

TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

Quando una carissima collega ti omaggia di alcuni porcini freschissimi cosa puoi fare se non preparare immediatamente un piatto gustoso!?!? Oltretutto erano anche già puliti... quindi la sera stessa ho cucinato questi semplici ma deliziosi tortini.

Pensate che fino a poco tempo fa non amavo i porcini sarà che al ristorante spesso quelli che servono sono viscidissimi e non riuscivo a mangiarli, questi invece sono rimasti sodi e saporiti quindi mi son piaciuti moltissimo!!



TORTINI DI PATATE E PECORINO CON PORCINI

per 2 tortini

2 patate medie

2 uova

150 gr di pecorino

2 porcini medi

timo

1 spicchio d'aglio

noce moscata

vino bianco

sale, pepe, olio evo

a piacere aceto balsamico

Pulite i porcini e tagliateli a fette non troppo sottili, in una padella mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio in poco

olio evo. Aggiungete i porcini, fate cuocere qualche minuto e sfumate col vino bianco, quando sarà evaporato allungate con poca acqua e salate e pepate a piacere.

Pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili, bollitele in acqua salata pochi minuti e scolate facendo attenzione a non romperle.

Sbattete l'uovo con poca noce moscata, sale pepe e il timo tritato e 100 gr di pecorino grattugiato.

Foderate con carta forno degli stampini per tortine monodose, sul fondo mettete uno strato di patate, poi qualche scaglia di pecorino e continuate così facendo tre strati, versate metà crema di uovo in ogni formina e cuocete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Servite con sopra i porcini e il restante pecorino a scaglie, a piacere mettete qualche goccia di aceto balsamico.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Ely nella categoria Grati Amo

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 riempiate 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 taglialo 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.

INVOLTINI DI MELANZANE

Mi son resa conto che negli anni sono cambiata molto di carattere, una volta affrontavo le cose troppo seriamente e prendevo tutto troppo di punta, non che ora faccia le cose alla leggera, anzi, ma semplicemente cerco di sdrammatizzarle. Ci pensavo oggi al lavoro, perchè quando hai a che fare con qualcuno che ti fa una questione su tutto quello che devi fare e ti chiede mille perchè e cerca di trovarti altre soluzioni propinandole come migliori delle tue o gli rispondi *“a star qui a cercare altre strade perdi più tempo che a fare quello che ti ho chiesto”* e magari ti tocca pure di discuterci, oppure gli fai una bella battuta, sdrammatizzi, lui ti guarda un pò perplesso, ti dice *“tu non sei mica a posto”* naturalmente in dialetto romagnolo, si gira e fa quello che gli hai chiesto.. il risultato è sempre lo stesso solamente hai un’incazzatura in meno.. certo poi la volta che son girata male, particolarmente nervosa etc.. capita comunque! Sul lavoro sono una persona estremamente professionale e non

sopporto la leggerezza e la negligenza ma sinceramente mi piace avere un rapporto scherzoso coi colleghi fatto di battute e anche di prese in giro, trovo che questa "leggerezza" aiuti notevolmente le giornate.. in fondo al lavoro passiamo gran parte della vita, inoltre mi sono resa conto che dagli altri si ottiene molto di più.. sono contenta di essere diventata così.. all'inizio del mio percorso lavorativo mi chiamavano iena.. forse era il caso di aggiustare il tiro, ora invece mi dicono tutti che sono "scema", in senso buono, e che "faccio ridere" devo dire che è più piacevole!!!

ps. mia mamma tempo fa ha trovato un'astuccio di mio fratello e sopra c'era scritto "mia sorella è una vipera"... hihhi.. certo loro in due maschi non mi facevano mai giocare qualche dispettuccio dovevo pur farlo...

INVOLTINI DI MELANZANE

per 8 involtini

1 melanzana tonda grande

4 fette di prosciutto cotto

scamorza affumicata

2 uova sode

basilico

salsa di pomodoro

cipolla

sale, peperoncino

olio evo

Ho fatto questa ricetta diverse volte, la prima volta ho passato nell'uovo sbattuto, infarinato e fritto le melanzane, la seconda le ho passate in forno, sempre dopo i passaggi uovo e farina, questa volta invece le ho grigliate e il risultato mi ha decisamente soddisfatto!!

