

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!



**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



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l'elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.

Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l'amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

- 250 g di ricotta di mucca
- 120 g di pera abate (pesata pulita)
- 100 g di bietole (solo le foglie)
- 70 g di farina 00
- 60 g di cicoria (solo le foglie)
- 40 g di formaggio tipo brie
- 40 g di rigatino toscano affumicato
- 1 uovo
- 1 scalogno



Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell'acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l'acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiari di olio extravergine d'oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un'effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.

Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.

Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.



TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDÌ 5
SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5
FEBBRAIO!!!

ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

Conoscendo i miei polli..

io: "oggi faccio una zuppa con le castagne, tu la mangi o ti preparo qualcos'altro?"

lui: "no, mangio il prosciutto..." *immagino*

E fu così che cucinai solo una porzione di zuppa!!!

io: "è quasi pronto, se vuoi mangiare con me preparati il prosciutto" perchè io se non mi ustiono il palato mangiando la zuppa.. beh.. che zuppa è?

lui: "ma io dicevo per farti arrabbiare, la zuppa la mangio"

0.0

ti meriteresti di rimanere senza cibo, io ho dovuto rinunciare a metà del mio pranzo per un simpaticissimo scherzo.. tanto che la sera dopo ho "dovuto" rifarla per tanto mi era piaciuta!!!

io: "ti piace?"

lui: "mmmhhh, GRAZIE MTC!!!"

e qui non si capiva proprio bene se fosse una così detta presa per i fondelli o se dicesse sul serio, ma alla fine ha preso in mano il piatto e lo ha letteralmente leccato, direi che un grazie MTC ci stà davvero!!!

Ora, qui lo so che faccio un pochino breccia nel cuore della mia signorina, appassionata di zuppe, ma ho pronta la giustificazione, già lo scorso anno avevo preparato un minestrone con le castagne e mi è rimasto un po' nel cuore, quindi ho voluto bissare, più o meno, questa volta però le castagne sono più protagoniste.

Ho usato il lardo come grasso perchè dona un magnifico sapore,

in particolare il mio era condito quindi nella zuppa ha sprigionato tutti i sapori delle varie spezie e del pepe, consiglio vivamente di non sostituirlo con altri grassi perché il sapore del piatto perderebbe di intensità!



ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

ingredienti per 2 persone
300 g di castagne
300 g di patate
200 cipolla bianca
80 g di lardo condito
brodo di gallina*
salvia

per il brodo di gallina**

*600 g di gallina

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla piccola

1 crosta di Parmigiano

4 lt di acqua

sale

** la quantità di brodo che otterrete sarà superiore rispetto a quella che utilizzerete per la ricetta.

In una pentola da circa 6 litri mettete i pezzi di gallina, la carota pelata e lavata, il gambo di sedano lavato, la cipolla pelata e tagliata a metà e la crosta di Parmigiano, coprite con 4 litri di acqua, salate e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il liquido filtrandolo attraverso un colino. Per sgrassarlo mettetelo in una ciotola, quando sarà freddo mettetelo in frigorifero e tutto il grasso venuto in superficie si rapprenderà rendendo facile la sua rimozione.



Pelate accuratamente le castagne crude eliminando tutta la pellicina, alcune tagliatele in quattro altre a metà altre lasciatele intere, io faccio in questo modo perchè i pezzi piccoli possano disfarsi e quindi donare un sapore omogeneo e cremoso, mentre gli altri pezzi rimarranno interi. Tritate il lardo e mettetelo in una casseruola, accendete il fuoco e fatelo sciogliere, nel frattempo sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e poi in fette spesse, unitele al lardo e fate rosolare. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti non troppo piccoli, unitele alle cipolle e fate rosolare qualche minuto. Infine aggiungete le castagne e le foglie di salvia, coprite con il brodo caldo fino 3-4

centimetri sopra le verdure e fate cuocere 35/40 minuti.
La quantità di brodo dipende da quanto volete densa la zuppa e potete aggiungerlo durante la preparazione, l'importante è che sia caldo per non fermare la cottura.
A piacere condite con un filo d'olio e del Parmigiano reggiano.





ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all' MTC di novembre



TAGLIATELLE DI ZUCCA CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI

E' arrivato... l'autunno!! Ho un rapporto conflittuale con questa stagione, non sopporto la luce che inizia a mancare, svegliarmi con il buio mi rende ancora più pigra e la voglia di uscire da sotto le coperte calde, cala precipitosamente! Non amo mettere le scarpe, i calzini e lasciare i miei piedi chiusi per tutto il giorno! Mi piacciono le t-shirt e sentire l'aria sulla pelle, e ora non posso più indossarle, devo ricoprimi di mille strati da togliere, rimettere, togliere di nuovo.. una sofferenza!! Devo sempre indossare una sciarpa perchè il mal di gola è sempre lì in agguato.. infatti eccolo qui!! Allora arrivano le calde zuppe e i tè a rincuorare le mie giornate grigie, e arriva la zucca, un'ortaggio meraviglioso che ho imparato ad amare in ogni portata.



**TAGLIATELLE DI ZUCCA
CON FARAONA AL MARSALA E PORCINI**
per 5 persone

per la pasta

500 g di farina 00
300 g di polpa di zucca
1 uovo

per il sugo

1/2 faraona
6-7 funghi porcini
5 cucchiaini di marsala secco
2 carote
1 cuore di sedano

1 cipolla piccola
salvia
olio extravergine d'oliva
sale
Parmigiano Reggiano



Private la zucca della buccia e dei semi, tagliatela a pezzi, cuocetela in forno in un "cartoccio" di alluminio per circa 45 minuti, finché non sarà tenera. Lasciatela raffreddare e frullatela. Create una fontana con la farina, al centro mettete la polpa di zucca e l'uovo intero, iniziate a lavorare il tutto finché si formerà un composto liscio e omogeneo, almeno dieci minuti. Avvolgete in pellicola per alimenti e lasciate riposare circa 15-20 minuti.

Nel frattempo scaldate una padella e mettete a cuocere la

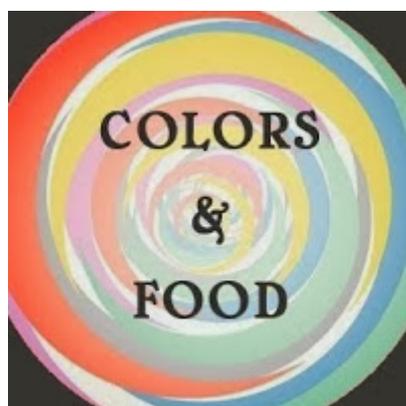
faraona con la parte della pelle rivolta verso il basso, fate rosolare bene su tutti i lati, sfumate con il marsala secco, lasciate evaporare, allungate se necessario con poca acqua e procedete la cottura per una decina di minuti. In un'altra padella mettete poco olio extravergine d'oliva, quando sarà caldo fate soffriggere la cipolla le carote e il sedano che avrete ridotto in piccoli cubetti. Unite i porcini e qualche foglia di salvia, fate cuocere pochi minuti, sfumate con due cucchiari di marsala secco. Prelevate tutta la carne dalle parti della faraona facendo attenzione a eliminare tutte le ossa. Tagliate la carne a cubetti ed unitela ai porcini, allungate con poca acqua e lasciate cuocere 5-6 minuti, salate a piacere.

Tirate la pasta sottile, lasciatela asciugare, arrotolatela su se stessa e tagliate delle striscie larghe circa mezzo centimetro. Cuocete la pasta pochi minuti in acqua salata, scolatela e condite con il sugo di porcini un po' di olio extravergine d'oliva e a piacere del Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo al contest Colors&food di ottobre



e al contest di Barbara



PLIN ROMAGNOLI

In questa ricetta si butta solo l'osso.. e il guscio dell'uovo!!

Nel suo post Elisa racconta che un tempo, per realizzare i ravioli, nelle famiglie povere si utilizzavano gli avanzi e quello che c'era in casa in quel momento, di certo io non ho seguito alla lettera questo esempio ma ho voluto usare un taglio di carne che seppur di razza tipica, è tra i più economici e non ho scartato quasi nulla di quello utilizzato per la realizzazione della ricetta.

Per quel che riguarda la pasta, non so se sia sufficientemente sottile ma giuro che il mio mattarello non ha mai visto sfoglia più fine.. questa volta il ripieno non traspare perchè è col carne!!

Da fiera romagola che sono non perdo occasione per insinuare un po' della mia terra in ogni ricetta e per questo ho pensato a dei plin che fanno di Romagna, nell'insieme il gusto è saporito e deciso, personalmente ne sono rimasta soddisfatta, anche perchè io amo la pasta ripiena, generalmente è la mia prima scelta anche al ristorante, sarà che sono cresciuta a forza di cappelletti... che brutta infanzia!!



