

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO

Una delle cose che adoro mangiare e anche cucinare è la pasta ripiena e questi **tortelli con spinaci casatella e asiago** sono ottimi, delicati e gustosi! Ho pensato a questa ricetta ispirata dalle numerose tipologie di tortelli che si possono gustare nei ristoranti a Valeggio e Borghetto sul Mincio e zone limitrofe. Ho avuto la fortuna di visitare questi magnifici luoghi la primavera scorsa e ne sono rimasta incantata. In mezzo ad una natura rigogliosa si incontrano borghi affascinanti ed un fiume, il Mincio, che vi scorre attraverso, lento e silenzioso! Volete scoprire di più su questi luoghi?! correte a leggere il nuovo numero di Taste&More cliccando sulla pagina in fondo al post.




L'ambelico di Venere

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO



- 300 g di farina 00
- 3 uova
- **Per il ripieno**
- 300 g di casatella fresca
- 120 g di Asiago
- spiancini novelli q.b.
- sale fino
- **Per condire**
- burro
- pinoli
- scorza di limone
- spinacini

1. Lavate gli spinacini, circa 2 pugni, scolateli e stendeteli su di un canovaccio per asciugarli.
2. Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e formate un buco al centro. Rompete le uova e versatele al centro del buco, lavorate le uova con una forchetta unendo sempre più farina, proseguite lavorando a mano per una decina di minuti fino a formare un panetto liscio.
3. Coprite la pasta con una ciotola e lasciate riposare 30 minuti.
4. Nel frattempo mettete la casatella in una ciotola e lavoratela con la forchetta, unite l'Asiago grattugiato

e gli spinacini tritati, regolate con un pizzico di sale. Il ripieno dovrà risultare piuttosto verde.

5. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
6. Tagliate delle strisce larghe circa 6 centimetri e dividetele a loro volta in quadrati.
7. Sovrapponete tutti i quadrati uno sull'altro per non far seccare la pasta, al centro di ogni quadretto mettete un cucchiaino di ripieno ripiegate a metà la pasta e richiudetela sovrapponendo le due estremità.
8. Fate bollire abbondante acqua salata, cuocete la pasta pochi minuti e scolatela.
9. In una padella fate tostare i pinoli, unite una noce di burro, mettete i ravioli e alcune foglie di spinicini e fate insaporire.
10. Completate con scorza di limone grattugiata e servite subito.



L'ombelico di Venere




Confezioni di Venere



Conbelco di Venere



Parco giardino Sigurtà



Borghetto sul Mincio





Grazie di Curtatone



RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI

Una settimana, per ingannare il tempo mentre la mia dolce metà era impegnato in una gara podistica, son capitata nuovamente all'eataly. Nel mio lento girovagare mi son lasciata affascinare dai peperoni cruschi, li avevo "sentiti nominare" ma credevo che dalle mie parti non li avrei mai trovati e invece... ovviamente non ho potuto fare a meno di comprarli. Stessa cosa per le ruote, questa pasta mi ricorda quando ero piccola e ora nei supermercati normali non la vedo più così, presa da un momento di nostalgia, ho messo la confezione nel carrello ☐




L'ombelico di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI



- 180 g di broccolo romanesco
- 160 g di pasta secca (ruote)
- 2 peperoni cruschi
- 2 spicchi di aglio
- noci di macadamia tostate salate
- pecorino semi stagionato
- pepe nero
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Lavate il broccolo romanesco e tagliatelo in modo da ricavare delle cimette, pesate il quantitativo necessario.
2. Fate bollire abbondante acqua salata e lessate le cimette per una decina di minuti.
3. Scolatelo senza buttare l'acqua e mettetevi a cuocere la pasta.
4. Tagliate i peperoni a metà ed eliminate i semi, tagliateli a rondelle.
5. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e mettete il peperone a rondelle, unite l'aglio tritato finemente e fate rosolare qualche minuto.
6. Aggiungete il broccolo romanesco e fate insaporire, schiacciatene una parte con una forchetta.
7. Scolate la pasta e versatela nella padella con il

condimento con qualche cucchiaino di acqua di cottura.