Per prima cosa in una padella mettete a soffriggere una piccola cipolla tritata, mettete la salsa di pomodoro allungatela con dell'acqua, regolate con un pizzico di zucchero e salate, fate cuocere almeno 30 minuti, completate con peperoncino a piacere e del basilico fresco spezzettato.

Tagliate le melanzane in 8 fette abbastanza spesse, se volete potete fare lo spurgo con il sale grosso, fate delle incisioni a losanga molto leggere senza assolutamente passare dall'altra parte della fetta (questo si fa per una cottura migliore e uniforme), con un pennello ungetele appena e cuocetele sulla griglia o sulla piastra, man mano che son cotte sovrapponetele e alla fine tenetele chiuse sotto un piatto per qualche minuto in modo che col calore mantengano la morbidezza.

Tagliate a metà le fette di prosciutto a rondelle la scamorza e in 4 le uova sode.

Prendete ogni fetta di melanzana mettete sopra il prosciutto poi la scamorza e infine al centro uno spicchio di uovo sodo, arrotolate l'involentino e fissate con uno stecchino.

Mettete tutti gli involtini in una teglia e cospargete con la salsa di pomodoro, fate cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, lasciate intiepidire e servite con un filo d'olio evo a crudo.



con questa ricetta partecipo al contest di IL GATTOGHIOOTTO
di luglio

inoltre vorrei ringraziare di cuore Kiara del blog LA PANCIA
DEL LUPO per avermi donato questo premio

andate a visitare il suo bellissimo blog!!!!!!!

COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

Ho tanta voglia di vacanza, di andarmene un po' via dai soliti posti, sì perché per me vacanza vuol dire partire, se passo le ferie a casa è praticamente come non farle..

quando parto mi estraneo completamente riesco a non pensare a niente della vita di tutti i giorni e per me questo vuol dire staccare la spina, per me vuol dire vacanza!!! poi sarà che sono un'appassionata di viaggi, non son mai tornata nello stesso posto e per il momento lo considero tempo sprecato, con tutti i posti che ci son da vedere.. comunque ancora non so se riusciremo ad andarcene da qualche parte.. speriamo!!!

Oggi voglio proporvi un cous cous molto buono che si può servire come finger food all'interno di piccoli bicchierini oppure lo si può utilizzare per riempire dei peperoni.. a voi la scelta!!!



COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

120 gr di cous cous integrale
4 peperoni piccoli
piselli
1 carota
fagiolini
1 confezione di ceci
1 salsiccia
50 gr di pecorino
olio evo, sale, pepe

Mettete a bollire 240 ml di acqua salata con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza. Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Sgranate i piselli, pelate le carote e mondate i fagiolini che taglierete a pezzi come anche le carote, cuocete le verdure circa 10 minuti, per i piselli dipende da quanto son freschi forse impiegheranno anche più tempo. Soffriggete la salsiccia in padella.

Riunite tutto in una ciotola, verdure cous cous e ceci, completate col pecorino a piccole scaglie e un filo d'olio evo, eventualmente regolate di sale e pepe.

Tagliate la calotta dei peperoni e puliteli all'interno eliminando i semi e i filamenti bianchi, riempite con il cous cous rimettete la calotta, ungete con poco olio evo e informate a 180° per 20- 25 minuti. Servite tiepidi o freddi.

