

RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO CON SALSA ALLE NOCI

Dalle mie parti non è facile trovare dei bei porcini freschi, chi va a raccogliarli in montagna li tiene per se e quelli che si trovano al supermercato non sempre son buoni. Per non parlare del tartufo, ma due weekend fa per la prima volta in un paese vicino casa, si è tenuta la festa del tartufo e del porcino dove ho potuto comprare tutto fresco. L'ideale per i porcini a mio gusto è la pasta, e se ripiena ancora meglio! La ricetta è molto semplice e non proprio originale ma è un classico che in autunno non dovrebbe mai mancare!!!



**RAVIOLI AI PORCINI E TARTUFO
CON SALSA ALLE NOCI**

per 4 persone

400 g di farina 00

4 uova

per il ripieno

350 g di porcini freschi pesati puliti

200 g di ricotta di mucca fresca

100 ml di vino bianco secco

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

per la salsa

30 g di noci al netto degli scarti

30 g di pan bauletto bianco

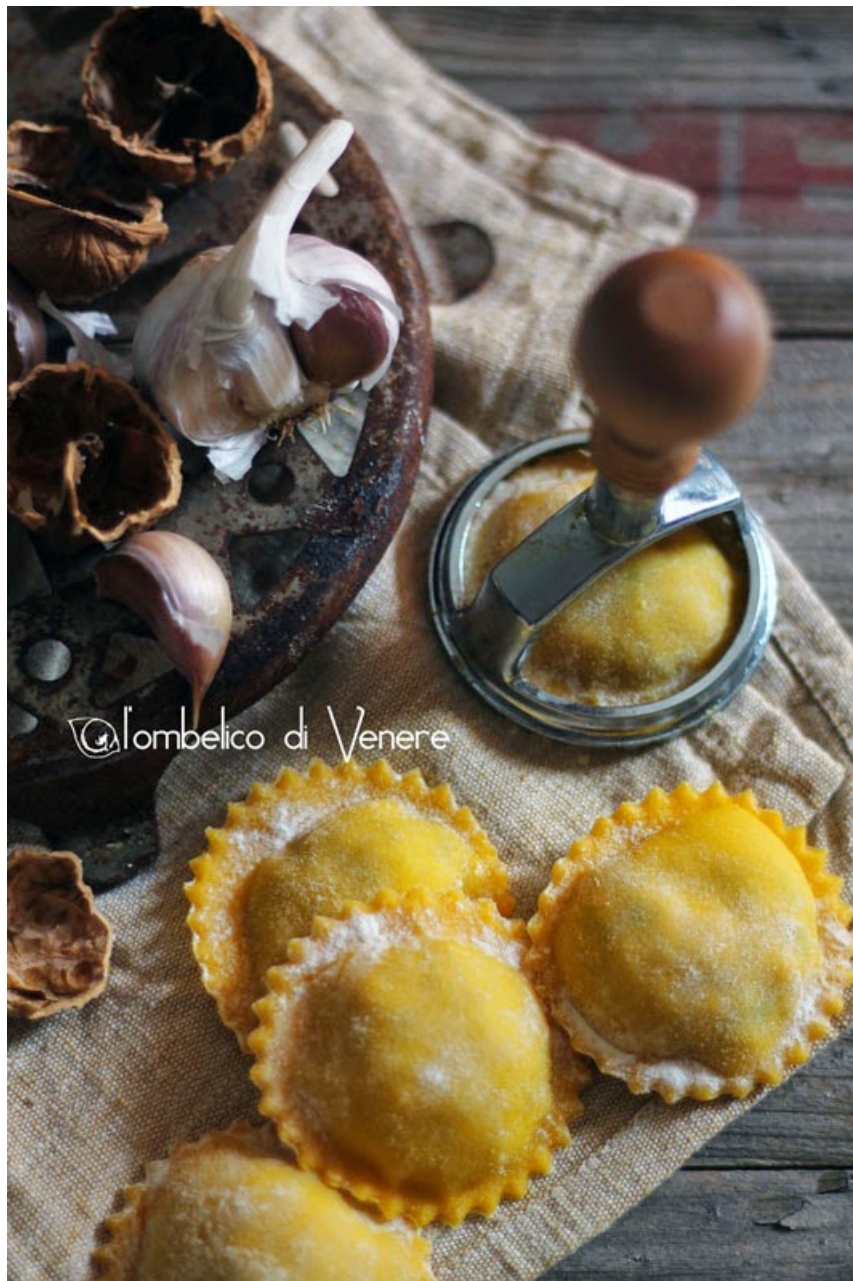
20 g di olio extravergine d'oliva

latte qb

sale, pepe

tartufo bianco a piacere





Pulite accuratamente i funghi porcini con uno straccio umido eliminando tutti i residui di terra, tagliateli a fette sottili. In una padella scaldate dell'olio extravergine d'oliva e versatevi i funghi e uno spicchio d'aglio, fate cuocere una decina di minuti mescolando ogni tanto e sfumate con il vino bianco, fate evaporare e salate. Eliminate l'aglio, togliete i funghi dal fuoco e tagliateli grossolanamente, lasciateli raffreddare ed uniteli alla ricotta ed al prezzemolo fresco tritato. Regolate di sale e pepe e fate riposare. A piacere potete tenere da parte due cucchiari di funghi per guarnire la pasta.

Preparate la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per

verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete

la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile

iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90°

per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. Tagliate delle strisce di pasta larghe poco più del vostro tagliapasta, disponete dei mucchietti di ripieno e coprite con una seconda striscia di pasta, sigillate bene con le dita attorno al ripieno eliminando l'aria. Formate con un tagliapasta i ravioli. Lasciate asciugare la pasta almeno mezz'ora.

