

CAPPELLETTI IN BRODO

Non era domenica se a casa mia non si mangiavano i cappelletti in brodo, appena sveglia la mattina era il primo profumo che sentivo, un rito, una sicurezza. Nelle tavole Romagnole il giorno di Natale non mancano mai, a parte da me, perchè, visto che li abbiamo mangiati per anni tutte le settimane in questo giorno è più "festoso" cambiare.

Mia mamma, da vera azdora Romagnola, impasta e tira la sfoglia rigorosamente a mano, la pasta risulta porosa e rustica, davvero il top e fortunatamente a forza di osservarla ho appreso la tecnica, ma confesso che qualche anno fa per migliorare e "rubare" qualche segreto, ho fatto anche un corso con le Mariette, un gruppo di signore che collaborano con la scuola di cucina "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli, dove insegnano appunto l'arte della sfoglia e della piadina. Questo nome deriva dalla cuoca e governante proprio dell'Artusi, Marietta Sabatini.

I veri cappelletti Romagnoli non vanno confusi con i tortellini, che hanno un ripieno fatto di un misto di carni tritate, ma essi contengono solo formaggio, il classico "all'uso di Romagna" proprio di Pellegrino Artusi prevede parmigiano, ricotta e Raviggliolo oltre a uovo e noce moscata, come quello che vi ho proposto qui. Oggi invece voglio farvi "assaggiare" quello che ha sempre fatto mia mamma, con solo uovo, Parmigiano e noce moscata, per me in brodo è davvero il massimo, sicuramente più saporito di quello con la ricotta che a mio avviso si presta di più per essere condito con il sugo.

La sfoglia migliore per la pasta ripiena non deve essere troppo asciutta, quindi con eccesso di farina, ma invece deve risultare morbida, questo perchè così sarà facilitata la chiusura essendo la pasta più appiccicosa, e il ripieno eviterà di fuoriuscire durante la cottura.

Quando si preparano delle tagliatelle invece la pasta dovrà essere più asciutta.

*Per regolare al meglio questo fattore basterà impastare le uova non con la quantità di farina necessaria ma tenendone sempre indietro un pugno da aggiungere al bisogno, questo perchè come sapete le uova non sono tutte delle stesse dimensioni e rischieremo quindi di trovarci con un'impasto eccessivamente duro al quale saremo costretti ad aggiungere

un'altro uovo e poi altra farina e così via.

Questa volta ho voluto provare una forma diversa di cappelletto anche se preferisco l'originale.

Le quantità di brodo che otterrete da questa ricetta sono eccessive per la pasta preparata, quando mi avanza del brodo lo conservo in bottigliette di plastica da mezzo litro che ripongo in freezer.

Per ottenere un buon brodo è d'obbligo mettere la carne e le verdure con l'acqua fredda in questo modo il sugo della carne verrà rilasciato del tutto nell'acqua man mano che si cuoce.

Se invece desiderate ottenere una buona carne dovrete metterla in pentola quando l'acqua già bolle, in questo modo l'alta temperatura farà in modo che l'esterno della carne si cuocia all'istante intrappolando all'interno i suoi sughi rendendo appunto la carne più saporita.



CAPPELLETTI IN BRODO

per il brodo

400 gr di gallina (circa mezza piccola)

400 gr di polpa di manzo con l' osso

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla

1 crosta di parmigiano

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

sale

4 litri di acqua

per i cappelletti

200 gr di farina circa*
2 uova
130 gr di parmigiano reggiano
1 uovo



ombelicodivenere.blogspot.it

Per il brodo di carne, in una pentola capiente mettete la carota pulita e tagliata a metà, il gambo di sedano la cipolla la carne e la crosta di parmigiano, coprite con l'acqua, aggiungete la salsa di pomodoro e portate a bollore lentamente, salate e continuate la cottura a fuoco molto basso per almeno tre ore, se il brodo dovesse asciugarsi troppo aggiungete altra acqua. Lasciate raffreddare in modo che il grasso si solidifichi e sia possibile prelevarne una parte, filtrate il brodo dalla carne, io metto all'interno dello scolapasta un tulle (quello delle bomboniere) in questo modo

anche i più piccoli residui di carne verranno eliminati.