8. Scolate la pasta, completate con un filo d'olio extravergine d'oliva, del pepe nero, noci di macadamia tritate e pecorino a scaglie.



Lombello di Venere



L'ambascia di Venere



Lombello di Venere



Combelio di Venere

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE

I paccheri gratinati con polpette di gamberi alle spezie sono un primo piatto molto ricco e saporito. Un primo perfetto per una cena o un pranzo importante, se non volete passare la pasta in forno potete semplicemente condirla con il sugo preparato, in questo caso dovrete completare la cottura dei paccheri in acqua e non lasciarli troppo al dente. I paccheri sistemati all'interno della cocotte risultano più coreografici.



L'ambrosia di Venere

PACCHERI GRATINATI CON POLPETTE DI GAMBERI ALLE SPEZIE



- **Per le polpette**
- 400 g di gamberi (peso lordo)
- 1 albume
- 50 g di pangrattato
- 100 g di ricotta di mucca
- prezzemolo
- scorza di 1 limone bio
- zenzero fresco
- farina qb
- olio extravergine d'oliva
- **Per la pasta**
- 320 g di paccheri
- 250 g di mascarpone fresco
- 1 porro
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- pistacchi non salati
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Pulite i gamberetti eliminando le zampette ed aprendo il carapace per tutta la lunghezza. Schiacciate sulla coda in modo da staccare il gambero dal carapace. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti eliminate il budello che si trova sul dorso. Lavate e scolate i gamberi, rimarranno circa

300 grammi, e frullateli assieme alla ricotta e zenzero fresco grattugiato a piacere, lasciate il composto grossolano. In una ciotola sbattete l'albume ed unite il composto di gamberi, aggiungete il pangrattato, la scorza del limone ed il prezzemolo tritato. Formate tante polpettine poco più grosse di una nocciola e passarle nella farina. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva nella cocotte le Creuset e fate rosolare bene su tutti i lati circa la metà delle polpette, toglietele dalla cocotte, rosolate le polpette rimanenti e tenete da parte. Eliminate le estremità e la foglia esterna del porro, tagliatelo a rondelle e fatelo rosolare nella cocotte con due cucchiaini di olio ed il peperoncino tritato. Aggiungete le polpette ed il mascarpone, fatelo assorbire e completare con la curcuma. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto acqua corrente fredda. Tenete da parte un mestolo di acqua di cottura della pasta ed aggiungerla al sugo. Togliete le polpette dalla cocotte lasciando una parte di sugo sul fondo. Disponete i paccheri in piedi uno affianco all'altro e riempite ognuno con due polpettine, coprite con il rimanente sugo. Tritate grossolanamente i pistacchi e a piacere altro peperoncino. Coprite con il coperchio e cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti, togliete con il coperchio e fate gratinare 5 minuti con il grill acceso. Servire subito.



Confezioni di Venere

ricetta preparata nella cocotte **LE CREUSET**





Lamblica di Venere



ZUPPA DI TOPINAMBUR E CAVOLO NERO CON AVENA E FAGIOLI OCCHIO NERO

Questo potrei senza dubbio definirlo l'inverno delle zuppe, ebbene non ne avevo mai cucinate tante e tutte così buone!

La zuppa di topinambur e cavolo nero con avena e fagioli occhio nero è ottima e saporita, il topinambur senza dubbio dona un sapore ben definito molto gradevole che si sposa alla perfezione con il cavolo nero.



