

CARAMELLE AI FORMAGGI E SPECK CON SALSA ALL'ASIAGO

Eccomi qui.. dopo un'altra ondata di assenze dalla blogsfera.. sempre giustificata da questo cattivissimo mal di testa.

Domenica, visto che non sapevo dove andare ho fatto una "bella gita" al pronto soccorso e mi son goduta il soggiorno con due flebo attaccate al braccio, beh.. ora non dico niente, solo la mattina ho paura di svegliarmi con questo tormento. Almeno ho parlato col neurologo che per ora mi ha dato una cura da fare. Ma parliamo di cose buone che è meglio.. era da un po che volevo provare questa pasta bicolor e devo dire che è molto bella da vedere anche se il lavoro è un po lungo!!



**CARMELLE AI FORMAGGI E SPECK
CON SALSA ALL'ASIAGO**

per 6-7 persone

per la pasta

650 gr di farina circa

6 uova

5-6 cucchiari di concentrato di pomodoro

per il ripieno

300 gr di ricotta di pecora

180 gr di raviggiolo

150 gr di formaggio campagnolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

100 gr di speck

per il condimento

100 gr di asiago
200 gr di latte parzialmente scremato
12 gr di farina 00
sale
4-5 noci
burro



Impastate 3 uova con 300 gr di farina fino a formare un'impasto omogeneo e liscio, avvolgere la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 15 minuti.

Nel frattempo impastate altre 3 uova con il concentrato di pomodoro e i 350 gr di farina, quando il composto sarà liscio avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare 15 minuti.

Amalgamate assieme tutti i formaggi e lo speck a piccolissimi

cubetti.

Tirate entrambe le paste con la macchinetta ma non fatela troppo sottile, tagliate delle strisce larghe 1,5 cm, sovrapponetele una sull'altra per mezzo cm scarso alternando la rossa e la gialla (circa 5-6 strisce) schiacciatela un po' col mattarello in modo che non si apra, passate la pasta alla macchinetta in un livello più sottile, in questo modo si "sigillerà". Se fosse necessario prima di sormontare le varie strisce inumidite la pasta sui lati in modo che diventi più appiccicosa e quindi si attacchi meglio.

Rifilate i lati della striscia di pasta e tagliate ogni 8 cm circa, al centro mettete il ripieno, sovrapponetegli un lato della caramella e sopra mettete l'altro cercando di sigillarlo bene, chiudete con un pizzicotto i lati delle caramelle.

Cuocete pochi minuti in acqua poco salata.

Per la salsa, in un pentolino mettete la farina e aggiungete poco alla volta il latte mescolando continuamente per non formare grumi, portate a bollore, spegnete il fuoco e aggiungete l'asiago mescolando finché non si scioglie completamente.

Nei piatti di portata stendete la crema di asiago disponete sopra le caramelle, velatele appena con del burro e cospargete con gherigli di noci.



ombelicodivenere.blogspot.it

STROZZAPRETI AI BORLOTTI

Il giorno di Pasqua il mio nonnino ha deciso di lasciarci, lui era molto credente e se n'è andato proprio nel giorno della resurrezione, beh.. se esiste una seconda vita lui è uno di quelli che merita di viverla e merita di godersela con meno sacrifici di quelli che ha fatto in questa.

Lo so che era mio nonno e posso sembrare di parte ma in realtà io sono molto obiettiva ed era davvero difficile non volergli bene, in paese lo conoscevano tutti come un'uomo buono, un'instancabile lavoratore, risparmiatore fino all'osso ma generosissimo, per lui non voleva mai niente a parte le sue adorate caramelle, perchè era golosissimo... ora capite da chi ho preso!?!?