Per la pasta, disponete la farina su un tagliere con la mano create un buco al centro, rompete le uova e mettetele al centro della farina. Iniziate a lavorare le uova con una forchetta prendendo sempre più farina, iniziate poi ad impastare con le mani e lavorate fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio, mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Preparate il ripieno, sbattete l'uovo intero in una ciotola e iniziate a lavorarlo con il parmigiano e la noce moscata, quando inizia a indurirsi il composto cominciate a lavorarlo con le mani finchè otterrete un'impasto sodo e omogeneo. Stendete la pasta sottile e tagliate dei quadrati di circa 4x4 cm. Al centro di ognuno disponete del ripieno chiudete a triangolo stringendo bene tutto il bordo, avvicinate le due punte e bloccatele assieme. Lasciate asciugare i cappelletti per 30 minuti su un tagliere che avrete spolverato con della farina.

Mettete a bollire la quantità di brodo che desiderate, cuocete pochi minuti i cappelletti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodiveneere.blogspot.it



MINISTRONE D'AUTUNNO

Si lo so, siamo praticamente in inverno ma siccome in questa zuppa ho usato tutte verdure tra le prime che ci regala l'autunno ho deciso di chiamarla così.. ma naturalmente troviamo ancora tutto sui banchi del supermercato quindi scaldiamoci!!!! Si perchè qui da me fa davvero freddo, lo scorso weekend ha nevicato quindi servono piatti caldi!! Ma che bella è la neve!?! ha sempre un aspetto magico e

osservare i fiocchi che cadono lenti e leggeri mi piace molto.. certo se non sono imbottigliata per strada con gente presa dal panico e qualche macchina di traverso 0.0
Un sereno weekend a tutti e da oggi il mio blog entra ufficialmente in tema natalizio!!!! Vi piace?!

MINISTRONE D'AUTUNNO

per 2 persone

300 gr di cavolfiore
300 gr di zucca
15 castagne
100 gr di fagioli borlotti freschi
1 cipolla piccola
1 patata piccola
1 pezzo di crosta di parmigiano Reggiano
1/2 rametto di rosmarino
500 ml di brodo vegetale
peperoncino
olio evo
2 cucchiaini di parmigiano Reggiano



Pelate le castagne e riducetele a pezzetti, non troppo piccoli, tagliate a cubetti anche la zucca e la patata, tagliate a rondelle la cipolla e dividete il cavolfiore in piccoli pezzi. Mettete tutto in una casseruola dove avrete fatto scaldare un filo d'olio. Unite anche i fagioli e il rosmarino tritato fine. Lasciate insaporire qualche minuto sempre mescolando. Allungate con il brodo, aggiungete la crosta di parmigiano e lasciate cuocere circa 20-30 minuti. Eliminate la crosta di parmigiano, salate se necessario, regolate col peperoncino, unite due cucchiaini di parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate bene e servite con un filo d'olio extravergine d'oliva.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Sale e Coccole

GLI SPATZEL

Vi avevo già anticipato che durante i giorni trascorsi a Merano ho incontrato oltre all'adorabile Elisa, di cui vi ho parlato nel precedente post, anche un'altra persona, bene come

alcuni hanno intuito si tratta di Sabina, ci siamo incontrate venerdì sera tutte e tre, con relativi compagni e mariti, e lei ci ha portato a cena in un bellissimo ristorante tipico tirolese lo "PFEFFERLECHNER" veramente meraviglioso, abbiamo cenato benissimo e la serata è stata davvero molto piacevole e divertente, mi sono resa conto che alla fine abbiamo tutte le stesse manie da food blogger, che adesso ci piace e ricerchiamo quello che una volta nemmeno consideravamo, che ci circondiamo di mille oggetti, piatti, tazze, strofinacci insomma di tutto e di più.. e i nostri mariti/compagni che ci prendono in giro e, come già ha scritto Elisa, "complottano" per aprire un blog che raccolga i loro sfoghi e quello che devono "sopportare". Con loro mi sono sentita subito a mio agio e son stata felicissima di conoscerli, Sabina ed il marito trasmettono una grande pacatezza e dolcezza sono davvero due persone molto piacevoli carine e divertenti, grazie per la bella serata!! Proprio Sabina mi ha indicato un negozio sotto i portici in centro a Merano dove comprare l'attrezzo per fare gli spatzle, i tipici gnocchetti tirolesi. Mica potevo lasciarmi sfuggire l'occasione e così sono entrata in questo paradiso e ho comprato qualche oggettino che "mi serviva" e mi sono pure trattenuta. Appena tornata quindi ho dovuto provare questi gnocchetti seguendo un po la ricetta riportata sulla confezione un po proprio quella di Sabina ed ecco come sono venuti.



