

STRUDEL AL GORGONZONA E GUANCIALE

Oggi qui si festeggia, il mio blog compie due anni, un nevellino in confronto a tanti altri ma è comunque cresciuto tanto rispetto l'inizio. Ricordo l'entusiasmo e l'incoscienza dei primi mesi, ricordo un febbraio con 22 ricette in 17 giorni.. 0.o forse un po' troppe!! Con il tempo le cose si sono ridimensionate e gli impegni sono aumentati, l'MTC, Taste&More e Agrodolce, tutte grandi soddisfazioni che mi hanno un pochino allontanato da qui, ma spero di ricominciare ad essere più presente. Ma ora parliamo della sfida mensile dell'MTC, parliamo di Mari, la vincitrice, che molto generosamente ci ha donato non una ma ben due ricette da rielaborare!!!

Non pensavo di partire con uno strudel salato, io che ero tra le sostenitrici del dolce!! Ma poi capita un giorno in cui stai facendo tre tipi di biscotti e una torta e di fare altri dolci mica ne hai voglia!! E capita anche che per pranzo non sai cosa preparare e ti salta in mente lo strudel.. apri il frigorifero e sbirci in cerca di qualche idea! E capita che nasca lui, così per caso, non studiato non voluto, ma a volte l'improvvisazione premia, infatti il risultato non ha deluso. Mi piace che nel piatto siano presenti alimenti con caratteristiche differenti, quindi il dolce della pera e del gorgonzola anche leggermente piccante, il salato del guanciale e l'acido della panna. Come tocco finale nella salsa ho messo pochissimo zafferano che non deve assolutamente prevalere come sapore ma deve essere appena percettibile, in questo modo in bocca si sentiranno tutti i sapori!

Per realizzare l'impasto ho dovuto aggiungere più acqua calda rispetto a quella prevista, la necessaria perché il mio impasto potesse stare assieme e avere una consistenza tale che gli permettesse di essere steso!



ombelicodivenere.blogspot.it

**STRUDEL AL GORGONZOLA E GUANCIALE
CON CREMA DI PORRI E PERE**

per 3 persone

per la pasta strudel

150 g di farina 00

65 g di acqua

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

1 pizzico di sale

per il ripieno

200 g di ricotta di mucca fresca

100 g di gorgonzola

60 g di guanciale

1 uovo

per la crema

100 g di pera abate pulita e senza buccia
60 g di porro pulito
60 g di panna acida
la punta di un cucchiaino di zafferano
olio extravergine d'oliva
sale, pepe



Preparate l'impasto secondo le indicazioni di Mari, *scaldare l'acqua, deve essere abbastanza calda ma non bollente. Setacciate la farina in un recipiente, aggiungete il sale e l'olio e versate a mano a mano l'acqua calda mescolando. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, togliete l'impasto dal recipiente e cominciate a lavorarlo con le mani*

su una spianatoia per un paio di minuti, fino ad ottenere un impasto morbido, quasi appiccicoso ma che comunque non resta attaccato alla spianatoia o alle dita. Mettete l'impasto a riposare, coperto da un panno umido o da una pellicola, per circa mezz'ora.

Nel frattempo in una padella calda adagiate le fette di guanciaie affettate molto sottili, appena il grasso si sarà sciolto e sarà quindi trasparente, toglietele dalla padella, in questo modo il guanciaie risulterà più saporito e più facile da tagliare. Aggiungete in padella due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fate rosolare il porro tagliato a rondelle sottili e la pera tagliata a piccoli dadini, dopo qualche minuto allungate con una tazzina di acqua e proseguite la cottura per una decina di minuti. Aggiungete la panna acida, mettete tutto in una ciotola e con un frullatore ad immersione formate una crema. Rimettete a scaldare in padella, salate e completate con lo zafferano. In una ciotola sbattete l'uovo, unite la ricotta e il gorgonzola e amalgamate formando una crema.