PLIN ROMAGNOLI

per 5 persone

per la pasta

4 uova

2 tuorli

400 g di farina 0 biologica

per la carne

450 g di punta di petto di Vitellone bianco di razza tipica
romagnola

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

sale grosso

per il ripieno

150 g di punta di petto privata dell'osso e del grasso
25 g di scalogno pesato pulito
20 g di Sangiovese superiore
250 g di Squaquerone
80 g di Parmigiano Reggiano
per il condimento
1 rametto di rosmarino
250 g di Sangiovese Superiore
2 cucchiaini di fondo di cottura della carne senza grasso
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
1 cucchiaino di aceto balsamico di Modena
1 cucchiaino di miele d'acacia
grassi di cottura della carne



ombelicodivenere.blogspot.it

La sera prima, scaldate bene una padella senza grassi e rosolatevi la bistecca di punta di petto da entrambi i lati, trasferitela in una teglia da forno con due cucchiari di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino intero, salate con poco sale grosso. Cuocete per 30 minuti, a metà cottura circa irrorate con 1/2 bicchiere d'acqua. Terminata la cottura mettete da parte la carne e filtrate tutto il sugo, conservatelo poi in una tazza, buttate l'aglio e tenete da parte il rosmarino. Il mattino seguente il grasso si sarà rappreso e sarà tutto in superficie, prelevatelo dividendo la parte magra da quella grassa e tenetele da parte entrambe. Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e il tuorlo

(La ricetta di Elisa prevede un solo uovo grande intero e due tuorli per 200 g di farina, ma il mio impasto risultava troppo asciutto per realizzare una pasta ripiena, per questo motivo dovete regolarvi in base appunto, alla grandezza delle uova, il mio consiglio è quello di tenere sempre da parte un po' di farina dal totale, ad aggiungerla se la pasta fosse troppo appiccicosa, farete sempre in tempo) Una volta formato un composto liscio e omogeneo avvolgetelo nella pellicola da alimenti e lasciatelo riposare almeno 15-20 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno, tagliate a rondelle sottili lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un pò del grasso avanzato dalla cottura della carne, dopo qualche minuto sfumate con il Sangiovese, quando sarà evaporato togliete dal fuoco. Tagliate la carne a dadini eliminando l'osso, il grasso ed eventuali nervi, frullate il tutto assieme all'albume avanzato dalla preparazione della pasta e agli aghi di rosmarino che avevate tenuto da parte dalla cottura dell'arrosto aggiungete lo squaquerone, il parmigiano e lo scalogno. Frullate tutto creando un composto omogeneo.

Riprendete la pasta, stendetela molto sottile, dividete la sfoglia a metà, una parte piegatela su se stessa e tenetela da parte sotto un canovaccio per evitare che si secchi troppo. Tagliate delle striscie larghe circa 10-12 centimetri e disponete nel mezzo dei mucchietti di ripieno (la quantità deve essere come di una grossa nocciola), distanti tra loro 1 centimetro, ripiegate la pasta su se stessa e date il pizzicotto tra un mucchietto e l'altro sigillando la pasta, con la rondella eliminate la pasta in eccesso su davanti, ora passate con una rondella tra i mucchietti partendo sempre da dietro i plin, la parte intera senza la giuntura.

Disponete la pasta su un piano infarinato e fatela riposare per circa mezz'ora.

Preparate la salsa, mettete il Sangiovese nella padella dove avete cotto lo scalogno, unite un rametto di rosmarino e fate ridurre fino ad ottenere due cucchiai di liquido. Quando è ancora ben caldo incorporatevi il parmigiano e il miele, fate sciogliere bene, unite poi due cucchiai del sugo di cottura

della carne e l'aceto balsamico. Cuocete pochi minuti i plin in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il grasso di cottura della carne, impiattate e irrorate con quattro o cinque cucchiari di salsa al Sangiovese, a piacere spolverate con poco Parmigiano Reggiano.





con questa ricetta partecipo all' MTC di settembre



SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

Come succede spesso a me e credo alla maggior parte di voi, le dita mi si incollano su libri e riviste di cucina e inevitabilmente sono costretta a comprarle.. una vita durissima!!! Questa volta a casa mia è arrivato “il meglio di sale&pepe” sui piatti dal mondo e in pochi giorni l’ho sfogliato e letto così tante volte da saperlo ormai a memoria. Amo la cucina Italiana e conoscere tutta la nostra cultura gastronomica già per me sarebbe un successo, sarà per questo che mi sono sempre dedicata più alla scoperta dei sapori nostrani, infatti i piatti di altre popolazioni li conosco poco. Questo non significa che non mi piacciono e non mi incuriosiscano, anzi, tutt’altro!!

