# UOVA TARTUFATE

Ho scoperto che il babbo di una mia collega  va a tartufo e così ho drizzato le antenne.. e ovviamente l'ho richiesto.. oggi me ne sono arrivati 30 gr freschi freschi appena scovati dal fido Eros (il cane).. usiamolo subito.. voglio lasciarvi una ricettina per un antipasto semplice ma gustosissimo, uova e tartufo.. un abbinamento classico ma arricchito dall'aggiunta degli asparagi e altre verdurine con una nota croccante!!!

**UOVA TARTUATE CON ASPARAGI E CIPOLLOTTI**

per 4 persone

4 uova
10+6 asparagi
4 cipollotti
1 carota
1 costa piccola di sedano
4 fette di pane
tartufo bianchetto
brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Tagliare i cipollotti e le carote a rondelle sottili, i 10

asparagi e il sedano a tocchetti e mettere tutto in una padella dove avrete fatto scaldare un po d'olio extravergine d'oliva, salate, pepate e lasciate cuocere 10 minuti, allungate con del brodo vegetale o con dell'acqua, continuate a cuocere finchè le verdure saranno morbide circa 10 minuti, dipende da quanto tagliate grosse le verdure.
A questo punto frullate ma lasciate il composto un po grossolano, se troppo asciutto allungate con del brodo vegetale.
Mettete a bollire dell'acqua in un pentolino che possa contenere tutte le uova.
Tagliate della pellicola a quadri 20×20 e ungeteli con un po d'olio, mettete la pellicola dentro una tazza, disponete qualche scaglia di tartufo e rompeteci un uovo dentro, chiudete bene la pellicola e mettete a cuocere 5 minuti.
Nel frattempo prendete le fette di pane e ricavateci dei dischi che farete abbrustolire in padella o al grill in forno.
Prendete gli altri 6 asparagi tagliateli in modo da mantenere solo la parte più tenera, tagliateli a metà e cuoceteli in padella per pochi minuti, allungando con un po di brodo vegetale.
Sul piatto di portata disponete qualche cucchiaio di salsa al centro mettete il disco di pane e sopra l'uovo, decorate con gli asparagi qualche scaglia di tartufo e un filo d'olio extravergine d'oliva.

---

# SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI

I broccoli mi piacciono tantissimo e purtroppo siamo agli sgoccioli.. oggi voglio proporvi una ricettina velocissima ma molto sfiziosa proprio con questo ortaggio, in abbinamento ho fatto una salsa al formaggio Bastardo del grappa che ho "conosciuto" durante un corso di cucina e che trovo buonissimo

purtroppo faccio molta fatica a trovarlo dalle mie parti. E' un formaggio veneto di pasta morbida e dal sapore dolce.

**SFORMATINO DI COUS COUS AI BROCCOLI**

per 4 sformatini

200 gr di cous cous
300 gr di cimette di broccoli
40 gr di mandorle salate
1/2 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

fonduta ai broccoli

50 gr di formaggio Bastardo del grappa o pecorino
25 gr di farina
300 ml latte
(50 gr di broccoli lessati)

Cuocete i broccoli a vapore, intanto mettete a bollire 200 ml di acqua con un cucchiaio 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.
Frullate 250 gr di broccoli con l'aglio e 4-5 cucchiai di olio extravergine d'oliva, regolate di sale e pepe.
Mescolate il cous cous con la salsa di broccoli e riempite degli stampini monodose.

Preparate la fonduta, mettete la farina in un pentolino, sersate il latte, che avrete fatto precedentemente scaldare, mescolate vigorosamente con la frusta per evitare grumi, aggiungere il Bastardo, rimettere sul fuoco e continuate a mescolare finchè il composto sarà liscio e omogeneo, frullate i 50 gr di broccoli e uniteli alla salsa, salate se necessario.
Scaldate al microonde o a bagnomaria. Mettete negli stampini monodose per dare la forma. Sformate e versateci sopra qualche cucchiaio di fonduta. Decorate con una cimetta e delle mandorle tritate.