Per la salsa, bagnate con il latte una fetta di pan bauletto dalla quale avrete eliminato la crosta. Mettetela in un mixer assieme alle noci, l'olio, lo spicchio d'aglio eliminato dai funghi, sale e pepe e frullate finché diventa crema. Cuocete la pasta in abbondante acqua calda salata. Unite qualche cucchiaio di acqua di cottura alla salsa per renderla più fluida. Condite la pasta con salsa a piacere e servite con del tartufo fresco a scaglie.



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



L'ombelico di Venere



 L'ombelico di Venere

con questa ricetta partecipo al contest I SAPORI DELL'AUTUNNO



LASAGNE ALLO SPECK CASTAGNE E GORGONZOLA

I giorni appena passati son stati impegnativi per la mia mente, giorni in cui la cronaca è spietata in cui vediamo città allagate, ragazzini seviziati.. tutte cose che mi toccano e mi fanno anche stare male. Eppure si va avanti, si cerca un rifugio sereno da tutto, si cerca di distrarsi con quell'angolino di paradiso, il Mio blog, quello spazio dove posso scrivere di me, dove posso rifugiarmi.. e poi apro facebook e tra i commenti commossi per gli eventi di cronaca trovo una guerra.. una serie di insulti completamente gratuiti, un battibecco a mio parere sopra le righe che non ha risolto nulla ed ha aumentato la rabbia e il nervosismo, mi chiedo perché si debbano cercare gli scontri con il lanternino, mi chiedo perché questo con tutto quello che di serio ci accade attorno. Capisco che dietro si nascondano dinamiche provocatorie con mille secondi fini ma non ci bastano i problemi che già abbiamo? Forse dobbiamo cercarne altri per dimenticarci di quelli, forse dobbiamo proprio attaccarci alle cazzate, ci piace così tanto fare del male agli altri, offenderli, criticarli.. non voglio fare la moralista né l'ipocrita, non sono una santa e so benissimo che è normale che non tutti ci possano essere simpatici ma un po' di sana indifferenza non basta? La scrittura privata non usa più? Bisogna per forza sputtanare in pubblico altrimenti non si ottiene visibilità, perché

oramai in questo mondo si cerca solo questo! La mia indole è quella di essere indipendente e per questo non ho mai amato chi mi dice quello che devo fare, o meglio chi mi impone quello che devo fare, odio i ricatti anche psicologici e subdoli. Altra cosa sono i consigli che quanto meno ascolto sempre! Sono sempre stata per il confronto costruttivo e cerco sempre di spiegarmi ma adesso mi sembra assurdo avere la sensazione di doverlo fare, altrimenti da qualche parte mi sento inadeguata, questa cosa mi fa una rabbia pazzesca, giustificarmi per cosa mi chiedo?!? Non amo le persone che non mi dicono le cose che pensano di me, a volte ammetto di non essere molto delicata ma ho il vizio di dire quello che penso.

