

# CUBETTI DI RISO

Ce l'ho fatta!!!!!! da quando ho visto il contest di ELY sul riso mi son detta che dovevo assolutamente partecipare perchè a me piace molto.. ho spulciato nella mia testa per tutto il tempo ma nessuna idea esaltante, ho fatto anche qualche risotto, buono sì ma niente di adatto a partecipare al contest e mi ero quasi rassegnata.

Stamattina in giro per i blog mi sono imbattuta in uno sformatino molto simile a uno che faccio pure io a base di panna, pecorino e albumi, ha sempre riscosso un gran successo, soprattutto perchè lo abbino ad una magnifica marmellata di pomodori verdi (quando nell'orto della mia mamma nasceranno i pomodori vi proporrò la mia ricetta), così mi vien voglia di rifarlo.. e TAC si illumina la lampadina.. lo faccio col riso!!!

Ho ricercato la ricetta, catalogata sotto antipasti alla categoria formaggi c'è lui in prima pagina, l'ho un po adattata, anche per quello che avevo in frigo.. che fortuna ho pure la panna!!! Non sapevo bene cosa sarebbe saltato fuori, se gli sformatini si sarebbero sgretolati o sarebbero rimasti in forma, se il risultato sarebbe stato asciutto.. beh la forma è rimasta perfetta e sono cremosi e saporiti al punto giusto!! una sorpresa!!



## **CUBETTI DI RISO SU CREMA DI ZUCCHINE**

per due persone

2 cucchiaini di riso venere

60 gr di riso basmati

200 ml di panna

80 gr di parmigiano

3 albumi

1 cipollotto

2 zucchine

sale, pepe

olio extravergine d'oliva

salvia, timo, basilico

2-3 cucchiaini di latte

Mettete a bollire due pentolini con acqua salata, in uno cuocerete il riso venere per 25 minuti nell'altro il basmati per 12 minuti.

Nel frattempo mettete a scaldare la panna con il parmigiano, quando questo si sarà sciolto togliete dal fuoco, lasciate leggermente intiepidire e unite gli albumi che avrete precedentemente sbattuto.

PS. se il composto si raffredda troppo si possono formare dei grumi, quindi meglio frullarlo con il frullatore ad immersione.

Accendete il forno statico a 180°

Scolate benissimo il riso e unitelo al composto di panna, imburrate degli stampini e riempiteli fin quasi all'orlo, metteteli dentro una teglia alta che riempirete fino a metà degli stampini con dell'acqua, mettete in forno dai 30 ai 40 minuti in base alla grandezza degli stampi.

Mentre gli sformatini cuociono tritate il cipollotto e tagliate a rondelle le zucchine, in una padella mettete un filo d'olio e fate cuocere le verdure con le erbe, tranne il basilico, salate pepate. Tenete da parte qualche rondella di zuccina per le decorazioni mentre frullate le restanti con il basilico e qualche cucchiaino di latte, eventualmente regolate di sale.

Sul piatto di portata disponete un po di crema di zucchine e adagiate sopra gli sformatini, decorate con le rondelle di zuccina e un filo d'olio!!

---

## **TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA**

Ieri ho fatto un giro in un nuovo supermarket che ha aperto vicino dove lavoro e c'era il banco del pesce e son stata invogliata da una bella retina di vongole veraci, così ho pensato di farle finire in un piatto di pasta fatta in casa, è tanto che non la faccio!!

Ho iniziato a imparare a far la pasta prima con gli occhi che con le mani, osservavo mia mamma mentre la impastava e la tirava col mattarello, i suoi movimenti si sono installati nella mia mente tant'è che quando ho iniziato a provare mi è venuto quasi naturale come se fossi programmata per farlo. Se

c'è davvero una cosa che ho imparato da lei è proprio questa e non la supererò mai, io ho più fantasia di lei e mi butto negli esperimenti, lei ha paura, è tradizionalista e cucina solo quello che è sicura le venga bene, e la pasta le viene veramente benissimo!!!