Stendete la pasta in un quadrato di circa 25×25, disponetevi sopra la crema lasciando un bordo di 2 cm tutto attorno. Adagiate sopra le fette di guanciaie. Ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e arrotolate lo strudel. Avvolgetelo in un canovaccio, fissate prima i due lati esterni con uno spago e poi bloccatelo in due punti. Mettete a cuocere sommerso dall'acqua bollente per 30 minuti. Scolate lo strudel eliminate lo spago e togliete il canovaccio. Tagliate a rondelle di circa 1,5 cm, disponete nel piatto e servite con la salsa calda e un filo di olio extravergine d'oliva. A piacere decorate con fette sottilissime di pera.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo alla sfida del mese di Febbraio
dell'MTC



INSALATA DI MELE E FINOCCHI ALLA SENAPE

Questo mio spazio da me tanto amato negli ultimi mesi è stato un pochino abbandonato a se stesso, sono consapevole di avere inserito poche ricette e anche di essere passata pochissimo da tutte voi! Ultimamente mi sentite ripetere sempre queste parole e spero davvero di riuscire a riprendere un pochino il ritmo ed essere più presente qui e da tutti voi!! Come ormai tante sapranno da qualche mese che faccio parte della redazione di Taste&More magazine e questo impegno mi stà dando belle soddisfazioni ma naturalmente mi porta via tanto tempo. A questo impegno da due mesi si è aggiunto anche quello bello e inaspettato di Agrodolce, un sito dove sono raccolte ricette della tradizione, notizie sul cibo, recensioni di ristoranti e tante altre interessanti novità sul mondo culinario, qui la mia pagina dove potrete vedere le ricette che fin'ora ho preparato. Questa proposta mi ha colta di sorpresa, sinceramente quando ho letto la prima mail con la richiesta "inviare il numero di telefono se interessata", ho quasi pensato di non rispondere pensando fosse la solita bufala, invece il sesto senso mi ha fatto agire diversamente e ne sono felice.

Ora capite la mia assenza dal blog e metteteci anche il lavoro che fino a febbraio non mi lascerà tregua...

Siccome non vi ho lasciato ufficialmente i miei auguri di buon Natale voglio almeno augurare a tutti quelli che passano da qui e a tutti quelli che ho conosciuto tramite questo mondo un bellissimo anno nuovo, e se per il cenone vi manca un buon contorno fresco e appetitoso eccovi serviti.. potete leggere la ricetta sul taste&more num 6 basta cliccare sulla copertina in fondo!!!



INSALATA DI MELE E FINOCCHI ALLA SENAPE
ingredienti per 4 persone

2 mele pink lady o altra varietà un po' aspra
2 finocchi
1 cuore di radicchio
8 noci
chicchi di melagrana
succo di limone
per la salsa

15 g di senape
15 g di miele d'acacia
15 g di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di succo d'arancia
pepe







[clicca sulla foto per sfogliare la rivista](#)

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



POMODORI CONFIT RIPIENI

Finalmente un weekend bello!!! E son convinta che tutt'Italia sta facendo la ola!! Io avevo già fatto i miei programmini ma "qualcuno" si è ammalato.. 0.0 Ma io dico.. hai tutto l'inverno per ammalarti.. proprio adesso!!!! lasciamo perdere vah!

Qualche giorno fa sfogliavo un catalogo di famosi cocchi per la conservazione del cibo e uno di questi conteneva dei simpatici pomodori ripieni, mi è piaciuta tanto l'idea che ho voluto provare a farli inventandomi un ripieno che può assomigliare a quello del polpettone.



ombelicodivenere.blogspot.it

POMODORI CONFIT RIPIENI

per 6 persone

12 pomodori rossi medi

erbe miste (maggiorana, timo, salvia)

origano secco

prezzemolo-basilico

200 gr di macinato di vitello

200 gr di macinato di bovino

100 gr di salsiccia

100 gr di ricotta

50 gr di mozzarella per pizza

50 gr di provola dolce

1 uovo

30 gr di Parmigiano Reggiano

1 cucchiaino di tabasco*

olio extravergine d'oliva

sale, pepe*se non vi piace il piccante si può omettere o se non lo avete potete usare peperoncino in polvere.



ombelicodivenere.blogspot.it

Accendete il forno a 120°.

Tagliate la calotta dei pomodori e svuotateli, lavate e tritate le erbe aromatiche (tranne basilico e prezzemolo) unitele a una manciata di origano secco e a dell'olio extravergine d'oliva, salate e condite i pomodori e le loro calotte sia esternamente che dentro. In una teglia ricoperta con carta forno posizionate i pomodori a testa in giù in modo che il liquido che si formerà possa uscire. Cuocete per circa due ore.

Nel frattempo preparate il ripieno, unite le carni, la ricotta il parmigiano, la mozzarella e la provola grattugiate con una grattugia a fori grossi, tritate una manciata di prezzemolo e

6-7 foglie grosse di basilico, unitele al composto assieme al tabasco, salate.