Era fortissimo e non voleva mai dire quando stava male, ha superato ben due tumori nella sua vita uno a 95 anni, dopo ben sette ore di operazione, e dopo poche settimane era già nel suo amato orto!! una roccia!!! Eppure il terzo è arrivato implacabile a 97 anni e non ha lasciato scampo, in un mese e mezzo l'ha spento, la cosa incredibile è che se pur negli ultimi giorni non parlava più, fino all'ultimo capiva tutto quello che gli dicevamo, era lucidissimo e fortunatamente ha sofferto poco.

Ha voluto essere sepolto in terra, nella sua tanto amata terra, mia mamma non era contenta della scelta ma l'ha comunque rispettata.

Adorava i fagioli, li piantava sempre, li raccoglieva, li sgranava e li congelava, ora io voglio dedicargli questa ricetta perchè son sicura gli sarebbe piaciuta molto e anche se questi fagioli non sono i suoi sono davvero eccellenti.



ombelicodivenere blog

Gli strozzapreti sono una pasta tipica Romagnola, si narra che durante il dominio dello Stato Pontificio in Romagna i preti portassero via le uova alle azdore che rimaste senza la materia prima per realizzare la pasta fresca, si inventarono un'altro impasto fatto solo di acqua e farina. Per questo motivo mentre stavano con le mani in pasta, auguravano al prete di strozzarsi proprio mangiando le uova "sequestrate". Si lo so, ho detto solo acqua e farina, solitamente li preparo così, mia mamma invece segue la ricetta di un famoso ristorante della zona, non ricordo bene come abbia fatto ad averla ma prevede anche l'utilizzo di albumi, parmigiano e pangrattato, a mio parere è valida quindi voglio proporvela.



STROZZAPRETI AI BORLOTTI

per 4-5 persone

per la pasta

380 gr di farina 00

20 gr di parmigiano Reggiano

5 gr di pangrattato

sale, pepe

1 albume

1 bicchiere d'acqua

per il sugo

200 gr di fagioli borlotti giganti varietà Lamon Melandri

Gaudenzio

1 scalogno

1 carota
1 gambo di sedano
4 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 spicchio d'aglio
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
2 rametti di maggiorana
1 foglia di alloro
1 cucchiaino raso di sale grosso
olio extravergine d'oliva



Mettete in ammollo i fagioli borlotti per 5 ore. Scolateli dall'acqua.
Tagliate grossolanamente lo scalogno, la carota e il sedano.
In una casseruola mettete un filo d'olio extravergine d'oliva,

soffriggete le verdure, dopo pochi minuti aggiungete i fagioli borlotti, unite la salsa di pomodoro, la foglia d'alloro e le erbe tritate assieme allo spicchio d'aglio e al sale grosso. Allungate con acqua fino a tre dita sopra i fagioli, cuocete circa 40 minuti. Se la salsa si asciuga troppo allungate con altra acqua, la consistenza dovrà essere cremosa ma non troppo liquida. Togliete 1/3 dei fagioli scolati dal sugo e frullate i restanti dentro il loro sugo, rimettete gli altri fagioli. Nel frattempo che i fagioli cuociono preparate gli strozzapreti lavorando assieme tutti gli ingredienti finchè si formerà un composto omogeneo.

ps. la quantità di acqua è solo indicativa, dovrete ottenere un'impasto morbido ma non appiccicoso.

Lasciate riposare la pasta venti minuti poi stendetela ad uno spessore di mezzo centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm e iniziate ad arrotolarle con le mani strappando man mano gli strozzapreti lasciandoli piuttosto lunghi.

Fate bollire dell'acqua salata e cuocete gli strozzapreti circa 5 minuti, scolateli e metteteli nella casseruola del il sugo di fagioli, lasciate insaporire un paio di minuti in modo da terminare la cottura. Disponete la pasta nel piatto e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva crudo.



ombelicodivenere.blogspot.it



PS. Naturalmente piatto, tegamino e anche tronchi.. sono i suoi!!