Son sempre stata una ragazzina troppo seria, troppo grande dentro, e anche troppo seriosa, ad un certo punto mi sono stancata di tenere il muso e ho iniziato a ridere.. amo alla follia ridere e amo le persone che mi fanno ridere anche per niente, anche per delle minchiate pazzesche. Sono estremamente seria e professionale ma non voglio più essere seriosa, anche sul lavoro amo dire cazzate amo prendermi in giro e amo essere leggera quando posso, non voglio quindi appesantirmi per delle cose che non sono nulla!! Mi chiedo perché non si possa essere tante cose contemporaneamente senza che nessuno abbia niente da dire!! Mi chiedo perché ci sia chi non concepisce che si possano prendere le cose seriamente mantenendo comunque l'ironia ed il sorriso sulle labbra. Ho 4 amiche da vent'anni, quattro bellissime persone, molto serie, molto educate, molto responsabili, una commercialista, una ceramista, una vicedirettrice di banca, una è ispettore presso un gruppo bancario, e il nostro gruppo si chiama casualmente "le polle" coniato dalla mamma di una perché quando ci troviamo a chiacchierare facciamo un gran baccano.. io non mi sono mai sentita offesa da questo nome, forse perché è ironico?? forse perché non devo nascondermi dietro aggettivi importanti per sapere come sono?! Tutto quello che ho scritto sono solo riflessioni assolutamente personali che non vogliono creare ulteriori polemiche ma anzi placarle e far capire che a mio parere le cose importanti sono ben altre e che qui dovremmo trovare solo serenità!!

Ma adesso parliamo di cibo, parliamo di MTC e questo mese parliamo di lasagna, non potrebbe starci meglio in questo post perché è un piatto generoso ricco e che di sicuro mette un bel sorriso sul viso di chi la mangia!! Io lo so benissimo, questa portata mi ricorda tanto la mia amatissima mamma e proprio come ci ha raccontato Sabrina nel suo bellissimo e coinvolgente post, in passato l'ho preparata con lei tante volte, io ero l'addetta all'assemblaggio, e all'assaggio con il dito della besciamella ☐ Quindi la lasagna per me è tradizione, ricordo, famiglia, festa, in una parola.. una meraviglia!!! Mi è sempre piaciuto l'angolo, dove si trova la pasta che nei bordi è croccantina, e poi taaanta besciamella!! Subito ho pensato di fare quella classica ma poi mi son fatta prendere dalla fantasia e ho pensato, come

faccio spesso, di usare ingredienti che si compensano tra loro, il salato dello speck e del gorgonzola che viene addolcito dalle castagne e dal miele al tartufo, il risultato è davvero buono e goloso come si conviene ad una lasagna che si rispetti!!!! Scusate la carrellata di foto ma la vecchia cucina della nonna mi ha ispirato!



**LASAGNE ALLO SPECK
CASTAGNE E GORGONZOLA**

per 4 persone
200 g di farina 00
2 uova
per la farcitura

200 g di duetto (metà gorgonzola metà mascarpone)

120 g di speck

30 castagne

30 g di burro

3/4 cucchiari di Parmigiano Reggiano
per la besciamella

700 g di latte fresco intero

58 g di burro

52 g di farina**

noce moscata

6-7 foglie di salvia

sale

3 cucchiaini di miele al tartufo*(facoltativo)

*può essere sostituito da miele d'acacia e scaglie di tartufo

**a noi la besciamella piace liquidina ma si può aumentare la
quantità di farina di 10/12 grammi se si vuole ottenere più
soda.



Per prima cosa cuocete le castagne, praticate su ognuna un taglio e disponetele su di una teglia, cuocete in forno caldo per circa 30 minuti, il tempo dipende dalla loro grandezza. Le castagne possono anche essere lessate ma a mio parere arrostate hanno più sapore. Toglietele dal forno e avvolgetele in un panno di lana, fate intiepidire e sbucciatele.