Camelico di Venere

ZUPPA DI TOPINAMBUR CON AVENA E FAGIOLI OCCHIO NERO



- 120 g di fagioli occhio nero
- 140 g di avena decorticata
- 2 porri
- 2 carote
- 200 g di topinambur al netto
- 130 g di cavolo nero
- 2 patate medie
- 1,8 lt di brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- pepe nero

1. Mettete in ammollo i fagioli occhio nero 4 ore prima di preparare la zuppa.
2. Fate scaldare il brodo in un tegame.
3. Sbucciate il topinambur, pesate il quantitativo necessario, tagliatelo a cubetti e tenete da parte.
4. Eliminate le estremità e la foglia esterna dai porri, tagliateli a rondelle.
5. Pulite le carote e tagliatele a dadini, mettete entrambi in un tegame di terracotta con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e fate rosolare qualche minuto.
6. Allungate con qualche mestolo di brodo bollente ed unite

il topinambur ed i fagioli scolati.

7. Lavate il cavolo nero e tagliatelo a striscioline, unitelo alla zuppa con tutto il brodo rimasto, cuocete 40 minuti.
8. Sbucciate e lavate le patate, tagliateli a dadini.
9. Lavate accuratamente l'avena e scolatela. Unite entrambi alla zuppa e cuocete ancora 40 minuti.
10. Se fosse necessario unite altro brodo anche in base a quanto volete ottenere brodosa la zuppa.
11. Servite subito con un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe nero a piacere.







Cantina di Venere





Conchilio di Venere

BORDATINO CON CAVOLO RICCIO ZUCCA E CANNELLINI

Il **Bordatino** è un piatto tipico toscano a base di farina di mais, verdure, cavolo nero e cannellini che però io ho rivisitato sostituendo il cavolo nero con quello riccio e aggiungendo zucca e peperoncino. Non ho mai assaggiato la versione originale ma questo mi è piaciuto molto, un piatto caldo e confortevole perfetto in questi giorni!!



Famiglia di Venere

BORDATINO CON CAVOLO RICCIO E CANNELLINI



- 120 g di [fagioli cannellini secchi Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=79&idM=5&idT=11)
- 80 g di farina di mais fioretto
- 80 g di zucca al netto
- 6-7 foglie di cavolo riccio verde
- 1 grossa carota
- 1 cipolla rossa
- 8 pomodorini rossi
- 30 g di pecorino semistagionato
- peperoncino fresco
- pepe nero
- olio extravergine d'oliva
- sale

1. La sera prima mettete in ammollo i cannellini, 12 ore.
2. Scolate i cannellini e fateli cuocere in abbondante acqua per circa 35 minuti, Frullatene una parte, lasciatene interi circa 100 grammi pesati cotti, e tenete da parte l'acqua di cottura.
3. Mondate e lavate carote e cipolla, tagliate entrambe a cubetti.
4. Eliminate la buccia dalla zucca e tagliatela in piccoli dadini.

5. Lavate il cavolo riccio, eliminate le coste dure e tagliatelo a striscioline.
6. Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 parti.
7. In un tegame antiaderente fate scaldare due cucchiaini di olio e fate rosolare 5 minuti la cipolla con le carote e la zucca.
8. Unite il cavolo riccio ed i pomodorini, fate insaporire ed allungate con la purea di fagioli e 1,2 litri totali tra liquido di cottura dei fagioli e acqua calda.
9. Aggiungete il peperoncino tritato finemente e regolate di sale.
10. Cuocete 30 minuti poi unite a pioggia la farina di mais mescolando per non formare grumi.
11. Cuocete altri 30 minuti mescolando di tanto in tanto.
12. Unite i fagioli cannellini interi e il pecorino grattugiato, cuocete ancora 10 minuti.
13. Servite caldo con un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe a piacere.
14. Se dovesse avanzarne il giorno dopo scaldatela aggiungendo un po' di brodo o acqua calda leggermente salata.





Cantina di Venere

ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE SALSICCIA E BROCCOLI

La zuppa speziata di lenticchie salsiccia e broccoli è l'ideale per queste fredde serate invernali. I sapori si abbinano molto bene, il gusto è ricco e corposo!! Tante idee per ottime e creative zuppe sul nuovo numero di Taste&More, cliccate sulla pagina in fondo al post!!!