**FIDEUA ' AI GAMBERI E
MAZZANCOLLE CON TROPEA E**

SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA

Quando ho letto il tema del mese dell'MTC ho pensato fosse difficile, più che altro per l'interpretazione che bisognava dargli e io non ho avuto per niente tempo di pensare a come elaborarla.

Inizialmente avevo pensato di saltare questo mese, per motivi che alcuni di voi hanno letto, ma oggi però ho voluto dedicarmi alla cucina e ho pensato di preparare questa ricetta, mi sono immaginata su una nave di pirati (ok, non chiedetemi il perchè, la testa a volte fa strane associazioni)....

...“Sotto un sole cocente, grossi galeoni navigano in splendidi mari turchesi mentre isole colme di verdi palme lussureggianti si stagliano all'orizzonte. Nella cambusa della nave è ora di preparare il pranzo e naturalmente non manca il pesce fresco e le verdure di lunga conservazione, il tutto viene insaporito con delle spezie saccheggiate in giro per il mondo!!!”

Ecco come dalla mia testa è uscita la Fideua'



**FIDEUA' AI GAMBERI E MAZZANCOLLE
CON TROPEA E SALSA SPEZIATA ALLA MANDORLA**

per 2 persone

200 gr di spaghetti

20 gamberetti

4 mazzancolle

2 carote piccole

2 piccole cipolle di tropea

1 pomodoro rosso

per la salsa

1 tuorlo

80 ml di olio di semi

sale, pepe

20 gr di mandorle salate con la buccia

chili rosso in polvere
zafferano
per il brodo vegetale
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 carota
sale



In un tegame mettete un litro e mezzo di acqua con una carota, un gambo di sedano e una piccola cipolla, salate e fate bollire lentamente per un'ora e mezza.

Pelate le carote e tagliatele a striscioline sottili, tagliate le cipolle a rondelle sottili.

In una padella scaldate un po di olio extravergine d'oliva, fate rosolare le carote qualche minuto unite le cipolle,

tagliate il pomodoro ed eliminate tutti i semi, riduceteli a cubetti e uniteli alle altre verdure, dopo pochi minuti togliete la padella dal fuoco, salate.

In un'altra padella scaldate dell'olio evo, fate rosolare qualche minuto le mazzancolle, poi unite i gamberetti e continuate la cottura qualche altro minuto poi togliete dal fuoco.

Spezzate gli spaghetti in parti lunghe 3-4 cm, in una padella larga mettete un filo di olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare uno spicchio d'aglio e poi aggiungete gli spaghetti, mescolate continuamente per non farli bruciare. Coprite appena con il brodo vegetale, unite le verdure, dopo circa 5 minuti unite le mazzancolle e dopo qualche minuto anche i gamberetti. Proseguite la cottura finchè gli spaghetti saranno cotti, eventualmente aggiungete altro brodo.

Montate con una frusta il tuorlo con poco sale e pepe, iniziate ad unire l'olio di semi qualche goccia alla volta continuando sempre a montare.

Frullate le mandorle con l'aglio finchè si formerà una crema, unitela alla maionese, aggiungete zafferano e chili a piacere (io ho messo la punta di un cucchiaino di entrambi), servitela assieme alla fideua'



ombelicodivenere.blogspot.it



PS. visto quello che sta succedendo voglio dedicare questa ricetta a mio nonno, le stoviglie che ho usato sono tutte le sue e so che è sempre contento quando puo darmi qualcosa, credo sarebbe felice di sapere che mi sono servite!!



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di Marzo



GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE AL LARDO CROCCANTE

Chi è passato da questo blog i giorni scorsi avrà notato la mancanza di foto, chi in parallelo a me normalmente "pastrocchia" su questo blog ha combinato un guaio cancellando tutti i miei scatti. Purtroppo in questo anno di blog non ho salvato tutte le foto pubblicate e quindi non so ancora se riuscirò a recuperarle dall'hard disk, in ogni caso se le recupererò il lavoro per ricaricarle tutte sarà molto lungo!!

