

BOLLE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

Mi sembra di aver corso una staffetta, solo che invece del testimone ho passato budini e bombe cremose.. si un pò monotematica questa settimana, c'era da masticare poco, sarebbe dovuto capitare un mese fa quando il mio ragazzo, reduce da un tour dentistico, poteva buttar giù solo roba liquida o comunque non da masticare. Vi prometto solennemente che passerò decisamente ad altro, ma per ora fatevi conquistare da queste bombe che sono davvero cremose, leggere, fresche, l'ideale per un calda giornata, almeno.. domenica mette bello quasi in tutta Italia!!! buona serata!!!!



BOMBE CREMOSE CON GUSCIO AL POMODORO

per 4 bombe

220 gr di ricotta
180 gr di philadelphia
220 gr di panna fresca
erbe aromatiche miste (basilico, timo, maggiorana)

1 cucchiaio di olio evo
sale
6 gr di colla di pesce
300 gr di pomodoro
40 ml di acqua
sale, pepe
5-6 foglie di basilico
5 gr di agar agar

Mettete in ammollo in acqua fredda al colla di pesce. Amalgamate la ricotta e il philadelphia con le erbe tritate l'olio e il sale, in una tazza scaldate qualche cucchiaio di panna e metteteci la colla di pesce ben strizzata, fate sciogliere poi unite un cucchiaio di crema di formaggi, amalgamate e a questo punto mescolate tutto assieme. Montate la restante panna ed unitela delicatamente. Riempite degli stampi monodose a sfera, quelli in silicone, e mettete a congelare.

Il giorno seguente sormate le sfere e scaldate con le dita le parti piatte, a questo punto unite assieme due semisfere e formate una palla, avvolgetele nella pellicola e rimettetele in freezer.

Frullate i pomodori con il basilico, sale e pepe e scaldate nel microonde a 70 gradi.

In una tazza mettete l'agar agar e unite l'acqua, mescolate bene, unite alla salsa di pomodoro, fate un po rafreddare. Prendete le sfere e infilzatele con uno spiedino, a questo punto immergetele nella salsa di pomodoro e mettete in frigo a rassodare.

con questa ricetta prtecipio al contest di
ESSENZA IN CUCINA
MY TASTE FOR FOOD

Inoltre colgo l'occasione per ringraziare di cuore Lecoq del
blog

IL BLOG DI LECOQ CHANTE

per avermi donato questo premio, non mi stancherò mai di ripetere quanto sia piacevole essere nei pensieri di qualcuno!!! grazie!!!

UN' INSALATA IN VERSIONE BUDINO

Scusate il budino... si perchè uno dietro l'altro fanno un po effetto, ma siamo agli sgoccioli e volevo presentarvi anche questa versione, non ero convintissima prima di farla eppure mi è piaciuta molto, come vi ho già detto ieri, ho pensato a come trasformare una portata in un budino.. questa volta si tratta della buonissima insalata con rucola, pecorino, pinoli e pere. In questo caso ho pensato a rovescio, cioè prima ho immaginato i complementi e per ultimo il budino, con la rucola pensavo venisse eccessivamente amaro così ho usato il radicchio di castelfranco addolcito con un pò di miele era perfetto!! Mai come in questo caso il massimo è mangiare tutto assieme!



**BUDINO AL RADICCHIO DI CASTELFRANCO
CON SALSA AL PECORINO E PERE CARAMELLATE**

250 gr di radicchio di Castelfranco
1 cucchiaino abbondante di miele d'acacia

20 gr di pecorino

1 uovo

50 ml di panna fresca

sale

per la salsa

100 ml di latte

8 gr di farina

50 gr di pecorino

1 pera

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaino di burro

Lavate il radicchio e immergetelo 1 minuto in acqua bollente,

strizzatelo bene e frullatelo con un po di sale fino.
Amalgamate l'uovo con la panna il miele e il pecorino grattugiato, unite il radicchio frullate e versate negli stampi imburrati. Metteteli in una teglia piena per metà di acqua e cuocete in forno caldo statico a 180° per 40 minuti.
Nel frattempo preparate la salsa, in un tegamino mettete la farina e versate un pò alla volta il latte mescolando con una frusta in modo da non formare grumi, mettete sul fuoco continuando sempre a mescolare inchè il composto si sarà addensato, a questo punto togliete dal fuoco e unite il pecorino, mescolate finchè sarà completamente sciolto.
In una padella fate sciogliere il burro e unite le pere tagliate a spicchi, mettete lo zucchero di canna continuate la cottura per qualche minuto.
Sformate i budini nel piatto e accompagnate con la salsa e le pere caramellate.