Iniziate preparando la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro. Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti. Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Unite 3 foglie di salvia, la noce moscata a piacere e salate. Mescolate continuamente, appena la besciamella inizia a sobbollire toglietela dal fuoco, eliminate la salvia e unite il miele al tartufo.



Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Fate uno strato con le castagne a piccoli pezzi, unite una parte di gorgonzola sempre a pezzetti, distribuitevi sopra della besciamella, coprite con un altro strato di pasta e coprite con lo speck, distribuite la besciamella e proseguite con i restanti strati. L'ultimo strato sarà di sola pasta, ungetela con del burro e cospargete con il parmigiano.

Cuocete a 180°C per 40 minuti. Togliete la teglia dal forno e attendete 10 minuti prima di tagliarla.





 Lombelico di Venere



L'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre




RAVIOLI NERI AL BRANZINO E MASCARPONE

Ci siamo, il weekend è ufficialmente iniziato, e più che inverno sembra primavera!! In questi giorni c'è un sole magnifico e questo mi riempie di gioia, io che vivo solo di luce ma soprattutto di sole!! Per rimanere ancora di più legata alla stagione che io amo, oggi vi ho preparato dei ravioli magnifici, delicati e golosi. Li ho mangiati in un ristorante in zona mare qui dalle mie parti e mi son piaciuti così tanto, che ho voluto replicare. Non mi dilungo oltre, vi auguro un weekend sereno!!!

Ravioli
branzino e mascarpone



© Tombelico di Venere



Ravioli al branzino e mascarpone

per 2 persone

200 g di farina 00
2 uova
1 bustina di nero di seppia
150 g di branzino cotto
150 g di mascarpone
2 pomodori maturi
10 g di pinoli
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Per la farcia, cuocete il branzino al forno per circa 30 minuti. Privatelo della pelle della lisca e delle spine, prelevatene la quantità necessaria e schiacciatela con una forchetta, unite il mascarpone e regolate di sale e pepe, fate riposare in frigorifero.

Per la pasta, disponete la farina su un tagliere, con la mano create un buco al centro.

Rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina assieme al nero di seppia e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate facendo forza con i palmi. Eseguire dei movimenti alternati con le mani ottenendo un panetto allungato. Ripieгатelo portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a stenderla con il mattarello, inizialmente facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco

più sottile iniziate ad avvolgerne una parte sul mattarello e, muovendolo avanti e indietro, fate pressione con le mani spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta. Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di 2 3 millimetri.

Mettete la farcia in una sac à poche, ripiegate la pasta in due per tracciare il segno della sua metà. In una metà della pasta distribuite dei mucchietti di ripieno uno affianco all'altro distanziati di 1,5 centimetri circa, la stessa distanza che lascerete tra una fila e l'altra. Ripiegate la parte della pasta senza ripieno sull'altra e con le dita fate pressione tra un "raviolo" e l'altro per eliminare l'aria in eccesso e sigillarli bene. Con una rondella tagliate i ravioli. Fateli asciugare in un vassoio infarinato per circa un'ora. Cuoceteli in abbondante acqua salata e conditeli con il pomodoro fresco a cubetti e dell'olio extravergine d'oliva. Completate con i pinoli tostati e servite.



Colombelico di Venere





BIRYANI AL POLLO E MELA

Si riparte con l'MTC, si riparte a giocare.. in modo ancora più responsabile e consapevole di prima, si perché l'aver vinto per me non significa essere arrivata ma al contrario è quasi come iniziare. Adesso mi sento come se dovessi dimostrare ad ogni nuova sfida che sono all'altezza, che quella vittoria è arrivata per un motivo. Magari può sembrare un pochino contorto ma a me piace guadagnarli e soprattutto

meritarmi le cose senza se e senza ma e ho la tendenza a prendere tutto piuttosto seriamente. Bene, ma passiamo alla sfida, Annalena ci ha proposto il riso in un bellissimo post carico di informazioni e consigli, sono seguiti dei post dell'MTC che parlano delle cotture e delle tipologie di questo meraviglioso alimento che consiglio a chi ancora non lo ha fatto, di leggere. Io amo il riso, nella mia dispensa c'è il basmati, il jasmine, il venere, quello rosso, un brown rice thailandese comprato sul posto, il riso balilla, il classico carnaroli, il viallone nano.. l'originario mancava e l'ho comprato.. e tanti ancora ne vorrei provare!! Capita spesso che il mio pranzo sia semplicemente riso bianco con olio zenzero e parmigiano e a me piace moltissimo.