[Questa è la spiegazione di quello che è successo e ve la lascio per evitare a voi di far succedere la stessa cosa!](#)

Le foto aggiunte direttamente da una cartella del proprio PC in un post di un blog su Blogspot (oppure in un gadget con il caricamento automatico delle immagini) per essere visualizzate online su Internet sono caricate direttamente sul Picasa Web Album che è disponibile gratuitamente in ogni account Google.

Sul Picasa Web Album di ogni utente di Blogger al momento della creazione di un blog viene generato automaticamente un album intestato al blog e nel quale verranno conservate tutte le immagini caricate nei post del blog. E' importante che le foto presenti nell'album automatico del blog non vengano cancellate o spostate perché in questo caso non sarebbero più online su Internet e verrebbero così eliminate anche dai post o dai gadget del blog su Blogger nei quali sono state in precedenza caricate. Fonte: Come fare blog

Se collegate il vostro account gmail a **google+**, le immagini del blog saranno visualizzate in un album creato automaticamente quindi mi raccomando fate molta attenzione quando cancellate qualcosa! Perché non recupererete mai più niente...



ombelicodivenere.blogspot.it

Sapete già che i prodotti nuovi, o che comunque non conosco, mi attirano sempre, questa volta “l’amore” è scattato con queste belle erbe, si trovano in buste pronte, naturalmente già pulite.

IL PAK CHOI

Si tratta di un cavolo, anche se l’aspetto fisico ricorda molto di più le bietole, o una sorta di soncino ipertrofico: forma cespi scarsamente compatti, con foglie dalla costolatura spessa, che si allargano all’apice, nella parte verde. Esistono varietà a costolatura verde chiaro, ed anche varietà con costolatura più croccante e succosa, di colore verde chiaro. Si tratta di una verdura da consumare cruda, ma solo per quanto riguarda le giovani foglie; i cespi più grandi e le costolature vengono tagliati grossolanamente e si utilizzano

cotti, per padellate di verdure, zuppe, frittate, piatti di pasta o riso. Diversamente dagli altri cavoli, il pak choi ha un sapore abbastanza delicato e un profumo gradevole, e viene spesso gradito anche da coloro che non tollerano i cavoli in alcun modo; per questo motivo è il cavolo preferito da portare in tavola per i bambini o per i commensali schizzinosi.

In effetti, cucinati in una zuppa o in una frittata, il sapore tipico del cavolo quasi non si

sente, piuttosto ricordano le bietole, ma senza il retrogusto terroso. dal web

FOGLIE DI SENAPE

Le **foglie della senape** possiedono un colore verde scuro, sono opache e con il margine dentato, hanno una forma ovale e possono arrivare ad una lunghezza di 15-20 centimetri, la parte superiore è verde scuro mentre la parte inferiore si presenta più chiara, essendo le foglie della senape aromatiche, spesso quelle più tenere vengono utilizzate per arricchire le insalate.

LA BIETOLINA

Sono le foglie esterne della barbabietola, o rapa rossa. Hanno un sapore molto simile alla classica bieta vedere.



**GIRELLE DI RICOTTA ED ERBE
AL LARDO CROCCANTE**

per 2 persone

2 uova

200 gr di farina

400 gr di erbe miste

(bietolina, pak choy, foglie di senape)

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

300 gr di ricotta fresca di mucca

30 gr di Parmigiano Reggiano

60 gr di lardo



Disponete la farina a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti. Lavate accuratamente le erbe. In una padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva e mettete uno spicchio d'aglio intero. Mettete anche le erbe e mescolate continuamente in modo che cuociano senza bruciare, salate e fate asciugare un po' dell'acqua che avranno rilasciato, proseguendo la cottura per 7-8 minuti. Togliete dal fuoco e strizzate benissimo le erbe in modo che perdano più acqua possibile, tritatele con un coltello, (eventualmente tenetene da parte un po' per decorare

i piatti) unitevi il Parmigiano Reggiano e la ricotta, mescolate bene.