---

# VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO E CREMA DI PORRI

Oggi voglio postare una ricetta semplice e classica, il polpo con le patate, come al solito mi piace metterci del mio, una volta un cuoco mi ha detto che in cucina più si migliora, più passa il tempo e più si tende a cercare nuovi abbinamenti, ad aggiungere ingredienti.. che non sembrano mai abbastanza, sempre troppo semplici.. ora.. non è che io sia una grande cuoca ma mi accorgo che più passa il tempo e più effettivamente cerco di mettere quel qualcosa di mio nelle ricette.

**VOL-AU-VENT DUCHESSA CON POLPO**
**SU CREMA DI PORRI**
per 4 vol-au-vent
300 gr di patate
30+10 gr di burro
20 gr di parmigiano
1 uovo
noce moscata

1 polipo piccolo
olive nere denocciolate
prezzemolo
1 spicchio d’aglio
1 porro
olio extravergine d’oliva
sale, pepe

Mettete a bollire una pentola con dell’acqua. Appena bolle, tenendo il polpo per la testa, immergete i tentacoli nell’acqua, rialzate il polpo e ripetete tre volte, adesso immergete completamente e lasciate cuocere circa 30 minuti, ma il tempo varia a seconda della grandezza, assicuratevi che rimanga sempre completamente coperto dall’acqua e provate a pizzicarlo con una forchetta per vedere se è tenero.
Lasciate intiepidire il polpo dentro l’acqua, prelevatelo e togliete la pelle dai tentacoli, tagliate a piccoli pezzetti.
In una ciotola unite i pezzi di polpo, le olive nere tagliate a rondelle e il prezzemolo e l’aglio tritati, regolate di sale e pepe e condite con oilo extravergine d’oliva.
Mentre il polpo cuoce mettete a bollire l’acqua per le patate, lessatele, poi pelatele e schiacciatele, unite i 30 gr di burro, il parmigiano l’uovo e un pizzico di noce moscata, mescolate bene, mettete tutto nella sac a poche e formate dei cerchi con un diametro di circa 8cm, sopra a questo formate altri due cerchi, mettete in una teglia coperta con carta forno e cuocete a forno caldo a 180° per 10-12 minuti, controllate quando saranno dorate.
In un padellino mettete i 10 gr di burro, tagliate il porro a rondelle e fatele rosolare, unite un pò d’acqua, circa due dita sopra i porri e cuocete 15 minuti, regolate di sale e pepe unite un filo d’olio e con il frullatore ad immersione formate una crema, tenetela un po densa quindi non lasciate asciugare troppo l’acqua.
Sul fondo di un piatto mettere due cucchiaiate di crema di porri disponete sopra i vol-au-vent e riempiteli con il polpo.

# NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contes di marzo, pere e indivia.. wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piacce 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 cucchiai 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!!

---

# RICOTTA IN CARROZZA CON PORRI E PANCETTA

E stasera cosa cucino??!! ogni tanto mi capita di non aver programmato niente e dover immprovvisare, beh.. generalmente sono le volte che si mangia meglio.. non so perchè ma le cene “apri il frigo e inventati qualcosa” mi riescono bene!! Allora, ieri sera ho trovato un porro che stazionava li da un pò, una bella fetta di fantastico raschera dop, una confezione di pancetta affumicata.. e.. cosa vedono i miei occhi la mia tanto amata ricotta, lei è una presenza quasi fissa nel mio

frigo, un po un salvavita, quante torte salate, tortini, sformatini.. poi sul tavolo mi guarda una confezione di panbauletto.. pareva dire “mangiami mangiami”.. e io ti mangio!!
Bene farò una rivisitazione della mozzarella in carrozza ma al forno, naturalmente con la ricotta e con “qualche” aggiunta!!