Oggi devo anche ringraziare il mio lui che mi è stato d'aiuto nella pulizia delle vongole, sono stata simpaticamente ripresa per la "figura" che gli ho fatto fare nel post delle quaglie e in modo velato anche perchè mi son presa tutti i meriti delle pulizie qui.. beh devo fare ammenda e dichiarare pubblicamente che è bravissimo e che mi aiuta tanto anche nelle pulizie.. e non toccategli l'aspirapolvere!!



**TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA  
CON VONGOLE POMODORINI E RUCOLA**

ingredienti per 2 persone

per la pasta

2 uova grandi

4 gr di nero di seppia (una bustina)

140 gr di farina 00 per pasta

50 gr di semola di grano duro

per il sugo

10-12 pomodorini

1 kg di vongole  
2 spicchi d'aglio  
rucola  
prezzemolo  
vino bianco  
olio extravergine d'oliva  
sale, peperoncino

Mettete le vongole in una bacinella piena d'acqua fredda con qualche cucchiaino di sale, lasciate un paio d'ore poi prendete un pugno di vongole alla volta e strofinatele tra loro, se ce ne sono di rotte buttatele, risciacquate finchè l'acqua risulterà pulita.

Per la pasta.

Disponete la farina e la semola su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina con anche il nero di seppia. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettetela sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a tirarla col mattarello finchè sarà dello spessore desiderato, lasciate asciugare un po la pasta, infarinarla leggermente poi ripiegate la su se stessa da due lati fino ad incontrarsi al centro e tagliate le vostre tagliatelle della larghezza desiderata, formate dei nidi e lasciate asciugare almeno mezz'ora.

In una padella mettete a rosolare uno spicchio d'aglio in poco olio extravergine d'oliva, tagliate in 4 i pomodorini e uniteli, cuocete 15 minuti, salate e mettete un po di peperoncino.

In un'altra padella fate rosolare con un filo d'olio uno spicchio d'aglio tritato con del prezzemolo, unite le vongole e coprite col coperchio, lasciate cuocere 10 minuti, scolate il liquido filtrandolo per eliminare eventuale sabbia o pezzetti di gusci, tenete da parte il sugo.

Sgusciate 2/3 delle vongole, rimettetele in padella e sfumate con poco vino bianco, quando sarà completamente evaporato rimettete un po di sugo e unite i pomodorini.

Fate cuocere la pasta scolatela leggermente al dente ed

unitela al sugo, finire la cottura, unite la rucola spezzettata condite con un filo d'olio e servite!!!

Oggi c'è il sole e si fa sentire la voglia che finalmente inizi questa estate e l'odore di questo piatto sa proprio di mare!!

PS. io ho messo tutto il chilo di vongole ma ne basterebbero anche meno.

Vorrei ringraziare Vale del blog LA POZIONE SEGRETA per avermi regalato questo premio, fa sempre piacere che qualcuno pensi a te quindi ne sono lieta e la ringrazio moltissimo!!

Le regole sono le seguenti:

- Nominare chi assegna il premio.
- Mettere il premio nel proprio blog.
- Donarlo a 5 blog cari con meno di 200 followers.
- Avvisare i destinatari del premio con un messaggio sul loro blog.

io vorrei donarlo a:

LA CUCINA CELESTE

SAPORI DI ELISA

CUCINA LIBRI & GATTI

LA CUCINA DI GG

CUORI IN PADELLA

CON QUESTA RICETTA PARTECIPO AL CONTEST DI  
LE MEZZE STAGIONI

---

## **PACCHERI GRATINATI**

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia

mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



**PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA  
RIPIENI AL TOMINO**

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiaini di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta  
timo  
parmigiano  
sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e mettetele a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il timo e unitelo alla ricotta e al timo tritato, mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettetelo in forno per 10 minuti.

---

## ZUPPA D'ORZO E VERDURE

E' si il freddo è tornato e con esso è tornata la voglia di cose calde.. l'altra sera piena di brividi mi sono accontentata di un the ma oggi ho preparato qualcosa di decisamente più gustoso.. una bella zuppa!!!