Per questo nella mia dispensa oramai da troppo tempo, campeggiava una confezione di soba noodle comprata per curiosità e mai utilizzata, soprattutto per il timore di non rendergli giustizia come si deve.

Non sono mai stata nella parte Asiatica del mondo e mi dispiace moltissimo perchè credo che il più vasto continente della terra sia ricchissimo di popolazioni meravigliose, luoghi splendidi e contrasti unici al mondo! Non voglio farvi l’elenco dei posti che vorrei visitare perchè sarebbe troppo lungo ma sul podio della mia “top list” ci sono Cambogia, Vietnam e Thailandia..

Oggi però, complice il contest di Vaty e un’ispirazione arrivata da una ricetta su sale&pepe, un lungo ponte che collega Italia e Oriente mi ha fatto pensare a questo piatto!! Il guanciale di maiale, comprato al mercatino europeo del cibo a Cervia allo stand umbro, abbinato allo scalogno di Romagna, “insolitamente” abbinati ai gamberoni, il gusto fresco e aromatico dello zenzero che dona un gusto deciso al piatto, un tocco piccante, il tutto legato dai soba noodle tipici del

Giappone, che con il loro particolare sapore legano tutti gli ingredienti, ed ecco che Italia e Oriente non sono mai stati così vicini!!



SOBA NOODLE ITALO ORIENTALI

per 2 persone

160 g di Soba Noodle

8 gamberoni

70 g di guanciaie di maiale umbro

1 scalogno di Romagna

1 spicchio d'aglio

peperoncino fresco

1/2 limone (succo e scorza)

2 cm di zenzero fresco

Tagliate a striscioline sottili il guanciale, mettetelo a soffriggere in padella senza grassi assieme allo spicchio d'aglio intero, tritate grossolanamente lo scalogno ed unitelo al guanciale, quando saranno appena rosolati unite i gamberoni, dai quali avrete tolto la testa, e fate cuocere qualche minuto. Versate in padella il succo di 1/2 limone, fatelo rapprendere poi unite lo zenzero grattugiato e il peperoncino fresco tritato. Togliete dal fuoco ed eliminate l'aglio.

Cuocete pochi minuti i noodle in acqua bollente salata, scolateli e buttateli nella padella con il sugo, mescolate il tutto impiattate e terminate con della scorza di limone grattugiata.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Vaty



RAVIÒLE DÈL PLIN

Innanzi tutto devo dire una cosa.. “Eli, sei un mito” in un anno di partecipazione all’MTC sei riuscita a vincere ben due volte, tutto meritato naturalmente!! Da te c’è sempre da imparare, la tua arte culinaria mi incanta sempre di più e il tuo modo di descrivere le tradizioni e le tecniche invoglia a mettersi subito all’opera!

Questa ricetta già l’avevo adocchiata dopo la prima pubblicazione sul blog di Elisa e così, diversi mesi fa, la provai , anche se con qualche piccolo cambiamento, in realtà per partecipare ad un contest in cui si chiedeva di realizzare una ricetta della tua “food friend” ovvero la foodblogger del cuore!! Di fatto però, la ricetta doveva essere una torta e quando me ne resi conto ormai avevo già digerito i Plin, poco male perchè sono buonissimi!!

Campeggiano da mesi tra le bozze del mio blog aspettando solo il momento giusto per essere pubblicati... ed eccoli qui, voglio però fare una precisazione, la pasta probabilmente è

troppo grossa, ma non è colpa mia.. sono reduce da anni e anni di scuola della mamma che tira la pasta piuttosto grossa perchè a noi piace così!!



RAVIO'LE DÈL PLIN

per 4 persone

da una ricetta di Elisa

per la pasta

4 uova

400 g di farina

per il ripieno

150 g di spinaci (pesati cotti)

200 g di salsiccia
20 g di Parmigiano Reggiano
1 spicchio d'aglio
1 cipollotto
1 patata piccola lessa (circa 100 gr pesata cotta e pelata)
rosmarino
noce moscata
olio evo
pepenero
1 uovo
per condire
burro
salvia
Parmigiano Reggiano



Lessate gli spinaci, lavati e mondati, strizzateli bene e teneteli da parte. Lessate una patata, sbucciatela e schiacciatela con lo schiaccia patate. Nel frattempo rosolate la salsiccia con uno spicchio d'aglio e il cipollotto tritato in una padella in cui avrete messo un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungete qualche ago di rosmarino e pepate. Mettete tutto in un mixer, spinaci, patate, Parmigiano e il composto di salsiccia, unite un pizzico di pepe e di noce moscata, frullate e quando il composto sarà raffreddato unite un uovo e fatelo ben amalgamare.