**SPATZLE AGLI SPINACI
CON SPECK E CREMA DI PORCINI**

per l'impasto

125 gr di farina 00

1 uovo

250 gr di spinaci pesati cotti e ben scolati

50 ml di latte

pepe, sale

per il condimento

70 gr di philadelphia ai porcini

1 noce di burro al tartufo

50 gr di speck



ambelico-divenere.blogspot.it

Lavate gli spinaci e privateli dei gambi, cuoceteli pochi minuti in acqua bollente salata. Scolateli perfettamente strizzandoli, lasciate raffreddare. In una ciotola sbattete l'uovo con il latte, unite la farina e infine gli spinaci frullati, salate, pepate e tenete da parte. Fate bollire dell'acqua salata, mettete la pastella nell'apposito contenitore dell'attrezzo per spätzle appoggiatelo sulla pentola e fatelo scorrere avanti e indietro, in questo modo i gnocchetti cadranno direttamente nell'acqua, appena verranno a galla scolateli e metteteli direttamente nella padella con il sugo.

Per il sugo, fate sciogliere una noce di burro al tartufo, soffriggetevi lo speck a piccoli cubetti, togliete dal fuoco e unite il philadelphia, allungate con un paio di cucchiari di

acqua di cottura. Condite la pasta e servite!



ARANCINE MONTANARE

E dopo le arancine meridionali tutte Siciliane ho pensato di unire l'Italia proponendovi le mie arancine montanare, ottime anche queste, come per le altre per la ricetta vi riporto le indicazioni di Roberta

ARANCINE MONTANARE

per le arancine

330 gr di riso viallone nano
1 cipolla piccola
850 ml di brodo vegetale*
1/3 di una bustina di zafferano
olio evo
17 gr di burro
17 gr di parmigiano

*brodo vegetale

1 carota
1 cipolla piccola
1 gambo di sedano

per la lega

300 gr di farina
600 ml di acqua
sale

per la panatura

300 gr di pan grattato

per il ripieno

40 gr di salsiccia
60 gr di funghi champignon
30 gr di fontina
15 gr di burro al tartufo
15 gr di farina
150 ml di latte
sale



Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto

(ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri all'interno) e mantecare con il burro e il

parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.

Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.

Per il ripieno, in un tegamino fate sciogliere il burro al tartufo, unite la farina, mescolate energicamente per evitare la formazione di grumi, unite il latte sempre mescolando, salate e continuate a cuocere finchè la besciamella sarà densa e comunque appena inizia a bollire. Lasciate raffreddare.

In padella soffriggete con poco olio evo la salsiccia, unite i funghi e continuate a cuocere.

A cottura ultimata togliete dal fuoco e fate intiepidire, unite la fontina tagliata a cubetti e infine incorporate la besciamella al tartufo.

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.

Per formare le arancine con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza

dell'arancina che desiderate, (per me 70 gr) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura. Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un

buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate alle altre, fino a completarle tutte.

Farcite con un cucchiaino di ripieno ogni arancina , poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso per chiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.

E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.



arancine
Montanare

ombellicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta aprtecipo al contest del mese di novembre
dell' MTC

ARANCINE A TUTTA SICILIA

WOW, WOW, WOW... è quello che ho pensato quando ho letto il tema del mese dell'MTC, la mitica Roberta di Pupaccena ci ha presentato la ricetta delle Arancine, una ricetta fantastica

che non sbaglia, un pò lunga ma vi assicuro ne vale la pena. Sono stata in Sicilia per 15 giorni nell'estate 2008 e naturalmente ho girato il più possibile, partenza Taormina arrivo Palermo passando per la costa sud.. Ho mangiato una valanga di Arancine ed è da allora che voglio fare, per questo grazie Roby e grazie MTC. Dal secondo dopo aver letto il tema ho pensato come le avrei fatte, più siciliane di così.. si perchè adoro anche la caponata!!!