Stendete la pasta sottile e tagliate delle strisce lunghe circa 18-20 cm e larghe circa 6.

Disponete il ripieno per il lungo al centro del rettangolo, ripiegate la pasta e chiudete bene facendo pressione con le dita. Arrotolate su se stesso il rettangolo e bloccate con un pizzico l'estremità esterna con la parte di girella con la quale si troverà in contatto, in questo modo eviterete che si aprano in cottura.

Fate bollire dell'acqua salata immergete delicatamente le girelle cuocete pochi minuti e scolatele una alla volta con una ramina. In una padella fate rosolare del lardo tagliato in striscioline sottili e conditevi le girelle di pasta, utilizzate anche il grasso che avrà rilasciato nella padella. Eventualmente decorate con qualche foglia delle erbe e servite con del Parmigiano Reggiano.



ombelicodivenere.blogspot.it



ZUPPA PICCANTE DI ZUCCA LEGUMI E CEREALI

Mannaggia quest'inverno pare debba iniziare adesso, ma io dico neve, con tutto il tempo che hai avuto proprio adesso devi arrivare!! Devo ammettere che a me piace molto però la guardo

volentieri dalla finestra stando al calduccio, si perchè oggi è abbastanza freddino e io son un po stanca.. voglio le mie adorato infraditooooo, le uso talmente tanto che ne rompo un paio ogni stagione!!!

Comunque oggi qui ha un po nevicato anche se non ha attaccato, e visto che si parla ancora di freddo scaldiamoci con una bella e caldissima zuppa!!

Chi mi segue da un po avrà notato che non ho collaborazioni, diciamo che al momento non ne cerco, anche se non si sa mai, se capita perchè no, ma solo se i prodotti proposti mi interessano relamente, se penso che siano di qualità e so per certo che li utilizzerò.

Vi dico questo perchè oggi vorrei parlarvi di un'azienda ubicata a pochi chilometri da casa mia, come ormai sapete sono una Romagnola molto orgogliosa di esserlo e mi piace usare i prodotti della mia zona, con questo non voglio dire che non ne gradisca o usi altri, giusto per essere chiari... comunque l'azienda in questione è Melandri Gaudenzio che la maggior parte di voi conosce e apprezza già, quando mi hanno contattato per una collaborazione ne son stata molto contenta perchè i loro prodotti sono ottimi e per me è un piacere poterli utilizzare per delle mie ricette, senza contare che io adoro legumi e cereali.

Per il mio piatto ho usato la zuppa della Luna biologica biobon che contiene orzo perlato, fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli azuki rossi, fagioli azuki verdi, lenticchie rosse decorticate, piselli verdi spezzati, lenticchie verdi.

L'ho trovata perfetta abbinata ad una vellutata di zucca!!



ZUPPA PICCANTE DI ZUCCA LEGUMI E CEREALI

per due persone

500 gr di zucca

60 gr di pancetta dolce

1 peperoncino piccante fresco

70 gr di zuppa della luca biologica biobon di Melandri

Gaudenzio

20 gr circa di Parmigiano Reggiano

rosmarino

sale

olio evo

Lavate accuratamente il mix della zuppa della luna in acqua fredda, scolatela e mettetela a cuocere in acqua bollente non

salata. Se usate la pentola a pressione cuocetela per 25 minuti se invece optate per la cottura tradizionale ci vorrà almeno un'ora.

Nel frattempo in una pentola mettete a rosolare la pancetta a dadini con un goccio di olio evo, unite la zucca tagliata a dadini, quando il tutto sarà rosolato, allungate con 300 gr di acqua, a piacere potete usare anche del brodo, salate e unite alcuni aghi di rosmarini tritati finemente, fate cuocere una ventina di minuti poi frullate con il mixer ad immersione, tritate finemente il peperoncino fresco e proseguite la cottura finchè non raggiungerà la densità desiderata. Aggiungete il parmigiano e mescolate bene. Mettete la vellutata di zucca nei piatti e aggiungete la zuppa della luna calda che avrete scolato dall'acqua di cottura.