Confesso che mi ero fatta molto tentare dal provare una delle ricette di Annalena, in particolare la bavarese, ma poi ho iniziato a pensare e anche se inizialmente la mia mente partoriva solo dolci, mi son ricordata di una ricetta che da tanto tempo volevo provare a fare, il biryani. Non so se la mia ricetta si possa meritare questo nome perché non sono un'esperta di cucina indiana, ma spero quantomeno di essermici avvicinata. Le quantità di spezie che ho utilizzato non è eccessiva perché avevo paura risultassero troppo invadenti, infatti al gusto finale non sono predominanti quindi se qualcuno ama particolarmente il loro sapore consiglio di aumentarne la quantità. Non ho utilizzato le uvette perché da queste parti non sono apprezzate e quindi ho aggiunto la mela per "addolcire" un pochino il sapore e a mio gusto con lo zafferano si sposa molto bene.



BIRYANI AL POLLO E MELA

per due persone

per la marinatura

200 g di sovracosce di pollo (peso al netto degli scarti)

125 g di yogurt bianco intero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino abbondante di curcuma

1 cucchiaino di semi di cumino

1/2 peperoncino rosso fresco tritato

2 cm di zenzero fresco

per il riso

150 g di riso Basmati

300 g di acqua

1 cipolla bionda
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
1 mela piccola
15 g di pinoli
pistilli di zafferano
2 cucchiaini di latte fresco
2 bacche di cardamomo
sale



Per prima cosa preparate la marinatura, unite allo yogurt tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Eliminate la

pelle dal pollo e tagliatelo a dadini di circa 2 cm, mescolatelo alla marinatura e disponetelo in un contenitore, ricoprite di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.

Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà e poi a fette sottili. Bagnare la lama del coltello vi aiuterà a non piangere, con me funziona. Pulite la carota e affettate anch'essa a rondelle sottili. Sbucciate la mela, tagliatela a spicchi che priverete del torsolo, riducetela poi a dadini. Mettete tutto in una padella dove avrete fatto scaldare dell'olio extravergine d'oliva, unite anche uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare a fuoco basso. Contemporaneamente fate scaldare l'acqua in una pentola con i semi delle bacche di cardamomo. In un'altra padella fate rosolare a fuoco vivo il pollo con tutta la sua marinatura.

Accendete il forno a 180°. Scaldate il latte e fatevi rinvenire i pistilli di zafferano. Quando il mix di verdure e mela sarà cotto unite il riso che avrete precedentemente risciacquato. Aggiungete 300 grammi di acqua bollente, dalla quale avrete tolto i semi di cardamomo, e il latte con lo zafferano, riportate a bollore e versate tutto in una pirofila da forno provvista di coperchio, unite anche la foglia di alloro. Coprite la pirofila con il coperchio e infornate per 15 minuti finché il liquido sarà completamente assorbito. Lasciate riposare una decina di minuti e servite. Tostate i pinoli e disponeteli sul riso direttamente nei piatti.



 Colombelico di Venere



l'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



Taste&More summer edition

Luglio, l'estate è ufficialmente appena iniziata, solitamente è il mese più "hot" dove ognuno di noi cerca di limitare i cibi caldi, le cotture prolungate, perdiligendo fresche insalate, bevande gustosamente ghiacciate, zuppe fredde.. Noi di Taste&More abbiamo pensato di regalarvi le nostre idee per alleggerire e rinfrescare le vostre giornate estive con un numero tutto dedicato al "freddo".. ecco a voi Taste&More fresh edition!!