ZUPPA SPEZIATA DI LENTICCHIE

SALSICCIA E BROCCOLI



▪ Ingredienti

- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 2 scalogni
- 30 pomodorini ciliegino
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 lt di brodo vegetale
- 250 g di salsiccia fresca di suino
- 180 g di [lenticchie piccole Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=17)
- 300 g di broccoli al netto
- peperoncino a piacere
- 2 cucchiaini di curcuma in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo a piacere

1. Preparazione

2. Mondate e lavate carota, sedano e scalogni, tritate grossolanamente la cipolla e a dadini le altre verdure. In una casseruola fate rosolare il trito con un filo d'olio extravergine d'oliva. Unite la salsiccia a pezzetti e fatela cuocere qualche minuto. Aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, il peperoncino e le spezie. Allungate con la passata di

pomodoro ed il brodo, fate cuocere 30 minuti ed unite le lenticchie lavate e scolate. Cuocete 15 minuti ed unite le cimette dei broccoli o i broccoli tagliati in piccoli pezzi. Proseguite la cottura per 10 minuti, completate con un filo di olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato a piacere, servite subito.





Amélia di Venere



Lambello di Venere

NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI

I **nidi di rondine alla robiola e porcini** sono una rivisitazione di un classico piatto romagnolo. La ricetta classica nel ripieno non prevede la robiola, che a mio parere ci stà d'incanto, ma "solamente" prosciutto funghi e fontina o mozzarella, il tutto farcito con abbondante besciamella, alcune versioni prevedono anche l'uso della salsa di pomodoro o del ragù di carne. Un piatto goloso e di sicuro effetto, ottimo per essere servito durante le festività o per il pranzo della domenica.

Questa ricetta la potete trovare anche nel nuovo numero di

Taste&More, assieme ad un'idea vegetariana per una ricca pasta al forno realizzata da Mary Pellegrino. A fine post cliccando sulla copertina potrete sfogliare il num. 23 di Taste&More.



NIDI DI RONDINE CON ROBIOLA E PORCINI



- Per la pasta
 - 300 g di farina 00
 - 3 uova
 - Per il ripieno
 - 300 g di robiola
 - 250 g di prosciutto cotto
 - 300 g di funghi champignon al netto
 - 300 g di funghi porcini al netto
 - 60 g di parmigiano reggiano
 - Per la besciamella
 - 800 g di latte intero
 - 80 g di burro
 - 50 g di farina 00
 - noce moscata
 - sale
1. Per la besciamella, fate scaldare il latte, in un largo tegame mettete il burro a pezzi e fatelo sciogliere. Aggiungete la farina e mescolate con una frusta, unite il latte a filo sempre mescolando. Completate con abbondante noce moscata e regolate di sale.
 2. Cuocete a fiamma bassa sempre mescolando fino a quando la besciamella sarà densa.
 3. Pulite i funghi con un panno umido per eliminare la terra, mondateli, pesate il quantitativo necessario e

tagliateli a rondelle. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, mettete gli spicchi di aglio interi ed i funghi, fate cuocere qualche minuto e allungate con una tazza di acqua, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 30 minuti, eliminate l'aglio.

4. In una ciotola lavorate la robiola con il parmigiano reggiano grattugiato e 8 cucchiaini abbondanti di besciamella.
5. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova fino a formare un panetto liscio. Fate riposare la pasta coperta per 30 minuti poi stendetela sottile.
6. Dividete la sfoglia ottenuta in tre strisce e a loro volta dividetele in due pezzi. Fate bollire abbondante acqua salata e cuocete 3-4 minuti i pezzi di pasta due per volta.
7. Scolateli e stendeteli man mano su un canovaccio pulito, tamponate in modo da asciugare la pasta. Stendete uno strato di crema di robiola su ogni pezzo di pasta lasciando un bordo di 1 centimetro tutto attorno.
8. Fate un secondo strato con i funghi e un terzo con il prosciutto. Arrotolate la pasta e tagliate dei pezzi di circa 4 centimetri. Ricoprite il fondo di una teglia con uno strato abbondante di besciamella e disponete i nidi di rondine uno affianco all'altro.
9. Completate con la rimanente besciamella facendola colare tra i nidi.
10. Scaldate il forno impostato con la funzione cottura tradizionale statica a 180°C, cuocete 40 minuti, gli ultimi 15 minuti modificate la modalità di cottura impostando la funzione riscaldamento dal basso.