## **ZUPPA D'ORZO E VERDURE**

per 2-3 persone

4 fette sottili di bacon

1 piccola cipolla

1 carota grande

1 gambo di sedano

1/2 porro

1 patata media

broccolo romanesco

2 cucchiaini di orzo

2 cucchiaini di fagioli all'occhio

timo, salvia, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

parmigiano reggiano

La sera prima mettete in ammollo i fagioli.

In una casseruola mettete a scaldare un filo d'olio, mettete il bacon tagliato a striscioline e le carote la cipolla e il sedano tagliati grossolanamente. Lasciate soffriggere 5 minuti poi unite il porro a rondelle le patate a cubetti il broccolo romanesco e le erbe tritate, lasciate insaporire qualche minuto poi allungate con acqua salata o se l'avete con del brodo. Nel frattempo in un pentolino mettete a cuocere l'orzo e i fagioli all'occhio, quando saranno cotti unirli alle verdure, regolate di pepe.

Con il mixer ad immersione frullate qualche cucchiaino di zuppa e riunirlo alla restante.

Versare nel piatto condire con un filo d'olio e del parmigiano reggiano.

---

## SPAGHETTI RICCHI AL TONNO

Durante una delle scorribande lungo il fiume a caccia di "ingredienti" selvatici mi sono imbattuta in alcuni rametti di finocchietto selvatico e ho deciso di raccoglierlo e di farlo finire in un bel piatto di spaghetti.. il mix di sapori profumi che questo piatto emanava mi hanno piacevolmente colpita.. e ora non sono più semplicemente spaghetti al tonno!!



### **SPAGHETTI RICCHI AL TONNO**

per 2 persone

180 gr di spaghetti

100 gr di filetti di tonno rosa

10 olive verdi snocciolate

2 fette di pan carrè

una manciata di pinoli

1 limone

finocchietto selvatico

sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire dell'acqua salata.

Fate tostare le fette di pan carrè poi frullatele assieme alla metà delle olive e dei pinoli. Tagliate a rondelle fini le restanti olive. Cuocete gli spaghetti, condite con il tonno sminuzzato, il composto di pane, le olive a rondelle e i pinoli rimasti, la buccia di limone grattugiata e il finocchietto sminuzzato, pepate a piacere e se necessario condite con dell'olio extravergine d'oliva.

---

## **GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO**

Sabato durante una breve passeggiata in paese ho notato in un angolo verde delle ortiche enormi, è tanto che voglio provare a cucinarle e ora mi sono tornate in mente.. così presa dall'entusiasmo armata di guanti, forbici e sportina mi sono diretta, con il mio lui, dritta dritta verso il fiume che scorre vicinissimo a casa mia.. All'inizio niente.. che delusione.. ma poi in un punto dove non passano a tagliare l'erba eccole li.. distese di enormi ortiche, si perchè quelle adatte ad essere cucinate sono quelle a foglie larghe, e così ne raccolgo un sacco pieno pieno.. e lui?!?!.. lui che continua a dirmi "oddio mi pizzicherà lo stomaco.." ah ah ah!!! "allora pizzicano??" ma va sono buonissime!!! prossimo weekend altro giro sul fiume!!!



## **GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO**

per due persone

250 gr di ricotta

1 tuorlo

3 cucchiaini di farina

sale

ortiche

burro

tartufo bianchetto

parmigiano

Mettete a bollire dell'acqua salata.

Tagliate le punte e le prime foglie dell'ortica, ovvero la parte più tenera. Lavate accuratamente le ortiche, sempre usando i guanti, io le ho lavate 3 volte. Cuocetele per 7-8 minuti, scolatele, ma senza buttare l'acqua, schiacciatele bene in modo da eliminare tutta l'acqua, lasciate raffreddare e tritatele.

Aggiungete un po' d'acqua nella pentola, un po' di sale e rimettete sul fuoco per portare a bollore.

Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con il tuorlo la farina e un po' di sale, dividete l'impasto in due parti, una parte lasciatela più scarsa, in questa metterete l'ortica tritata (tenete da parte un po' di ortiche per il condimento). Sul tagliere spargete della farina, versateci un'impasto e mettete sopra un'altro po' di farina, formate un rotolo di circa 1 cm di spessore e con un coltello formate gli gnocchi, fate lo stesso con il secondo impasto. A questo punto l'acqua bolle e immergete subito gli gnocchi.. attenzione non fate riposare perchè questi gnocchi se non li cuocete subito si squagliano. In una padella fate sciogliere un po' di burro, mettete la rimanente ortica tritata, appena gli gnocchi

vengono a galla versateli in padella, fate insaporire  
cospargete con un po di parmigiano e impiattate. Mettete sopra  
delle scaglie di tartufo e gustate il sapore della natura!!

---

## **BIGOLI AL PESCE SPADA**

Circa tre anni fa ho comprato il mio primo kenwood e da allora è diventato un aiuto insostituibile in cucina, l'estate scorsa è andato in pensione ed è stato sostituito da un modello più avanzato.. quello con tutta quella marea di accessori che si possono aggiungere.. naturalmente comprandoli a parte, bene sul mitico AMAZON un mese fa c'erano dei grossi sconti su tanti accessori e a casa mia è arrivato il torchio per la pasta con due trafile... e finalmente ieri ho potuto provarla.. ero un po "agitata" perchè ho letto su diversi forum di persone che hanno avuto problemi o addirittura hanno rotto il ken.. oddio se lo rompo è un grosso guaio!!! Comunque a me è andata bene.. niente di rotto e spaghetti perfetti!



### **BIGOLI AL PREZZEMOLO CON PESCE SPADA E POMODORI CONFIT**

**ingredienti per 2 persone**

150 gr di farina integrale

50 gr di farina 00

2 uova  
70 gr di pesce spada affumicato  
150 gr di pomodorini  
pinoli  
cipolla di tropea  
prezzemolo  
pecorino  
misto aromatico (salvia, maggiorana, timo)  
olio extravergine d'oliva

Accendete il forno a 100°.

Lavate i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate tutti i semini, mettete il tutto in una ciotola e condite con olio, pepe, ed il trito aromatico. Mettete in forno per circa 2 ore. Frullate un uovo con del prezzemolo e impastate con mezza dose di farina, l'altra mezza dose impastatela con l'altro uovo. Io ho impastato nel kenwood e una volta raggiunto un'impasto granuloso l'ho coperto con pellicola e lasciato riposare 15 minuti. Potete fare la stessa cosa anche se impastate a mano. Io ho fatto i bigoli con il torchio, se non l'avete potete tirare la sfoglia sottile, tagliare delle strisce tipo tagliatelle e arrotolare a mano. Lasciate asciugare una mezz'ora la pasta. Scaldate l'acqua, salatela (poco perchè il pesce spada è già molto salato) e cuocete i bigoli.. ci vorranno almeno 15 minuti.

In una padella mettete un pò d'olio extravergine d'oliva e fate rosolare la cipolla di tropea tagliata grossolanamente, tagliate a striscioline sottili il pesce spada e unirlo in padella assieme ai pinoli, fate rosolare pochi minuti e sfumate con poco vino bianco, lasciate evaporare e unite i pomodorini. Togliete dal fuoco. Unite i bigoli al sugo con un po d'acqua di cottura, condite con un filo d'olio extravergine d'oliva e del prezzemolo spezzettato. Lasciate insaporire qualche minuto, mescolando. Impiattate e mettete sopra delle scagliette di pecorino.. si il pecorino con il pesce .. in particolare col pesce spada si sposa benissimo!!

---

# 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 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.

Frullate 250 gr di broccoli con l'aglio e 4-5 cucchiaini 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 cucchiaino di fonduta. Decorate con una cimetta e delle mandorle tritate.