In questo numero potete trovare la mia crema aromatica di zucchine, è gustosa, delicata e le mandorle al miele e senape sono fantastiche!!

CREMA AROMATICA DI ZUCCHINE

cliccando sulla foto andrete direttamente alla ricetta

crema aromatica
di zucchine



Taste & More magazine

www.tastemoremagazine.it



fresh edition summer 2014

Come sempre ringrazio tantissimo tutte le fantastiche blogger
che collaborano alla rivista!!!

GNOCCHI DI RICOTTA ALLE

FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA

Quando arrivano le fragole, e si sa che non durano tanto a deliziarci con il loro sapore, è come una corsa per preparare confetture, mousse, torte, crumble, e tutto quello che si può con questo frutto delizioso. Io non sono certo da meno e oltre ai vari dolci avevo voglia di sperimentare un primo. Ho già preparato il classico risotto, ma questa volta ho voluto provarne uno diverso, con gli gnocchi di ricotta. Io li adoro per il loro sapore delicato e che sa di latte, metto poca farina nell'impasto proprio per sentirlo più forte. Ho pensato di condirli con le fragole e le cipolle di tropea caramellate, contrastando tutto con il sapore forte del Taleggio DOP, e nel complesso trovo che il piatto sia risultato ben equilibrato.



ombelicodivenere.blogspot.it

**GNOCCHI DI RICOTTA
ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA**

per due persone

per gli gnocchi

250 g di ricotta di mucca

60 g di farina 00

1 tuorlo

per il condimento

60 g di fragole mature

50 g di Taleggio DOP

1 cipolla di tropea media

1 cucchiaio abbondante di zucchero di canna

1/2 bicchiere di prosecco

1 noce di burro



Per gli gnocchetti, sbattete il tuorlo con la ricotta e quando il composto sarà omogeneo, unite la farina e mescolate bene. Lasciate riposare il composto coperto mentre preparate il condimento.

Lavate e mondate le fragole, tagliatele a cubetti piccoli e mettetele in una tazza con il prosecco fino a coprirle. Pulite la cipolla di tropea e tagliatela a rondelle non troppo fini. Fatela soffriggere in padella con una noce di burro e dopo pochi minuti unite lo zucchero di canna, mescolate spesso finché lo zucchero sarà sciolto. Scolate le fragole e versatele in padella, fate cuocere circa un minuto e allungate con una tazzina di acqua, proseguite la cottura finché saranno quasi sciolte, unite il Taleggio DOP a cubetti e fatelo disfare, togliete dal fuoco.

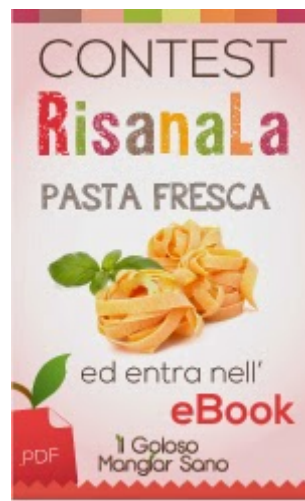
Mettete il composto per gli gnocchi in una sac a poche e tagliate la punta, il diametro degli gnocchi deve essere circa da 1 a 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra "staccate" i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola e metteteli nella padella con il sugo, saltate gli gnocchi in modo che si condiscano uniformemente, possibilmente non mescolate con un cucchiaino per non romperli, gli gnocchi di ricotta sono piuttosto delicati. Servite caldi.





ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest LA PASTA FRESCA
di Elisabetta "Il goloso mangiar sano"



LASAGNETTE DI MAIS CON CREMA DI POMODORI ALLA MANDORLA

E' la prima volta che mi cimento con la pasta senza glutine fatta in casa. Grazie a Stefania e Simona e ai loro preziosi articoli che scrivono per Taste&More, ho imparato che una farina gluten free da sola non va bene ma che bisogna creare un mix con presenza anche di amidi per far si che l'impasto stia assieme e non si disfi in cottura, giusto? Per questo ho provato a cuocere una sola lasagnetta prima di lanciarle tutte in pentola, non si sa mai!!