RICETTA REALIZZATA CON FORNO TOUCH 60 SMALVIC





Canteloni di Venere



Cannelloni di Venere





RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI

Ci sono quelle verdure “sconosciute” che raramente si riescono a trovare al supermercato, poi accade che all’improvviso appaiono e le vedi quasi ovunque... è quello che è successo l’anno scorso con il cavolo nero che dalle mie parti non era comune. L’ho sempre usato nelle mie zuppe con grandissima soddisfazione tanto che è diventato l’ingrediente principale che non può mancare mai. Questa volta però ho deciso di usarlo per fare un pesto che a dire il vero mi è piaciuto più di quanto immaginassi e anche qui a casa ha superato il test a

pieni voti. Io l'ho usato per condire una pasta ripiena ma credo che stia benissimo con qualsiasi pasta.

Il pecorino di fossa che ho utilizzato è quello di Sant'Agata Feltria che ha un sapore più delicato rispetto ad altri formaggi di fossa ma rimane pur sempre molto saporito. L'equilibrio del pecorino e del cavolo è comunque molto buono in quanto nessuno dei due sapori prevale sull'altro.

Vi lascio anche un'idea per una zuppa deliziosa con il cavolo nero, topinambur e tanti cereali, la mia ricetta la trovate [qui](#)



RAVIOLI ALLA ROBIOLA CON PESTO DI CAVOLO NERO PECORINO E NOCI



- **Per la pasta**
- 190 g di farina 00
- 2 uova
- 200 g di robiola
- pepe nero
- **Per il pesto**
- 60 g di cavolo cavolo nero (foglie tenere)
- 20 g di pecorino di fossa o altro saporito
- 2 noci
- 1/2 spicchio d'aglio
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- **Per completare**
- 1 noce
- 4 mezzi pomodorini secchi sott'olio

1. Per la pasta, su di un tagliere disponete la farina, con la mano formate un buco al centro, rompete le uova e versatele all'interno.
2. Lavorate inizialmente con una forchetta e proseguite a mano fino a formare un impasto omogeneo.
3. Lasciate riposare la pasta 30 minuti coperta da un piatto.
4. Nel frattempo lavate le foglie tenere del cavolo nero e lessatele 2 minuti in acqua bollente.
5. Scolate il cavolo e passatelo immediatamente in acqua fredda, strizzate benissimo le foglie per togliere tutta l'acqua.
6. Tritate grossolanamente le foglie e mettetele nel mortaio, unite le noci, il pecorino, l'aglio e una paste

dell'olio.

7. Con il pestello iniziate a lavorare il pesto aggiungendo l'olio rimasto un po' per volta.
8. Io ho lasciato il pesto un pochino grumoso ma se lo desiderate più liscio basterà pestarlo di più.
9. Mettete in una ciotola la robiola ed il pepe nero e lavorate con una forchetta
10. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
11. Tagliate delle strisce alte circa 4 centimetri e a loro volta dividetele in quadri. Disponete al centro una nocciola di robiola piegate formando un triangolo.
12. Sigillate bene i bordi e passateli con i rebbi di una forchetta.
13. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata bollente per circa 3-4 minuti.
14. Scolate la pasta e conditela con il pesto di cavolo nero, completate con dei gherigli di noci e i pomodorini secchi tagliati a pezzetti.






Lambelias di Venere









Amalia di Vercelli