Per la pasta, rovesciate a fontana la farina sul tagliere, con la mano create un buco al centro dove metterete le uova, iniziate a lavorare con la forchetta prendendo sempre più farina dai bordi, quando non riuscirete più a lavorare con la forchetta iniziate ad impastare a mano per circa 10 minuti finchè l'impasto sarà liscio e omogeneo, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare 15 minuti. Stendete un velo di farina sul tagliere e iniziate a stendere la pasta col mattarello fino a creare una sfoglia sottile. Tagliate delle strisce per tutta la larghezza della pasta alte circa 12-13 cm, posizionate dei piccoli mucchietti di impasto uno vicino all'altro alla distanza di circa 1 cm per il verso della lunghezza e leggermente decentrati, inumidite appena la pasta con dell'albume o dell'acqua, rovesciate la parte più "alta" della pasta sopra l'altra parte. a questo punto date un pizzicotto tra i mucchietti di ripieno e sigillate bene con le dita tutta la parte davanti alle raviole, con una rotella tagliate tutto il lato lungo rimanendo a pochi millimetri dal ripieno, ora con la rotella passate in mezzo ai vari ravioli partendo dalla parte dietro ovvero quella intera dove non c'è la giunta della pasta.

Fate bollire dell'acqua salata, cuocete pochi minuti i plin e conditeli con burro e salvia, io ho messo anche un po' di parmigiano Reggiano.