A piacere potete aggiungere rondelle di peperoncino fresco, una spolverata di Parmigiano Reggiano e un filo d'olio evo.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenero.blog.pet.it



vorrei ringraziare Ilaria e i suoi meravigliosi micioni per avermi pensato e donato questo premio

CAPPELLACCI INTEGRALI CON

BRESAOLA, SCAMORZA E SALSA ALLA MELAGRANA

Da quando sono piccola ho sempre avuto alberi di melograno in giardino e il sapore dei suoi frutti mi è sempre piaciuto molto ma forse non mi rendevo conto delle proprietà magnifiche che ha, è antiossidante e ricco di vitamine. Quando ho deciso di provare una salsa con questo

frutto purtroppo mia mamma le aveva terminate ma ormai mi si era insinuata l'idea e non ho potuto far altro che comprarne una. Ho pensato di abbinarla ad una pasta con un ripieno particolarmente saporito e anche un po' salato per compensare la dolcezza del frutto, devo dire che la combinazione mi è apparsa ben equilibrata.



**CAPPELLACCI INTEGRALI CON BRESAOLA, SCAMORZA
E SALSA ALLA MELAGRANA**

per due persone

per la pasta

100 gr di farina integrale

100 gr di farina 00

2 uova

per il ripieno

150 gr di ricotta di mucca

50 gr di bresaola

80 gr di scamorza affumicata

per la salsa

70 gr di succo di melagrana

1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di maizena
pistacchi
olio evo



Disponete le farine a fontana sul tagliere, con una mano formate un buco al centro e rompetevi le uova, iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta incorporando sempre più farina, continuate a lavorare a mano fino ad ottenere un'impasto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare 15-20 minuti.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Nel frattempo fate il ripieno frullando assieme la ricotta la bresaola e la scamorza.

Stendete la pasta sottile, in una metà della sfoglia disponete il ripieno a mucchietti distanziati tra loro considerando al grandezza dei cappellacci che volete fare, se necessario inumite la pasta con poca acqua. Rovesciate sopra la seconda metà dell'impasto e schiacciate attorno ad ogni mucchietto di ripieno iniziando dalla parte dove avete piegato la pasta, in questo modo eliminerete l'aria che c'è tra le due sfoglie. Tagliate i cappellacci e fateli asciugare circa mezz'ora.



ombelicodivenere.blogspot.it

Per la salsa, sgranate una melagrana e mettete tutti i chicchi in uno schiacciapatate, schiacciate e prelevate il succo, filtratelo con un colino e mettetene 70 ml in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero, fate bollire circa 15 minuti finchè il succo si sarà un po ridotto e addensato, unite la maizena e mecolate con una frusta, proseguite la cottura mescolando per pochi minuti.

Cuocete la pasta 6-7 minuti in acqua calda salata, scolatela e condite con poco olio evo, disponete nei piatti e condite con la salsa di melagrana e dei pistacchi tritati, decorate con qualche chicco di melagrana.



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta aprtecipio al contest di Martina del blog
Lamponi e Tulipani

PICI CON RAGU' BIANCO DI MORA ROMAGNOLA

Vivo in un paesino di campagna dove l'agricoltura e gli allevamenti di animali sono numerosi, la Patty parla di

ricette contadine, di tradizione e semplicità.. quindi come non posso onorare la ricetta mensile dell'MTC con un ingrediente principe della mia regione e in particolare della mia zona.

Vi parlo di Mora Romagnola, si tratta di un'antica razza suina autoctona la cui origine è nelle province di Forlì, Ravenna, quindi nel cuore della Romagna.