Per essere il mio primo esperimento sono molto soddisfatta, sia per il gusto che per la resa della pasta, sicuramente è la fortuna dei principianti. Ho capito che l'impasto non fa resistenza quando lo si stende, non è elastico ma simile ad una frolla, certo non c'è il glutine, ma questo, anche se scontato era una cosa alla quale prima di provare non avevo pensato e son contenta di aver aggiunto un piccolo tassello alla mia conoscenza culinaria! Inoltre il sapore del mais a me piace moltissimo quindi sono andata un pochino sul sicuro, esistono tante farine e amidi da mixare come quelli di quinoa o di tapioca che sento più di frequente, ma ho pensato a qualcosa che più o meno abbiamo sempre in casa tutti!

Per chi fosse interessato ad approfondire l'argomento sulla pasta fatta in casa glute free vi consiglio, oltre che a consultare i blog di Simona e Stefania, di leggere questi loro preziosi articoli, qui e qui



ombelicodivenere.blogspot.it

**LASAGNETTE DI MAIS
CON CREMA DI POMODORO ALLA MANDORLA**

per 2 persone

per la pasta:

115 g di farina di mais fioretto

30 g di fecola di patate gluten free

25 g di farina di riso gluten free

10 g di farina di mandorle

2 uova

1 albume

per il condimento:

100 g di pesce spada fresco

20 g di mandorle tostate salate

1/2 melanzana lunga

10 pomodorini perini
5 foglie di basilico
2 cipollotti freschi
1 cucchiaino di fecola di patate gluten free
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Per la pasta, fate tostare la farina di mandorle in una padella finché diventerà color nocciola. Unitela alle altre farine e lavorate assieme alle uova e all'albume fino a formare un impasto liscio. La pasta non deve essere appiccicosa o troppo secca altrimenti si rompe tirandola con il mattarello. Stendete un velo di farina di mais sul tagliere e tirate al pasta con il mattarello delicatamente. Non fatela troppo sottile altrimenti rischiate che si rompa. Con una rondella tagliate la pasta in strisce larghe circa 1 centimetro che suddividerete in 4/5 parti creando le vostre lasagnette. Io ho preferito non fare strisce troppo lunghe per evitare che si rompessero in cottura.

Lavate la melanzana, tagliatela a rondelle sottili e poi a strisce, mettetela a rosolare in una padella con dell'olio extravergine d'oliva. Eliminate la parte esterna dei cipollotti e tagliate a rondelle la parte bianca, riducete in dadini il pesce spada e unite il tutto alle melanzane, fate cuocere mescolando spesso. Togliete il sugo dalla padella e tenete da parte. Tagliate i pomodorini a metà e metteteli a rosolare in padella con uno spicchio d'aglio due cucchiaini di olio e le foglie di basilico, dopo qualche minuto salate pepate, eliminate l'aglio e trasferite tutto in un frullatore assieme a 15 mandorle e a qualche cucchiaio di olio. Frullate fino a formare una crema fluida.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la crema di pomodoro, unite il sugo di melanzane e impiattate, decorate con le mandorle rimaste tritate grossolanamente.



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA CON RAGU' DI FRATTAGLIE

Ammetto che la prima cosa che ho pensato è stata "nooooo... e io come faccio??" la seconda è stata "dovrò saltare anche questo mese l'MTC" e così sono passati alcuni giorni e poi ho pensato "deve essere stata una punizione per aver dimenticato di pubblicare i soufflè.. si due, in tempo"

Mettiamola così, ero appena tornata dalle ferie, il fuso orario.. insomma in qualche modo devo pur darmi una spiegazione!!