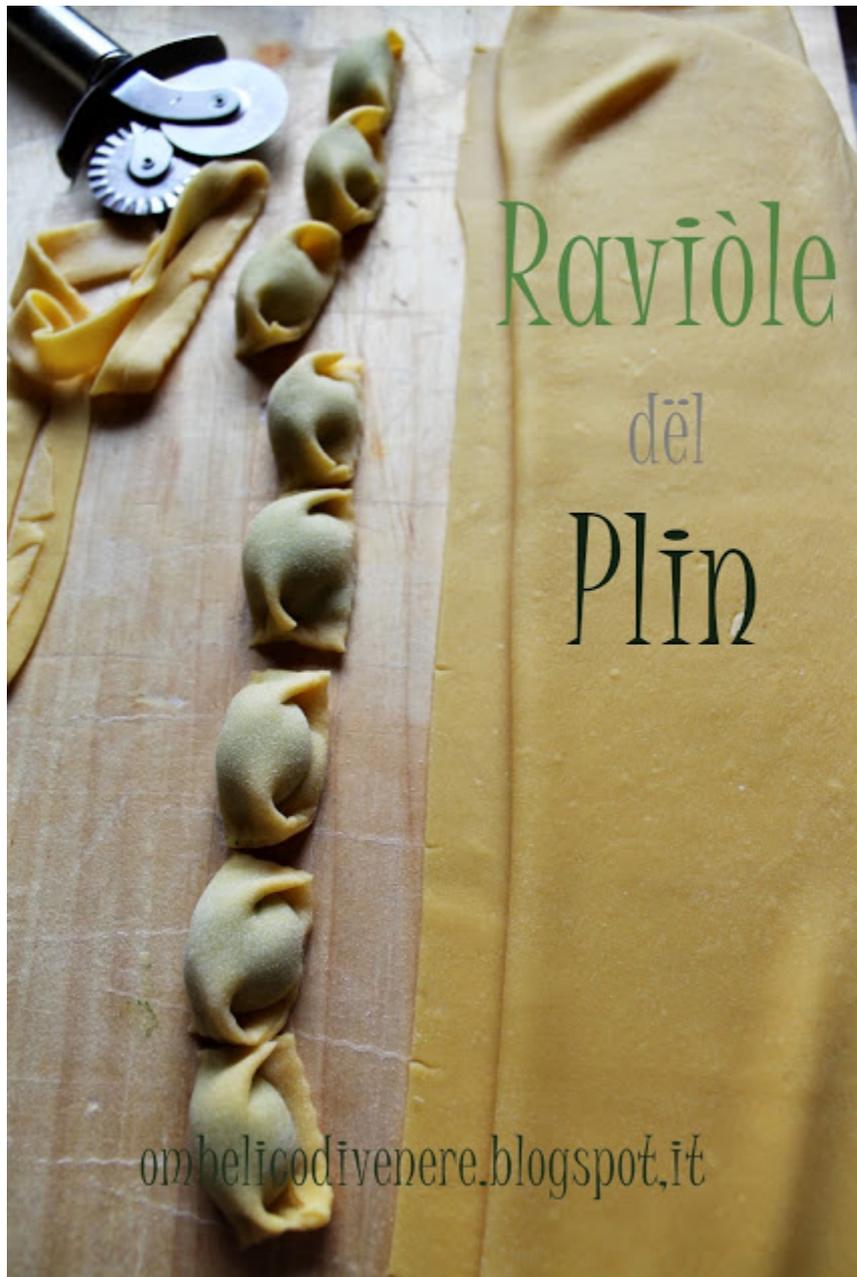
Raviòle
dël Plin



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

Sono due giorni che cerco di pubblicare questo post, con tanto di ricetta e foto inserite, ma ho la sindrome del foglio bianco!

Son sempre stata una persona che non ha paura di dire quello che pensa e casomai, sta zitta piuttosto che dire il contrario. Negli anni devo dire che ho anche acquisito una notevole parlantina.. a volte troppa direbbe qualcuno, a volte però troppo poca direbbero altri! Credo di esprimere chiaramente i miei pensieri e i miei giudizi, anzi il problema è non esprimerli.. e ne ho tanti, ma quando mi trovo davanti a questo schermo ultimamente vedo solo bianco, forse perchè devo andare su argomenti di cui non mi sento particolarmente sicura e non so se la cucina è uno di quelli.. tante volte non mi sento preparata, mi piacerebbe approfondire, "studiare" ma ho poco tempo e un pò mi dispiace! Vi scrivo questo riallacciandomi al post della mia cara amica Elisa che molti di voi già hanno letto, commentato, approvato.. o meno, ma sicuramente ha fatto riflettere, almeno per quanto mi riguarda, soprattutto sull'argomento della rivisitazione di ricette tradizionali. Lei è bravissima, studia veramente bene come fare, e per questo c'è solo da lodarla, io credo invece di andare a "sentimento" non so come spiegarlo ma penso, penso.. poi di botto mi scatta un'idea, ci rifletto, poi inevitabilmente la seguo, ok non è certo il modo più giusto di agire ma con l'intuito raramente ho sbagliato.

Non ho mai capito se sono un'istintiva o una razionale, diciamo che tante volte reagisco alle cose d'impulso e poi ci penso □ altre volte ci penso tanto poi alla fine faccio la prima cosa che avevo deciso.. insomma me la posso girare come voglio ma "buona la prima"

Detto questo non mi resta che proporvi la mia taieddhra d'impulso!



TAIEDDHRA ALLA BIRRA CON CARCIOFI E GAMBERETTI

per 2 persone

150 gr di riso Carnaroli

2 carciofi violetti

2 patate medie

5-6 pomodorini perini

12-13 gamberetti

40 gr di parmigiano Reggiano

timo limone

100 ml di birra bionda

sale

olio extravergine d'oliva

1 limone

1 carota

1 gambo di sedano
1 piccola cipolla



Pulite i gamberi e mettete gli scarti in una pentola con la carota pulita, il gambo di sedano e la cipolla, aggiungete acqua, salate e lasciate bollire per circa un'ora, filtrate tutto e tenete da parte.

Togliete le foglie esterne dei carciofi, eliminate le "punte" tagliateli a metà e metteteli in una ciotola piena d'acqua dove avrete spremuto il limone.

Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle sottili pochi millimetri, tagliate in quattro i pomodorini.

Lavate e scolate il riso.

Ungete il fondo di una teglia, disponete sul fondo le patate e un carciofo tagliato a fette sottili, cospargete con un po di

timo limone. Coprite con uno strato uniforme di riso, mettete i gamberi e i pomodorini. Cospargete con metà del parmigiano, fate un'altro strato di carciofi e di patate. Versate la birra e aggiungete il brodo fino ad arrivare a filo con le verdure, terminate con altro parmigiano e un pò di timo limone. Cuocete a 160° per un'ora abbondante.







con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