Questo maialino è caratterizzato da una peluria scura, da qui la derivazione del suo nome.

Nei primi del '900 in Italia questa razza era molto diffusa ma già nei primi anni novanta ne rimasero solo pochissimi esemplari, per questo motivo il WWF Italia in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino decisero di istituire un piano per recuperare la razza.

Oggi la maggior parte degli allevamenti si trovano in provincia di Ravenna a Faenza, Brisighella, Bagnacavallo, in provincia di Forlì, Bologna e Modena, ma alcuni allevamenti sono presenti anche a Torino, Arezzo e Benevento. (dal web)

E' stata inserita dalla regione Emilia Romagna nel piano regionale di sviluppo rurale come razza da salvare e dal movimento slow-food nelle cento produzioni italiane da presidiare (dal web..)

Le carni sono tendenzialmente di un colore più scuro rispetto al classico maiale e anche più saporite.

Vi sembrerà strano ma qui non è facile trovare questa carne in vendita nelle macellerie, o almeno la mia ricerca non ha mai portato buoni risultati a riguardo, si trovano più facilmente i salumi soprattutto nei mercati contadini che si svolgono in alcuni paesi della zona.

Io l'ho assaggiata al ristorante e trovo che sia molto buona per questo ho deciso che i miei picci dovevano essere conditi con un sugo fatto di Mora Romagnola.

Parte così la mia ricerca su internet per trovare chi potesse vendermela.. mi sono imbattuta in un allevatore gentilissimo che si trova a pochi chilometri da casa mia e così dopo averla

prenotata ieri mattina sono andata a ritirare la mia carne. Lui stesso ci ha fatto vedere una parte della dispensa dove tengono i salumi, non vi dico il profumo, e ci ha spiegato che questo tipo di carne va salata meno rispetto alle altre, per l'esattezza nei salumi due grammi in meno per ogni chilogrammo di peso.

L'unico neo è che ovviamente vendono il pezzo intero e per fare il ragù si sa, la carne andrebbe macinata, a dire il vero avrei anche il tritacane ma non trovo più le trafile quindi me la sono tagliata tutta a coltello a pezzettini piccolissimi, e se questo non è amore per l'MTC... c'è voluto parecchio ma devo dire che il risultato ha premiato.

Ho deciso di fare un ragù bianco per esaltare il sapore della carne che col pomodoro sicuramente si perde un po, anche per questo motivo ho tagliato le verdure a pezzetti non eccessivamente piccoli in modo che il piatto risultasse più "colorato".

Così la mia Mora incontra i Pici della Patty, devo dire che il matrimonio è perfetto, un piatto dal sapore genuino e tradizionale.



**PICI CON RAGU' BIANCO
DI MORA ROMAGNOLA**

per 4 persone

per i Pici di Patty

200 gr di farina 00

100 gr di semola rimacinata

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale

acqua

per il ragù*

500 gr di spalla di Mora Romagnola

200 gr di salsiccia di Mora Romagnola

100 gr di pancetta

1 scalogno di romagna

1 carota
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
3-4 foglie di salvia
1/2 bicchiere di Sangiovese
1/2 bicchiere di latte
sale dolce di Cervia
Parmigiano reggiano

*le dosi sono eccessive per la quantità di pasta, ne basterebbe meno della metà.



ombelicodivenire.blogspot.it



Per il ragù, tagliate a piccoli pezzi la carota il sedano e lo scalogno dopo averli puliti e lavati. Mettete a soffriggere in una casseruola assieme alla pancetta e a poco olio extravergine d'oliva, quando il tutto sarà ben rosolato unite la carne tagliata a pezzi piccolissimi, la salsiccia spezzettata e le foglie di salvia e alloro. Quando tutto sarà ben cotto sfumate con il Sangiovese e lasciate asciugare, unite il latte e lasciate asciugare, infine coprite con dell'acqua calda, salate poco e proseguite al cottura per almeno due ore (eventualmente potete usare anche del brodo vegetale).