**RICOTTA IN CARROZZA**

per una teglia 20×20
8 fette di panbauletto ai 5 cereali
4 uova
200 ml di latte
300 gr di ricotta di mucca
150 gr di raschera dop cisalpino (o pecorino)
1 porro
coriandoli di pancetta affumicata da 100 gr
sale, pepe, olio extravergine d’oliva

Eliminate la foglia esterna del porro e ridurre la parte bianca a rondelline sottili, scaldate un filo d’olio e far rosolare il porro qualche minuto mescolando spesso, salate a piacere.
Sbattete 2 uova, salate, pepate e unitevi la ricotta, mescolate fino a formare una crema omogenea, unite il porro.
Sbattete le altre 2 uova con il latte salate e imbevete leggermente le prime 4 fette di panbauletto che disporrete sul fondo di una teglia foderata di carta da forno.
Tagliate a fette sottili il raschera, sofriggete la pancetta tagliata, senza olio.
Sopra il panbauletto mettete la crema di ricotta, poi ricoprite con le fette di raschera, la pancetta e infine con le altre 4 fette imbevute nel composto uova-latte.
Cuocete in forno caldo 180° per 25 minuti finchè sarà ben dorato, fate riposare 10 minuti in modo che il composto si rapprenda leggermente, sformate servite caldo!! gustoso, saporito ma delicato.. fantastico!!

---

# COULIBIAC DI SALMONE

Ho deciso di partecipare al contest di PLOVERE DI PEPERONCINO perchè di libri di cucina ne ho un numero indefinito e ci sono tantissime pagine con un bel postit attaccato o con un angolo piegato che sta a significare “questa la devo proprio provare”.. la mia scelta è caduta sul libro FROLLA&SOGLIA di MICHEL ROUX per tanti motivi, innanzi tutto ha il record di angoli di pagine piegati, poi perchè le due parole FROLLA SFOGLIA mi piacciono tantissimo.
Nelle prime pagine del libro lui fa un racconto molto poetico di quando a 14 anni iniziò come apprendista a Parigi, traspare una grande passione per questo lavoro e il suo racconto ti avvolge di serenità.
Tutte le ricette sono corredate da foto e ogni pietanza è presentata con cura, i bordi e le superfici di tutte le torte, dei pie.. sono decorate e rifinite nei minimi dettagli, un piacere per gli occhi. Io ogni tanto prendo in mano questo libro e lo sfoglio..
Oggi ho deciso di togliere l’angolino piegato dalla pagina 196 del libro.

# COULIBIAC DI SALMONE

260 ml di latte tiepido
12 gr di lievito fresco
450 gr di farina
10 gr di sale
3 tuorli
90 gr di burro leggermente ammorbidito
45 gr di zucchero
1 tuorlo sbattuto con un cucchiaio di latteripieno
120 gr di burro chiarificato
1 trancio di salmone circa 1,3kg sfilettato e squamato
sale e pepe macinato al momento
160 gr di burro
3 scalogni tritati finemente
60 gr di riso bianco
1 mazzetto aromatico piccolo
10 stami di zafferano
250 gr di champignon tritati finemente
il succo di 1 limone
180 ml di panna densa
250 gr di cipolle tritate finemente
4 crepes alle erbe*
2 uova sode tritate grossolanamente
2 cucchiai di prezzemolo tagliuzzato

Preparate la pasta seguendo le istruzioni per la pasta brioches, unendo gli ingredienti dell'elenco nello stesso ordine. *di seguito riporto la ricetta della pasta brioches come da libro*

Mettete in una ciotola il latte con il lievito e mescolate affinche si sciolga. Mettete la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti. R sschiate l'impasto dalle pareti della ciotola con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato. Nerl frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzettto all'impasto e poi , con il robot in funzione al minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e zucchero è incorporato, aumentare la velocità e impastate per 6-10 minuti finchè l'impasto è liscissimo, elastico e lucido,

e si stacca perfettamente dalle pareti. Togliete il gancio da impasto e lasciate la pasta brioches nella ciotola. Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 gradi circa per 2 ore finchè è raddoppiata di volume. Impastate ancora rigirando la pasta due o tre volte con la mano. Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24). A questo punto la pasta è pronta per essere usata e lavorata.
Per il salmone,scaldate metà del burro chiarificato in una padella grande. Satate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finchè è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, salate e pepate l'altro filetto di salmone, fatelo saltare e trasferitelo su un piatto. Lasciate raffreddare i filetti, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero.
Per il riso, scaldate il forno a 180°. Fondete 40 gr di burro in una padellina che vada in forno e fate sudare a fuoco dolce gli scalogni finchè sono morbidi. Unite il riso, 100 ml d'acqua, il mazzetto aromatico, lo zafferano e un pizzico di sale, coprite e infornate per 16 minuti. Versate il riso in una ciotola, scartate gli aromi, lasciate raffreddare e mettete in frigo.
Per i funghi, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio. Aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolado di tanto in tanto, finchè il liquido è evaporato. Aggiungete il resto degli scalogni e metà della panna e cuocete finchè la panna è assorbita. Salate e pepate a piacere, lasciate rafreddare e mettete in frigorifero.
Per le cipolle, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio, unite le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il resto della panna e cuocete per 10 minuti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.
Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40×30 cm e 3 millimetri di spessore. Rifilate i bordi e mettete due crepes alle erbe al centro del rettangolo, per il lungo. Verateci metà dei funghi e stendeteli bene sulle crepe per il lungo. Mettete un filetto di salmone sui funghi e coprite con le cipolle, le uova sode tritate e il prezzemolo. Appoggiateci l'altro filetto,