Ho preparato un terzo delle dosi che propone Roberta e mi son venute esattamente 12 arancine da 70 gr l'una, peso del riso. Di caponata invece ne avanza un po'. Per i passaggi della ricetta riporto le indicazioni di Roberta a parte che per la caponata.



ARANCINE CAPONATE

per 12 arancine da 70 gr di riso

per le arancine

330 gr di riso viallone nano

1 cipolla piccola

850 ml di brodo vegetale*

1/3 di una bustina di zafferano

olio evo

17 gr di burro

17 gr di parmigiano

*brodo vegetale

1 carota

1 cipolla piccola

1 gambo di sedano

per la lega

300 gr di farina

600 ml di acqua

sale

per la panatura

300 gr di pan grattato

per la caponata

1 gambo di sedano

10 olive verdi denocciolate

1 cucchiaio di pinoli

8 pomodorini

1 cipolla piccola

1 melanzana

5 gr di zucchero semolato

2 cucchiaini di aceto di vino bianco

sale grosso

olio di mais

olio evo

circa 20 gr di scamorza affumicata



Il riso va preparato con qualche ora d'anticipo, perché al momento della preparazione delle arancine dev'essere ben freddo. Preparare il brodo vegetale con gli aromi. Una volta pronto, rimuovere la carota, il sedano e la cipolla di cottura e sciogliere lo zafferano nel brodo. Regolare di sale. In un tegame capiente, dare un giro abbondante di olio evo e fare appassire la cipolla tagliata finemente. Versare il riso e fare tostare un pochino. Versare nel tegame buona parte del brodo, non tutto in modo da poterne aggiungere all'occorrenza regolandosi in funzione del tipo di riso e della sua cottura. Fermare la cottura quando il riso sarà al dente e si presenterà piuttosto compatto (ovvero non dev'essere cremoso come un tipico buon risotto!). Immergere il tegame nel lavello riempito d'acqua fredda (evitando che l'acqua entri

all'interno) e mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. Se serve, per abbattere la temperatura ed evitare che il riso continui a cuocere, rinnovare l'acqua fredda dentro il lavello.

Una volta tiepido, versare il riso dentro una teglia e lasciare da parte affinché raffreddi completamente. Poi coprire con carta d'alluminio e conservare in frigorifero per almeno 3-4ore.

Per la caponata, lavate la melanzana e tagliatela a cubetti, cospargete di sale grosso e mettete il tutto in un colapasta per circa un'ora, risciacquate i cubetti e fateli asciugare.

In una padella fate scaldare abbondante olio di mais e friggete le melanzane, scolatele e mettetele a scolare in della carta assorbente. Nel frattempo tagliate la cipolla, le olive e il sedano a rondelle e mettete a cuocere in padella con dell'olio evo, unite i pomodorini tagliati in quattro e i pinoli, fate insaporire poi allungate con una tazzina d'acqua, fate asciugare e terminate con zucchero e aceto, che eventualmente potete regoare secondo il vostro gusto!

Cominciare dalla preparazione della "lega". Si tratta della pastella di acqua e farina che serve a sigillare l'arancina e a creare una base per la panatura con il pangrattato che aiuterà a conferire doratura, spessore e croccantezza al punto giusto. Versare l'acqua in una scodella profonda, aggiungere la farina, una bella manciata di sale e amalgamare bene con una frusta. Tenere da parte e passare alla creazione delle arancine.

Per formare le arancine con una mano prendete un po' di riso in base alla grandezza dell'arancina che desiderate, (per me 70 gr) poi, girando con tutte e due le mani, formate una palla. Posate la "futura" arancina su un vassoio e ricominciate fino a terminare il riso. Lasciatele riposare per una mezz'ora, in modo che raffreddino (anche se il riso era freddo di frigo, col calore delle mani si saranno un po' scaldate) e che il riso si compatti rendendo poi più facile la farcitura.

Tenendo la palla di riso con una mano, con il pollice dell'altra mano create un buco in alto e al centro e cominciate ad allargarlo spingendo sia verso il basso che sui lati. Posate nuovamente la palla di riso sul vassoio e passate

alle altre, fino a completarle tutte.