E fu così che mi trovai a comprare fegatini, cuori di pollo e durelli con affianco un vecchietto che se ne riempiva il carrello. Mi ha fatto pensare a mio nonno, lui ha sempre avuto le galline che puntualmente facevano una brutta fine e di certo non si buttava nulla, nemmeno le budella. Mia mamma ha sempre usato delle frattaglie per preparare il ragù, ma mescolate al macinato non mi hanno mai dato fastidio. Ho deciso quindi di partire da qui, dai miei ricordi e ho preparato un ragù di sole frattaglie, lo so, più banale di così non potevo farlo ma è difficile avere fantasia per qualcosa che non ti piace e che non riesci ad assaggiare. Mi dispiace perché avrei voluto rendere onore anche a questa sfida pensando a qualcosa di più originale, come dice Cristiana "la cucina è arte, sperimentazione, creatività e tanto saper fare" anche per me è così però forse a volte anche preparare un classico va bene, non so, mi perdonerete, solitamente non sono schizzinosa e mi piace provare tutto ma questo tipo di piatti, pur avendoli assaggiati, non mi piacciono proprio, e con il fegato ho riprovato anche di recente ma ancora niente da fare. Però adesso mi pento di non aver memorizzato le "ricette" che preparava annibal nel telefilm in onda lo scorso inverno, certi piattini di alta cucina!!!

Ad ogni modo ho voluto esserci, mi sono impegnata in cucina come per le altre sfide e chi ha mangiato queste tagliatelle

le ha trovate buonissime, quindi per chi ama il genere direi che sono un buon classico.



Per dare un pochino di "vivacità" alla ricetta ho deciso di preparare non delle semplici tagliatelle ma una paglia e fieno con l'ortica raccolta sull'argine del fiume durante una passeggiata con mia mamma. Con lei che mi diceva "ma questa non è ortica" e la toccava senza essere punta, poi mi sono sacrificata io e il mio dito ha pizzicato per tutto il giorno.. decisamente erano ortiche.



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

**PAGLIA E FIENO ALL'ORTICA
CON RAGU' DI FRATTAGLIE DI POLLO**

per 6 persone

per la pasta gialla

200 g di farina 00 circa

2 uova

pasta alle ortiche

300 g di farina 00 circa*

250 g di ortiche pesate cotte

1 uovo

per il ragù

230 g di fegatini di pollo

230 g di dorelli di pollo
60 g di budella di pollo
60 g di pancetta
5 cuori di pollo
1 carota
3 cipollotti freschi
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaio di aceto bianco
brodo di pollo q.b.
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

*la quantità della farina è indicativa, meglio iniziare l'impasto utilizzandone meno e aggiungerne all'occorrenza. La quantità dipende dalla grandezza dell'uovo e dall'umidità delle ortiche.



Selezionate foglie di ortica più tenere e giovani, quelle vicino alla punta, lavatele più volte accuratamente con acqua fredda, io ho messo anche un cucchiaino di bicarbonato di sodio e poi ho risciacquato bene.

Cuocete in poca acqua salata le ortiche e fatele scolare bene per tutta la notte.

Preparate la pasta gialla lavorando due uova intere e 200 g di farina. Frullate 250 g di ortiche, il peso varia anche in base a quanto le volete verdi e aromatiche, con questa quantità il sapore è piuttosto accentuato.

Lavorate le ortiche con la farina e l'uovo, consiglio di partire con meno farina ed aggiungerne all'occorrenza.

Lasciate riposare i due impasti 20 minuti coperti da un

piatto.

Mettete il fegato in un piatto con dell'acqua fredda e un cucchiaino di aceto bianco per dieci minuti poi scolatelo.

Per il ragù, in un tegame fate rosolare la carota pulita e i cipollotti tagliati grossolanamente e la pancetta a striscioline. Tritate le budella e unitele al soffritto. Quando tutto sarà rosolato unite i dorelli che avrete tagliato a piccoli pezzetti eliminando la parte dura che stà al centro, se i pezzetti fossero troppo grossi potete passarli velocemente nel mixer. Tagliate i cuori e il fegato a pizzoli pezzi e metteteli nel tegame, lasciate soffriggere il tutto mescolando ogni tanto. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il brodo caldo fino a coprire il tutto. Lasciate cuocere circa 40 minuti, se il ragù dovesse asciugarsi troppo aggiungete poco brodo per volta, alla fine dovrà rimanere non troppo asciutto. Regolate di sale e pepe.

Cuocete pochi minuti le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele e conditele con un filo di olio extravergine d'oliva e con il ragù di frattaglie, completate con Parmigiano reggiano a piacere.



ombelicodivenere.blogspot.it





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipio all'MTC del mese di aprile

