

FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA CON SALSA DI PERE DI PERE

Ah si.. questa volta arrivo proprio last minute.. l'avevo detto che quando ho letto gli ingredienti del contes di marzo del gattogiotto mi erano saltate alla mente tante idee.. purtroppo il tempo mi ha ingannata ma in frigo c'erano ancora pere e indiva che aspettavano così eccoli accontentati.. e mò ve magno!!!



FAGOTTINI DI CREPE AI FORMAGGI E INDIVIA CON SALSA DI PERE ALLE ERBE

ingredienti per 12 crepe

per le crepe

4 uova

250 gr di farina

500 ml di latte

3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

per il ripieno

250 gr di ricotta

150 gr di taleggio

150 gr di pecorino giglio sardo

4 indivie
1 scalogno
una noce di burro
per la salsa
3 pere kaiser da 250 gr (pesate intere)
10 gr di burro
1 scalogno
1 rametto di rosmarino
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana
18 gr di miele d'acacia
sale, pepe
per decorare
1 pera kaiser
2 cucchiaini di zucchero di canna
1 noce di burro

Per le crepe, in una ciotola riunite tutti gli ingredienti e con il frullatore ad immersione create una crema priva di grumi, in alternativa sbattete le uova mescolateci il latte e l'olio, in una ciotola mettete la farina e unite un po di liquido, mescolate con la frusta e piano piano continuare a versare il liquido sempre mescolando per evitare di formare grumi. Lasciate riposare il composto in frigo mezz'ora.

Per il ripieno in una ciotola riunite la ricotta, il taleggio a pezzetti e il pecorino grattugiato, mescolate schiacciando con una forchetta per amalgamare il più possibile i formaggi. In una padella mettete a soffriggere lo scalogno tagliato grossolanamente con il burro. Prendete le indivie e tagliatele a rondelle sottili, buttatele in padella e cuocete 5 minuti, unite ai formaggi.

Per la salsa, sbucciate le pere eliminate il torsolo e riducete a piccoli pezzetti, in una padella mettete a cuocere le pere e lo scalogno tritato con il burro. Se fosse necessario, nel caso di pere poco mature, allungate con un po d'acqua. Appena saranno cotte versate in una ciotola, unite le erbe, il miele e un po di sale e pepe e frullate il tutto con il frullatore ad immersione, dovete regolare il sale a seconda del vostro gusto, dovrebbe essere equilibrato, nè dolce nè salato.

Per la decorazione, tagliate le pere a spicchi sottili, eliminate il torsolo, mettete in padella con il burro,

lasciate appena rosolare da entrambi i lati, unite lo zucchero di canna, appena sciolto allungate con un goccio d'acqua e finite la cottura, alla fine dovranno rimanere quasi del tutto asciutte con solo una leggera salsa caramello. Fate attenzione quando girate le pere perchè da cotte saranno delicate.

Accendete il forno a 160° statico, prendete le crepe e al centro mettete due cucchiaini di composto, o comunque regolatevi in base alla grandezza delle crepe, chiudete a pacchetto e legate con lo spago, disponetele tutte su una teglia coperta con carta forno, fate fondere una noce di burro e spennellatele leggermente, mettetene veramente poco giusto perchè non si secchino, lasciate in forno al massimo 15 minuti.

Non riempite troppo le crepe altrimenti in cottura "scoppiano" poi fuoriesce il ripieno.

Sul piatto di portata mettete due cucchiaini di salsa tiepida adagiate al centro una crepe e decorate con qualche fetta di pera!! Sono molto delicate e gustose, si crea una piacevole armonia di sapori tra il dolce della pera, il salato dei formaggi e l'amaro dell'indivia.

Ps. quando, naturalmente, togliete lo spago le crepe non si apriranno ma manterranno perfettamente la forma a fagottino.

SPAGHETTI AL BRANZINO

L'altra sera ho cucinato i portafogli di branzino, ma ricavando i filetti, attaccato alle spine e alla pelle rimane sempre della polpa di pesce e con quello che costa è proprio un peccato buttarla, quindi ho pensato di crearci un'altra cenetta facendo un bel sughetto.. naturalmente si possono anche usare i filetti del pesce, questa è solo un'idea per sfruttare al meglio il cibo!!