con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE

Eccomi ancora coi miei budini, quando ho visto l'argomento dell' MTC di questo mese mi è venuto naturale pensare di trasformare delle portate in budini, cioè il budino ai ceci e arance che vi ho già presentato proviene da questa insalata fatta tempo fa, e nella mia mente si sono susseguiti piatti composti da più elementi che mi piacciono, per esempio adoro le tartarelle di cipolle di tropea caramellate con la salsa al pecorino... bene io l'ho strutturata e ne è uscito questo... a mio avviso delizioso e particolarissimo!!!

La ricetta viene sempre da quella di FRANCESCA, io ho dimezzato le dosi.



**BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLATE
CON CIALDE AL PECORINO E DADOLATA DI FRAGOLE AL BALSAMICO**

per 3-4 budini

per i budini

250 gr di cipolle di tropea

10 gr di burro

2 cucchiaini di zucchero di canna

1 uovo

15 gr di pecorino

50 ml di panna

per le cialde al pecorino

40 gr di pecorino

mandorle a scaglie

rosmarino tritato

fragole

aceto balsamico

In una padella fate fondere il burro e unite le cipolle tagliate a rondelle, fate cuocere qualche minuto e unite lo zucchero, quando sarà sciolto allungare con qualche cucchiaino di acqua, lasciare cuocere 10 minuti circa, lasciate raffreddare.

Amalgamate l'uovo con la panna e unite il pecorino, aggiungete le cipolle e frullate il tutto, imburrate degli stampi e

metteteli in una teglia con dell'acqua.
Cuocete per 40 minuti a 180° in forno statico.
Nel frattempo grattugiate il pecorino e mescolatelo alle mandorle e al rosmarino fate dei cerchi con questo composto su una teglia ricoperta con carta forno, mettete in forno qualche minuto, togliete appena coloriscono e lasciate un po' raffreddare in modo che rapprendano.
Sformate i budini e metteteli al centro del piatto, attorno disponete una dadolata di fragole fresche condite con dell'aceto balsamico, decorate con la cialda!!!

Con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio
Inoltre ringrazio tantissimo l'eccentrica Sabrina per avermi donato questo premio, il suo blog è davvero molto creativo e lei è molto simpatica!!!
grazie mille cara molto, molto apprezzato

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

PICCOLA GAFFE... SONO IN RITARDO!!!!

Questo mese me la sono dormita... ma nel vero senso della parola.. è sì, si vede che ho più sonno del mio solito... sono un giorno in ritardo per partecipare al contest di ambra, convintissima che terminasse il 25..

Però c'è anche una spiegazione per il mio ritardo, era un pò che avevo in mente la ricetta e ho chiesto a mia mamma di darmi le rose del suo giardino, perchè così ero sicura che non avessero veleni, allora vi spiego, i miei abitano in campagna ma hanno comprato una piccola casa per la "vecchiaia" ed è in questa casa che avevano già le rose ma il vicino, impiccione, gli ha spruzzato non so cosa senza chiederglielo, ovviamente facendogli un favore, ma io non ho potuto prenderle, quindi ho

aspettato che fiorissero quelle del giardino di campagna.. e son arrivata lunga!!!!

va beh.. pazienza, io la mia ricettina la pubblico comunque perchè a noi è piaciuta molto ed ha accompagnato per un paio di giorni le nostre colazioni e merende... poi... mi piacevano tanto le foto, e questa gaffe mi ricorda la mia amichetta serena, lei era arrivata in anticipo e io... così per solidarietà!!!

**CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE
CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE
per circa 16 crescioni piccoli**

per l'impasto

200 gr di farina

100 ml di acqua di rose*

1/2 cucchiaino di sale

6 gr di lievito per dolci

1 cucchiaino di strutto

1 cucchiaino di miele alla fragola

per la confettura

500 gr di fragole

200 gr di zucchero

scorza di 1/2 limone grattugiata

30 gr di petali di rose non trattate

*acqua bollente

petali di rose

Per l'acqua di rose, fate bollire dell'acqua e mettetela in una tazza assieme ai petali puliti, lasciatela in infusione 24 ore poi scolate i petali e conservate in frigo.

Per la confettura, lavate e mondate le fragole, tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una pentola con i petali di rose tagliati a striscioline, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fate cuocere a fiamma bassa circa un'ora o finchè si sarà addensata. Fate raffreddare e conservate in frigo.
ps. a me questa quantità è servita tutta per i 16 crescioni piccoli.

Per i crescioncini, fate una fontana con la farina su un tagliere, al centro versate l'acqua di rose lo strutto il sale e il lievito, lavorate tutto fino ad ottenere un composto

omogeneo, lasciate riposare 15 minuti.
Fate delle palline da 20 gr e schiacciatele in modo che siano ben rotonde, stendetele molto sottili, riempite con un cucchiaino abbondante di marmellata richiudete su se stesso e sigillate tutto attorno con i rebbi della forchetta. Cuocete sull'apposito testo e in una padella antiaderente calda.



BUDINI COME SE PIOVESSE

Abbiate pazienza, dopo la marea di frangipane preparatevi a budini salati come se piovesse... è sì perchè Francesca, che ha vinto con la sua bellissima crostata frangipane l'MTC del mese di aprile, ci propone proprio questo, io ne sono molto felice perchè è un tipo di portata che adoro, ma il difficile c'è pure stavolta, è sì.. e i due abbinamenti che impone il regolamento, dove li mettiamo??? siamo già al 19... ho tante.. troppe idee.. chissà se riuscirò a metterle in pratica tutte, ho pure fatto un documento word con l'elenco delle varie ricette, si lo so sembra una roba esagerata ma in realtà di documenti ne ho tanti dove appunto le varie idee.

Ieri sera ho preparato questi crackers, la ricetta è di Sara Papa anche se lei usa rosmarino e origano, io ho messo i semi di finocchio perchè il suo gusto trovo si abbini bene con arancia e ceci, la casa si è riempita di un magnifico profumo e non ho saputo resistere ad assaggiarli, non avevo mai preparato i crackers ma devo dire che ora mi lancerò in diverse versioni perchè sono fantastici, le dosi sono abbondanti per questa ricetta, però vi assicuro che troverete comunque il modo di usarli.

Per me sono venuti molto buoni questi budini e trovo che i vari sapori siano in armonia perfetta tra loro!!



**BUDINO DI CECI E CAROTE
CON SALSA ALL'ARANCIA E CRACKER AL FINOCCHIO**

per 2 budini

per il budino

180 gr di ceci

70 gr di carote

1 uovo

50 ml di yogurt bianco intero

15 gr di parmigiano

per i cracker al finocchio

150 gr di farina

30 gr di olio

40 gr di vino bianco secco

20 gr di acqua

sale q.b.

fior di sale q.b.

semi di finocchio q.b.

per la salsa

2 tazzine di panna fresca

buccia grattugiata di un' arancia

2 pizzichi di fior di sale al limone e menta

1/2 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di fecola di patate

Innanzitutto preparate i cracker, su un tagliere versate la farina e create un buco al centro dove metterete il vino, l'olio, l'acqua un po di sale e dei semi di finocchio tritati, lavorate fino ad ottenere un'impasto omogeneo, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo ad uno spessore di 0,3-0,5 mm a seconda di quanto vi piacciono croccanti. Cospargete la pasta di fior di sale ed eventualmente altri semi di finocchio tritati, passate con il mattarello facendo una leggera pressione, in modo da far attaccare il sale. Tagliate la pasta della forma desiderata e cuocete a 180° per circa 20 minuti.