distribiuteci sopra il resto dei funghi e coprite con il riso. Stendete le altre due crepe sul riso e avvolgetele sul salmone, se necessario rifilando le parte che si sovrappongono. Spennellate leggermente le due estremità lunghe del rettangolo di pasta con uovo e latte. Ripiegatene una sul salmone, spennellatela con uovo e latte e ripiegateci sopra l'altra. Stendete le due estremità corte della pasta a 5-6 mm di spessore e rifilatele a 8 cm di lunghezza. Spennellatele con unovo e latte e ripiegatele sul salmone. Rovesciate il coulibiac su una teglia e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldate il forno a 180° spennellate tutto il coulibiac con uovo e latte e incideteci delle foglie con la punta di un coltellino affilato. R icavate un forellino al centro della pasta per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 35 minuti se preferite il salmone non troppo cotto, per 45 miuti per una cottura media. Trasferitelo su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a ffette di 1,5 cm e servitelo subito nei piatti singoli. Io lo accompagno con un'insalata di finocchi tagliati sottili e conditi con qualche foglia di cerfoglio succo di limone e una spruzzata di olio d'oliva leggero.

*per 6 crepes grandi

60 gr di farina
150 ml di latte
2 uova
sale e pepe macinato al momento
15 gr di erbe fresche tritate o taglizzate
30 gr di burro chiarificato

Disponete la farina a fontana in una ciotola versateci 1/3 del latte, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes. Ungete una padella di 26/30 cm con il burro chiarificato. Mescolate la pastella e, con un mestolo, versatene quanta ne serve a coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per 1 minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso. Fate lo stesso con il resto della pastella. Inpilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno tra una e

l’altra per evitare che attacchino.

---

# TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

TORTINE DI PATATE E BIETA AL BRIE
(ingredienti per 2 tortini)
100 gr di bieta (senza gambo) + 2 foglie con il gambo
1 patata media
120 gr di brie
*(io ho usato il camoscio d’oro, che a mio parere ha un gusto più delicato)*
1 uovo
15 gr di parmigiano
rosmarino
sale, pepe. noce moscata

Lessate la patata, lavate la bieta e privatela del gambo, tenete però due foglie delle più grandi con il gambo.
Lessate la bieta in acqua salata, scolatela poi lessate

qualche minuto anche le due foglie. Tenete da parte le due foglie intere e qualche foglia per fare il fondo dei tortini.
Schiacciate la patata e in una ciotola unitela ad un uovo, il grana, 80 gr di brie a pezzetti, la bieta tritata, il pepe una spolverata di noce moscata, e il rosmarino tritato.
Se avete le tortiere monodose imburrate gli stampi mettete sul fondo delle foglie di bieta e attorno, all'interno, una foglia intera per foderare tutto il bordo, riempite con il composto di patate e infornate a 180° per 20 minuti, tagliate a striscioline il brie rimanente e mettetelo sopra i tortini, lasciare qualche minuto in forno.
Se come me siete sicuri di avere le tortiere monodose ma non riuscite più a trovarle, in una teglia stendete la carta forno, mettete qualche foglia di bieta, posizionate sopra qualche cucchiaiata di composto e avvolgerlo con la foglia di bieta intera, chiudere con lo spago ed eventualmente aggiungere del composto per riempire.

Con questa ricetta partecipo al contest di SAPORI DI ELISA VegetariaMo?