SPAGHETTI AL BRANZINO

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di spaghetti

"avanzi di branzino" o filetti di branzino

porro

10-12 pomodorini datterini
4-5 foglie di basilico
1 spicchio d'aglio
vino bianco
tabasco
olio extravergine d'oliva

Mettete a cuocere gli spaghetti in acqua salata. In una padella mettete a scaldare un po d'olio extravergine d'oliva, mettete uno spicchio d'aglio intero, qualche rondella di porro e gli avanzi di pesce, appena il pesce cuoce iniziate a staccare la "carne" dalle lisce e dalla pelle, fate attenzione però alle spine!! Una volta prelevata tutta la carne eliminare gli scarti e sfumate col vino bianco, appena il vino sarà evaporato mettete i pomodorini tagliati a metà, lasciar cuocere una decina di minuti, mettere qualche goccia di tabasco e delle foglie di basilico spezzattate. Scolate gli spaghetti ancora al dente e metteteli in padella con un po d'acqua di cottura, finire la cottura, condire con un filo d'olio e servite.

TAGLIOLINI AI CEREALI CON LIMONE E ZENZERO

Ho ritrovato in dispensa una confezione di tagliolini ai 5 cereali che sicuramente avevo comprato in un attimo di sfrenato shopping culinario, come al solito credo di usare subito quello che compro poi subentra qualcos'altro e via.. me lo scordo, quindi ogni tanto si rimette a posto la dispensa e si tira fuori qualcosa.. oggi è toccato a loro.. non sono scaduti quindi via con la ricetta!!



TAGLIOLINI LIMONATI AI 5 CEREALI

(ingredienti per 2 persone)

180 gr di tagliolini ai 5 cereali

la scorza di un limone

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiaini di panna da cucina

1 spicchio d'aglio

maggiorana

zenzero

parmigiano

sale grosso

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a bollire l'acqua salata, nel frattempo in una padella mettete una noce di burro con un filo d'olio, fate rosolare uno spicchio d'aglio intero (se vi piace un mezzo potete tritarlo), mettete la buccia del limone grattugiata e le foglioline di maggiorana, dopo pochi minuti spegnete il fornello unite la panna e poco zenzero grattugiato.

Cuocete la pasta circa 5 minuti, scolatela e unitela al sugo, cospargete con del parmigiano grattugiato!!

E' una ricetta facile, super veloce e molto sfiziosa!!

VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

C'è ancora della neve qui in romagna e guardando fuori dalla finestra ancora c'è tanta voglia di una bella zuppetta calda..



VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

(ingredienti per 4 persone)

200 gr di patate

400 gr di funghi champignon

1 spicchio d'aglio

brodo vegetale

latte

prezzemolo

parmigiano

crostini di pane

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Pulite i funghi tagliateli e metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio d'oliva, lasciate cuocere i funghi circa 15 minuti eventualmente allungando con un po di brodo.

Pelate, lavate e tagliate a piccoli cubetti le patate, mettetele in una casseruola unite i funghi e coprite con metà brodo e metà latte, lasciar cuocere circa 15 minuti, salate separe e con in frullatore ad immersione formate una crema, se troppo densa aggiungere un po di brodo se troppo liquida

lasciate restringere, *la densità va comunque a gusti...*
Impiattate condite con un filo d'olio extravergine d'oliva
prezzemolo fresco tritato e crostini di pane abbrustolito.

PASSATELLI ASCIUTTI CON TARTUFO E RUCOLA

Oggi voglio proporvi un classico della cucina romagnola che ho rivisitato, I PASSATELLI, la ricetta classica infatti prevede che siano serviti in brodo, anche se adesso se ne trovano tante varianti asciutti, e a me personalmente piacciono molto!!

PASSATELLI TARTUFATI ALLE MANDORLE CON POMODORINI E RUCOLA

(ingredienti per 4 persone)

Per i passatelli

4 uova

200 gr di parmigiano grattugiato

160 gr di pangrattato

40 gr di farina

noce moscata

Per il condimento

1 spicchio d'aglio

60 gr di mandorle

2 cucchiaini di salsa tartufata

12 pomodorini

un mazzetto di rucola

olio extravergine d'oliv, pepe

Formate un'impasto con le uova il parmigiano, il pangrattato e la farina, volendo si può fare tutto nel mixer, mettete nell'apposito attrezzo per i passatelli e cuocere pochi minuti in acqua bollente salata.

In una padella mettete un filo d'olio extravergine d'oliva e far soffriggere uno spicchio d'aglio intero, tritare le mandorle e rosolarle in padella facendo attenzione perchè coloriscono subito, togliere l'aglio e aggiungere la salsa tartufata e i pomodorini tagliati a spicchi, allungare la salsa con qualche cucchiaio di acqua di cottura dei passatelli e proseguire la cottura per 5 minuti.

Versate i passatelli in padella unite la rucola spezzettata un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe bianco a piacere, saltate il tutto e servite.

Io non salo il sugo innanzi tutto perchè allungo la salsa con l'acqua di cottura che è salata poi perchè i passatelli sono già molto saporiti.