Togliete i pomodori dal forno, lasciateli riposare dieci minuti e riempiteli con abbondante ripieno in modo che fuoriesca dai pomodori, coprite con la calotta e mettete a cuocere in forno a 160° per circa 35-40 minuti.

PS. se avanza il ripieno potete fare delle polpette sempre da cuocere al forno perchè visto che ci sono la mozzarella e la provola queste si attaccherebbero alla padella.



ombelicodivenere.blogspot.it



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.

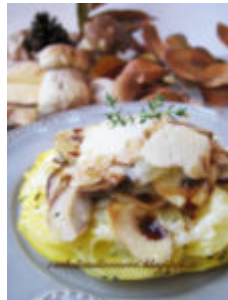
Pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili, bollitele in acqua salata pochi minuti e scolate facendo attenzione a non romperle.

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

PIZZA DI CHICAGO

Durante il nostro bellissimo viaggio coast to coast in U.S.A. abbiamo fatto tappa a Chicago, vi siamo giunti dopo un lunghissimo viaggio in auto di quasi 10 ore da Niagara Fall. E' una città che mi ha stupito per la sua bellezza perchè nonostante sia una metropoli con altissimi grattaceli l'ho trovata molto vivibile e particolare, il Millenium Park è un posto magnifico con monumenti unici come il Jay Pritzker Pavillion un'innovativo spazio per concerti all'aperto costruito con forme particolari realizzate in acciaio inossidabile.

Inoltre gran parte della città si estende sul lago Michigan, numerose sono le spiagge sulle sue rive e ho trovato questo aspetto inconsueto e bellissimo!! E' la città dei teatri del

jazz blues che noi purtroppo non abbiamo avuto tempo di apprezzare ma che sicuramente le conferisce un grandissimo valore.

Abbiamo trovato gente gentilissima durante tutto il nostro viaggio ma qui addirittura ci fermavano per chiederci se avessimo bisogno di informazioni.. per noi decisamente una novità!!!

E poi c'è la famosissima pizza alta di Chicago e da Giordano's la fanno decisamente buona, ma credetemi una pizza piccola basta e avanza per almeno due persone e la mia dose è per tre.. o due che mangiano tanto!!

Quando ho visto il contest di Monique mi è subito venuta in mente perchè è tanto tempo che voglio provare a farla ed ecco l'occasione...



PIZZA DI CHICAGO

per una teglia da 22 cm

per la base della pizza

200 gr di farina di grano tenero 00 per pizza

120 ml di acqua tiepida

10 gr di lievito di birra fresco

15 gr di olio evo

5 gr di sale

1 pizzico di zucchero

per la salsa

passata di pomodoro

olio evo

2 foglie di basilico fresco

sale q.b.

1 pizzico di zucchero

per il ripieno

300 gr di mozzarella per pizza

150 gr di formaggio tipo galbanino

1/2 melanzana

150 gr di salsiccia

Per la pizza, impastate la farina con l'acqua, l'olio, il lievito sbriciolato, il sale e un pizzico di zucchero, formate una palla mettete in una ciotola e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare un'ora e trenta minuti circa o comunque finchè non sarà raddoppiato il volume.

Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in una padella con qualche foglia di basilico spezzettata e un pizzico di sale e zucchero, allungate con dell'acqua e lasciate cuocere circa un'ora aggiungendo acqua se necessario. Grigliate la melanzana e cuocete la salsiccia.

Tagliate a piccoli pezzi la mozzarella il formaggio la melanzana e la salsiccia , mettete tutto assieme.

Su un foglio di carta forno stendete la pizza considerando che dovrà coprire il fondo dello stampo e i bordi per circa 5 cm di altezza. Posizionare l'impasto all'interno di uno stampo a cerniera di 22 cm e riempite con il composto di formaggi, livellate bene e ricoprite con la salsa di pomodoro, condite con un filo d'olio e cuocete almeno 30 minuti a 200-220°

Attenzione, prima di sfornare la pizza aspettate 10 minuti in modo che si compatti un po.



con questa ricetta partecipo al contest di Monique

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 cucchiaino 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 cucchiaini 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 affinché si scioglia. 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. Risschiate 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. Nel frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzetto 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 finché 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 finché 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. Saltate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finché è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, saltate 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, mescolato 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 raffreddare 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 40x30 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, distribuiteci 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. Ripiegate 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. Ricavate 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 minuti per una cottura media. Trasferitelo su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a fette 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 cucchiata 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?