IN VERSIONE FINGER FOOD



con questa ricetta partecipo al contest di DOLCE MELA

INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO

Ieri sera mentre aspettavo che l'aria condizionata si espandesse in camera da letto per permettermi di prendere sonno, pensavo ai vostri blog, a voi.. ai vostri post e mi son resa conto che se un po vi conosco è naturalmente grazie a ciò che scrivete, e a me piace leggere i vostri ricordi, i vostri aneddoti e le vostre auto descrizioni del carattere, io invece non so se mi son fatta conoscere... ma certo non posso raccontarvi tutto di me adesso altrimenti vi terrei qui delle ore.. però questa ricetta un po mi rispecchia.. un "bel" groviglio si perchè sono lunatica, sono o bianco o nero, ho poche mezze misure, le persone con cui ho molto a che fare o le adoro o non le sopporto, nel primo caso sono adorabile, disponibile, divertente.. nel secondo... diciamo che ne faccio passare poche, per chi non l'avesse capito sono dello scorpione!! adoro ridere, adoro fare battute e alle persone

che prendo in giro dico sempre *"sii contento perchè vuol dire che mi stai molto simpatico"* e se qualcuno mi sta antipatico.. fidatevi.. si vede!!! a volte sono estremamente scontrosa e non faccio niente per nascondere, a volte racconto vita morte e miracoli a volte mi limito a due parole.. non sopporto le costrizioni e mi adatto pochino, sono poco tollerante, molto poco tollerante.. soprattutto non sopporto la stupidità, non sopporto chi non ragiona e chi urla invece di parlare, chi non ascolta, chi ti interrompe!!

per stasera direi che basta anche perchè tra un po non ho più il tempo per scrivere la ricetta che tra l'altro mi è piaciuta da morire, l'ho ritrovata sfogliando un vecchio numero di "la cucina italiana" ho cambiato qualche ingrediente ma fondamentale è lei.



INTRECCIO DI ZUCCHINE AL BRANZINO

per 2 persone
per la cottura

1/2 cipolla

1 carota

1 gambo di sedano

vino bianco

sale

1 branzino da 450 gr circa

2 zucchini

1 carota

15 olive taggiasche

pinoli

1 cuore di sedano

2-3 fette di cipolla di tropea
basilico
pomodori
olio evo, sale, pepe



In una larga pentola, che possa contenere il branzino, mettete a bollire dell'acqua con il sedano, la carota, una mezza cipolla e un po di vino bianco, quando bolle mettete il branzino e cuocete circa 15 minuti, spegnete la fiamma e lasciate nel brodo per altri 10 minuti.

Nel frattempo tagliate le zucchine molto sottili e grigliatele pochissimo su ogni lato.

Tagliate a piccoli pezzetti le verdure e mettetele a cuocere in padella con un po di olio evo, aggiungete i pinoli e le olive, salate.

Scolate il branzino, sfilettatelo e prelevate la polpa che unirete alle verdure, condite con olio ed eventuale sale e basilico tritato.

In una ciotola disponete sui bordi interni le fette di zuccina intrecciandole, al centro riempite con il composto di branzino, capovolgete sul piatto.

Lavate i pomodori e tagliateli a piccoli cubetti, disponete la dadolata tutto attorno allo "sformatino" condite con un filo d'olio sale e pepe.



con questa ricetta partecipo al contest di NELLA CUCINA DI
LAURA

MINI STUDEL “SALATI”

Ieri sera son stata ad una cena-ritrovo organizzato last minute da una mia amica che da 5-6 mesi si è trasferita nell'appartamento al mare di famiglia, ok forse d'inverno è un po triste, anche perchè il paese in questione è piccolo e un po demodè, ma volete mettere d'estate tornare dal lavoro e andare in spiaggia a far una passeggiata o a prendere un'aperitivo al tramonto?? che meraviglia.. ieri sera comunque siam andate a cena da lei e devo dire che si stava da dio, l'aria era fresca c'era un po di venticello.. l'ho un po invidiata!! siamo rimaste a chiaccherare fino all'una sotto il portico alla luce delle candele, davvero rilassante... comunque non potevo certo non portare qualcosa di fatto con le mie manine e ispirato al contest di Rigoni di Asiago sui finger food.. così ho sperimentato questi mini strudel, loro tanto i miei esperimenti li provano sempre volentieri, il vassoio è tornato vuoto.. quindi!!!