Farcite con un cucchiaino di caponata ogni arancina aggiungendo anche qualche cubetto di scamorza affumicata, poi chiudere l'arancina: un po' spingendo "la conza" – il condimento – verso il basso, e un po' cercando di portare in avanti il riso per chiudere l'arancina. Girare l'arancina tra le mani per darle la forma e per rendere la superficie liscia e compatta, senza buchi o piccole fessure. Posare l'arancina con il ripieno sul vassoio e passare ad un'altra, fino a completarle tutte.

Quando tutte le arancine saranno pronte sul vassoio, passare alla "lega". Dare qualche colpo di frusta alla pastella per riprendere l'amalgama di acqua e farina e a questo punto immergere singolarmente le arancine dentro la lega, poggiandole poi sul vassoio, fino al completamento dell'operazione per tutte le arancine.

E ora la panatura. Versare il pangrattato dentro una teglia e, ad una ad una, passare ogni singola arancina dentro il pangrattato, pressandole bene con le mani per "saldare" bene lega e pangrattato, per rendere compatta la superficie delle arancine e, all'occorrenza, per riprenderne un pochino la forma.



con questa ricetta partecipo al contest del mese di Novembre
dell'MTC

GNOCCHI SBIRRI

Vi ho già parlato qui delle mie scorribande al supermercato sempre alla ricerca di prodotti nuovi o mai visti, uno dei miei reparti preferiti è quello dei formaggi, ci passo almeno

15 minuti, li prendo in mano tutti.. questa volta ha colpito la mia attenzione questo SBIRRO, formaggio alla birra, la prima volta l'ho osservato, annusato e lasciato, ma alla seconda non ho potuto far altro che portarlo a casa.

Pochi gironi dopo ho comprato delle birre artigianali che sono prodotte in Romagna, una bionda speciale, una bionda doppio malto, una rossa doppio malto e una ambrata doppio malto, ogniuna di esse è stata chiamata con il nome di un personaggio femminile del film Amarcord di Fellini, per questa ricetta ho scelto la bionda doppio malto, la Midòna.

“La Midòna è la tipica figura femminile Italiana degli anni '40. Donna sempre disponibile ed attenta alle richieste di chi la circonda. La sua bontà e generosità nasconde il carattere forte e deciso di chi ha vissuto una vita nel rispetto delle tradizioni.” dal web

Anche dalla descrizione del personaggio mi sembrava perfetta per “interpretare” il mio piatto!!

Signori e signore vanno ora in scena GLI GNOCCHI SBIRRI!!



GNOCCHI SBIRRI

per 2 persone

300 gr di patate vecchie

100 gr di farina

70+20 gr di formaggio sbirro

birra bionda doppio malto

circa 100 gr di salsiccia

burro

salvia

sale, pepe

Bollite le patate, sbucciatele ancora calde e schiacciatele con l'apposito attrezzo. Unitevi la farina e impastate velocemente. Anche se l'impasto risultasse un po' appiccicoso non aggiungete ulteriore farina altrimenti gli gnocchi avranno

meno sapore di patate.

Nel frattempo che le patate cuociono, spezzettate la salsiccia e soffriggetela, tenetela da parte. Tagliate i 70 gr di formaggio a piccoli cubetti.

Per formare gli gnocchi prendete una quantità di impasto un po più piccola di una noce, appoggiatela sulla mano infarinata e schiacciate al centro formando un incavo dove metterete un pezzetto di salsiccia e uno di formaggio. Richiudete lo gnocco e arrotolatelo tra le mani. Proseguite fino al termine dell'impasto.

Fate bollire dell'acqua salata e versatevi gli gnocchi, quando saliranno in superficie scolateli e metteteli in una larga padella dove avrete fatto fondere un mezzo cucchiaino di burro con 4-5 foglie di salvia, fate saltare poi unite 1/2 bicchiere di birra bionda doppio malto, fate un po rapprendere e unite i 20 gr di formaggio tritato, continuate a mescolare finchè il formaggio sarà sciolto. Si formerà una crema buonissima.



ombelcodivenere.bolgspot.it





CAPPELLACCI DI CASTAGNE

Stavo lì ad aspettare il mio turno al banco dei salumi e come al solito guardavo incuriosita i vari piatti pronti, il mio sguardo si ferma su un vassoio di pasta fresca ripiena, ha una forma "strana" o comunque mai vista.