Per i Pici, disponete la farina e la semola su un tagliere e

create un buco al centro dove metterete l'olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e un po di acqua. Iniziate a impastare con una forchetta poi proseguite a mano aggiungendo poco alla volta l'acqua necessaria per ottenere un'impasto liscio, omogeneo e morbido. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciate riposare mezz'ora.

Riprendete la pasta e tiratela col mattarello ad uno spessore di un centimetro, tagliate delle strisce larghe circa 1 cm, poggiatevi le mani al centro e iniziate ad "arrotolare" muovendo le mani su e giù e allo stesso tempo spostandole verso l'esterno, in questo modo assottiglierete e allungherete i pici.

Man mano che sono pronti spolverateli con della semola per non farli attaccare tra loro.

Scaldare abbondante acqua salata e cuocete i Pici pochi minuti.

Condite con il ragù e un filo di olio extravergine d'oliva, a piacere mettete una spolverata di parmigiano Reggiano.



Pici
con ragù di
Mora Romagnola

ombelicodivenre.blogspot.it



ombelicodiveneere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest dell'MTC



PASTA ALLO ZAFFERANO CON CARCIOFI E PANCETTA

Entro sempre in quei bellissimi negozi di gastronomia che sembrano più delle gioiellerie, anche per i prezzi a dirla tutta, ma a me piacciono sempre molto e mi perdo come un bimbo in un negozio di caramelle, osservo le cose più particolari e cerco di tenerle a mente per poi poterle riprodurre, altrimenti diciamocelo, a comprarle che gusto c'è!!! Quante volte ho visto le paste aromatizzate, e quante volte ho visto quella bella gialla allo zafferano, ricordo che mio fratello aveva provato a farla ma disse che il gusto dello zafferano si sentiva poco così io ho abbondato e devo dire che seppur sembri tanto in realtà il sapore è riuscito, ben equilibrato e il colore è bello giallo!

Io ho usato la trafila per la pasta ma se non l'avete si possono fare anche tagliatelle, nastrine...



**PASTA ALLO ZAFFERANO
CON CARCIOFI E PANCETTA**

per la pasta

200 gr di farina

2 uova

2 bustine di zafferano

per il condimento

1 limone

1 spicchio d'aglio

2 carciofi

50 gr di pancetta condita

pecorino

olio evo, sale, pepe

Per la pasta, mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice e lavorate finchè il composto sarà a grosse briciole.

Montate la trafila per conchiglie e realizzate la vostra pasta, io ho fatto delle conchiglie un po' allungate di proposito. Fate seccare la pasta circa 30 minuti.

Per chi non ha l'impastatrice, fate una fontana con la farina e con la mano fate un buco al centro dove metterete le uova intere e lo zafferano, lavorate inizialmente con una forchetta poi a mano fino a ottenere un'impasto liscio, avvolgete nella pellicola per alimenti e lasciate riposare 15 minuti.

Eliminate le foglie esterne dei carciofi lasciando solo il cuore, metteteli in una ciotola immersi in acqua dove avrete spremuto il succo del limone.

Mettete a cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Tagliate a metà i carciofi e eliminate l'eventuale "barba" presente.

In una padella mettete la pancetta tagliata a striscioline sottili, mettete uno spicchio d'aglio e fate soffriggere, mettete l'olio solo se necessario.

Unite i carciofi tagliati a striscioline sottili, saltateli più volte per cuocerli uniformemente, evitate di mescolare con un cucchiaio per non romperli. Allungate con poca acqua di cottura della pasta, pepate ed eventualmente salate.

Scolate la pasta ancora al dente e finite di cuocerla in padella con poca acqua di cottura, che avrà l'aroma dello zafferano. Condite con del pecorino a piacere.



ombelicodivenere.blogspot.it







ombelicodivenere.blogspot.it