**MINI STRUDEL CON FIOR DI FRUTTA LIMONI
FLOR DI CAPRA E PERE**

per circa 25 finger food

per la pasta

100 gr di farina

50 ml di acqua

1 cucchiaino di olio evo

fior di frutta limoni di rigoni di asiago

1 pera

150 gr di flor di capra

pepe

semi di papavero

semi di sesamo

6-7 fette di bacon

poco latte

Impastate la farina con l'acqua e l'olio, formate una palla, lasciate riposare 15 minuti e stendete sottilissima, dev'essere un velo.

Spalmate su tutta la pasta il fior di frutta al limone, lavate al pera e affettatela sottilmente, disponetela su tutta la superficie, cospargete con il flor di capra grattugiato e una spolverata di pepe.

PS. in una metà dello strudel al posto delle pere ho usato il bacon.

Arrotolate lo strudel, inumidite con un po di latte e cospargete con semi di papavero quello alle pere e con semi di sesamo quello al bacon.

Cuocete in forno caldo 180° per circa 20 minuti.

Togliete dal forno fate intiepidire e tagliate a fette.



con questa ricetta prtecipio al contest di RIGONI DI ASIAGO

BAULETTI DI MELANZANA

UN TRANQUILLO WEEKEND... DI CORSA!!!

Che io sia un bradipo che come habitat naturale ha il suo amato divano, è un dato di fatto.. non sono sempre così però, quando ad esempio sono in vacanza dormo pochissimo e son sempre in giro tant'è che il nostro mitico viaggio U.S.A. è stato ribattezzato dal mio ragazzo come "corso di sopravvivenza" perchè la mia tabella di marcia era fitta e non prevedeva sgarri, addirittura al ritorno sosteneva che lo spazio tra l'alluce e l'illice si fosse approfondito a causa del troppo camminare, perchè noi siamo infradito addict.. anche nel gran canion non ce ne siamo separati!!! e non sono nemmeno sempre stata così, 15 anni fa ero sempre in giro sempre a ballare con le amiche, ci siamo divertite molto pur essendo sempre moderate!!!

Comunque ultimamente non mi son dedicata tanto alla vita sociale, non ho organizzato le solite cene a casa mia, una mia amica doveva sempre studiare per il master, un'altra doveva finire di ristrutturare casa, un'altra sempre incasinata col lavoro... e io mi sono un po adagiata.. finchè non è arrivato questo weekend... questo frenetico weekend!!! tutto è iniziato venerdì.. cena ad una festa di paese con le amiche, ovviamente si parte alle 20 e solo per una cena si torna alle 2 di notte, sveglia ore 9:00 del sabato, parrucchiere, unghie, doccia, trucco, vestiti.. e si parte per un bel matrimonio, siamo tornati alle 3 di notte, sveglia domenica alle 12.. colazione ore 12:30, doccia, trucco, vestiti e si parte per un battesimo... 0.0... ma si può concentrare così tutto in un weekend??? da urlo!!! immaginatevi la mia faccia stamattina!!!! e con questo inquietante pensiero vi lascio alla mia ricetta di oggi!!!!



BAULETTI DI MELANZANA

2 melanzane lunghe

1 salsiccia

6-7 pomodorini

1 spicchio d'aglio

pecorino

prezzemolo

olio evo, pepe, sale

Incidete le melanzane su un lato lungo, con un cucchiaino scavate e prelevate l'interno, tagliate la polpa prelevata a cubetti. In una padella scaldate un filo d'olio evo e mettete uno spicchio d'aglio la polpa delle melanzane, la salsiccia a piccoli pezzetti e i pomodorini, salate pepate e lasciate cuocere una decina di minuti, cospargete di prezzemolo fresco tritato. Salate un pò anche l'interno delle melanzane, riempitele con il composto e completate con delle scaglie di pecorino, chiudete con dello spago, condite con un filo d'olio e cuocete in forno statico a 180° per 45 minuti.



ECCOLE PRIMA DELLA COTTURA



con questa ricetta partecipo al contest di

CUCCHIAIO E PENTOLONE