Per il budino, lasciate i ceci in ammollo 6-8 ore poi cuoceteli in acqua salata circa 30 minuti, in un'altro tegame cuocete le carote sempre in acqua calda. Frullate i ceci assieme a 35 ml di yogurt e le carote con il restante, sbattete l'uovo con il parmigiano, unite circa 50 di composto ai ceci e 20 gr alle carote, mescolate per formare due composti omogenei. Imburrate due stampini in alluminio usa e

getta e riempiteli con il composto di ceci ma non del tutto, mettete in una sac a poche il composto di carote con un beccuccio lungo, tipo quelli per riempire i bignè, e immergetelo nel budino e iniziate a far uscire il composto ruotando la mano in modo da creare una spirale all'interno. In una teglia mettete gli stampini e riempite d'acqua fino circa la loro metà, mettete a cuocere in forno per circa 40 minuti. Nel frattempo preparate la salsa all'arancia, in una padellina mettete la panna la buccia grattugiata dell'arancia due pizzichi di fior di sale alla menta e limone, lo zucchero e la fecola di patate, mescolate velocemente con un frusta in modo da non formare grumi, lasciate addensare, regolate eventualmente di altro sale o zucchero a seconda del vostro gusto.

Sformate il budino e servite con sopra la salsa di arancia e i cracker.

CON QUESTA RICETTA PARTECIPATE AL CONTEST DI MENU TURISTICO DI
MAGGIO

Ringrazio immensamente le ragazze di

2 AMICHE IN CUCINA

per avermi donato questo premio

come sempre ne sono molto felice!!!

Visitate il loro blog dove troverete tante ricettine interessanti come quella del post del premio che a me è piaciuta moltissimo!!!

TORRETTA DI POMODORO

Arriverà l'estate quest'anno??? inizio a nutrire seri dubbi, oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!

Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!



TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA

per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi

1 mozzarella di bufala

1 melanzana

6,7 foglie di basilico

olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lascerete un po' scolare.

Tritate il basilico e unitelo a un po' d'olio, sale e pepe.

Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un po' d'olio al basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti.

Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata... grazie grazie grazie!!!!

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.

FAGOTTINI DI PROSCIUTTO

Quando ho visto il colore del contest di ESSENZA IN CUCINA e MY TASTE OF FOOD ho iniziato a pensare a tutti gli alimenti rosa che mi venivano in mente, finchè il pensiero si è fermato su PROSCIUTTO COTTO.. e poi il resto è venuto da se.. metti insieme questo e quello.. ed ecco questi saporiti fagottini!!

FAGOTTINI DI PROSCIUTTO

per 7-8 fagottini

per il ripieno

2 hamburger di vitello

5 fette di salame

1 uovo

5 pomodorini secchi sott'olio

1 scalogno

2 cucchiaini di ricotta

20 gr di parmigiano

pepe

8 fette di prosciutto cotto

per la salsa al pomodoro

10 pomodorini

1/2 scalogno

olio extravergine d'oliva

timo, salvia, maggiorana

un pizzico di zucchero

sale, pepe

1 cucchiaino raso di farina

1 cucchiaino di burro

pepe rosa

In una padella mettete un filo d'olio e cuocete lo scalogno tritato con gli hamburger, una volta cotti mettete la carne in una ciotola con tutti i restanti ingredienti e frullate fino a formare un composto omogeneo. Al centro di ogni fetta mettete un cucchiaio abbondante di composto e richiudete a fagottino il prosciutto, bloccate con due stecchini facendoli passare da parte a parte. In una teglia ricoperta con carta forno disponete i fagottini e coprite con un foglio di alluminio, cuocete 20 minuti a 180°.

Per la crema di pomodoro mettete in un padellino olio, scalogno pomodorini tagliati a spicchi e erbe aromatiche, mettete un pizzico di zucchero, fate insaporire, salate, pepate, cuocete 10 minuti poi frullate tutto con il mixer, con il burro e la farina formate una pallina unitela alla salsa e rimettete sul fuoco mescolate con la frusta evitando di formare grumi, questo serve per far in modo che la farina assorba l'acqua dei pomodori evitando così antiestetiche pozzette d'acqua nel piatto!!

Nel piatto di portata mettete qualche cucchiaio di salsa e sopra i vostri fagottini.. decorate a piacere con pepe rosa e aceto balsamico.

ps. per la regola del riciclo se dovesse avanzare un fagottino potete sminuzzarlo e utilizzarlo per condire la pasta assieme alla salsa di pomodoro.

