segui imperterrita e convinta solo il tuo istinto, tu che sei così incosciente e curiosa.. ci sei!

Ma questa è storia e ormai chi passa da qui sa a cosa mi riferisco!! Faccio parte di questo gruppo e ne sono felice,

sempre più orgogliosa dell'impegno che stiamo mettendo e dei miglioramenti che continueremo ad apportare! In questo numero scoprirete alcune novità, nuove rubriche come quella dedicata alla cucina economica pensata per i vostri pasti di tutti i giorni, e l'angolo dedicato all'handmade grazie al quale impareremo in modo semplice a realizzare deliziosi oggetti per abbellire la nostra tavola e la nostra casa!



“Il cibo può essere veicolo di emozione, sentimento e cura verso coloro che ci portano nel cuore: una carezza alla vista, che può rapire e avvolgere come qualcosa di prezioso, attraverso una presentazione,

*una realizzazione, un'accostamento delicato
di forme e tinte varipinte"*

Elisa

<http://ilrovodibosco.blogspot.it/>

ROSE DI SOGLIOLA

clicca sulla foto per leggere la ricetta



Vi lascio degli scatti di tramonti d'autunno, alcuni li troverete anche nella rivista!









```
(function(d, s, id) { var js, fjs =  
d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id))  
return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
“//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1”;  
fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, ‘script’,  
‘facebook-jssdk’));
```

INSALATA DI GAMBERI CAMELLATI ALLA BIRRA

Avete mai pensato a come nasce una ricetta?? o forse, quando nasce una ricetta.. per me tante volte accade al supermercato quando mi aggiro lenta per gli scaffali come un cane da tartufo in cerca di chissà cosa.. e poi eccolo li.. “quel prodotto” magari banale, magari visto e rivisto questa volta fa accendere la lampadina, è come se tutte le idee, che adesso girano in testa e si mescolano inesorabilmente tra loro, abbiano all’improvviso un loro collocamento, come se tutte rientrassero nei ranghi.

Solitamente quando ho un così grosso caos mentale mi scrivo degli appunti per riordinare le idee ma questa ricetta non c’era, poi..”voglio fare qualcosa con la birra...” e penso ai gamberi semplicemente saltati in padella e poi sfumati con una bella bionda e una spruzzata di lime, poi vedo le cipolle di tropea che io associo subito al caramello, e nella testa mescolo tutto assieme, perchè no.. “gamberi e cipolla caramellati con la birra”.. ci stò!! Ho deciso di servirli con dell’insalata riccia e della rucola che essendo amare bilanciano la dolcezza del caramello, la mozzarella e il lime rendono tutto un pò più fresco!!



**INSALATA DI GAMBERI CAMELLATI ALLA BIRRA
per 2 persone**

200 gr di gamberi
1 cucchiaino di zucchero di canna chiaro
una noce di burro
1/2 cipolla di tropea o 1 piccola
50 ml di birra chiara
succo di 1/4 di lime
time limone
olio extravergine d'oliva
5-6 bocconcini di mozzarella fior di latte
2 fette di pane integrale
insalata riccia
rucola



Tagliate la cipolla a rondelle di mezzo centimetro e fatela saltare in padella con poco burro per qualche minuto. Unite lo zucchero di canna e quando sarà sciolto aggiungete la birra, fate asciugare 5-6 minuti poi unite i gamberi lavati, dai quali avrete prelevato il carapace, e proseguite la cottura per altri 6-7 minuti, aggiungete del timo limone fresco.

Se la salsa dovesse essere ancora troppo liquida togliete la cipolla e i gamberi dalla padella e lasciate inspessire, alla fine unite il succo di lime!

Tagliate il pane a cubetti e fateli abbrustolire.

Lavate insalata e rucola e tagliate i bocconcini di mozzarella in quattro parti.

Servite tutto assieme, con i gamberi tiepidi, condite con poco

olio extravergine d'oliva e la salsa caramellata.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipo alla sfida mensile dell' MTC



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)

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





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