Mi succede di iniziare ad immaginare questo tortello gigante

mentre si apre, ovvero l'azione opposta a quando viene realizzato, per capire con quale forma va tagliata la pasta, una "cosa" strana.. Davanti a me per fortuna avevo alcune persone, almeno ho avuto il tempo di studiare un po!! Addirittura per sicurezza, ho pensato di comprarne uno.. Eh si uno.. !! Credo mi avrebbero guardata strano!! Comunque avevo capito, non era poi così difficile, doveva solo arrivare il momento per prepararli, poi nella mente arriva un ricordo di una pasta fatta con farina di castagne condita con i porri e penso sia perfetto.. c'è solo un piccolo problema.. come dirlo a lui che la dovrà mangiare.. potrei dire che sono al cacao.. ma forse è peggio.. vada per la sincerità!! E' andata bene!!



CAPPELLACCI DI CASTAGNE CON PORRI E SPEK
per 4 persone (circa 24 pezzi)

per la pasta

3 uova

200 gr di farina 00

100 gr di farina di castagne

per il ripieno

200 gr di ricotta di mucca

150 gr di formaggio campagnolo

80 gr di pecorino

per il condimento

3 porri piccoli

100 gr di speck

1 tazzina di panna fresca

10-15 gr di pecorino

olio evo

sale

Per la pasta, sul tagliere mettete le due farine e formate un buco al centro nel quale metterete le uova, iniziate a lavorare l'impasto finchè non diventa liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare almeno 15 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno lavorando assieme i due formaggi con il pecorino grattugiato e tenete da parte.

Stendete la pasta sottile e ricavate dei quadrati di circa 9x9 mettete un cucchiaino molto abbondante in una metà del quadrato di pasta e girategli sopra l'altra metà, chiudete bene tutto attorno, avrete ottenuto un rettangolo, prendete le due estremità del rettangolo dalla parte dove il cappellaccio è chiuso e sovrapponetelo.

Mettete a bollire l'acqua salata. Lavate i porri e togliete la prima pelle, tagliate a rondelle sottili tutta la parte bianca, in una padella fate scaldare un po di olio evo e mettete a cuocere i porri. Se necessario allungate con dell'acqua e salate. A cottura terminata metteteli in una ciotola, aggiungete il pecorino e la panna e con il frullatore ad immersione formate una crema (potete tenere da parte alcune rondelle di porri per decorare il piatto)

Tagliate lo speck a striscioline sottili e rosolatelo in padella con poco olio evo.

Cuocete la pasta, conditela con un filo d'olio, sul fondo del piatto disponete due cucchiaini di crema di porri, posizionate i cappellacci e terminate con lo speck.



Cappellacci
di
Castagne

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di ESSENZA IN CUCINA e
MY TASTE FOR FOOD

REGINETTE ALLA PUMMAROLA CON

CREMA DI BUFALA E PESTO

Mia mamma tutte le estati con i pomodori dell'orto fa la pummarola, o "pomarola" alla romagnola, come viene chiamata a casa mia, per me è sempre stato un piatto fisso durante le calde giornate, lei ci condisce le tagliatelle fresche ma quando ero piccola mi ricordo che faceva le reginette, penso sia da allora che non le mangio. Da quando vivo da sola la faccio veramente poco nonostante sia davvero semplice e buonissima. Anche il pesto è un condimento molto sfruttato durante la bella stagione e quindi, visto che oggi è stata una bella giornata di sole e per rimanere ancora per un po' attaccata all'estate che ormai ci sta abbandonando, ho pensato di realizzare un piatto che li comprenda entrambi!!!



ombelicodivonere.blogspot.it

**REGINETTE ALLA PUMMAROLA
CON CREMA DI BUFALA E PESTO**

per 2 persone

180 gr di reginette

per la pummarola

15 pomodori piccadilly

5 foglie di basilico

1/2 carota

1 gambo di sedano

1 scalogno

per il pesto

30 gr di basilico

40 gr di Parmigiano Reggiano
40 ml di olio evo
1/2 spicchio d'aglio
8 gr di pinoli
1 cubetto di ghiaccio
per la crema di bufala
100 gr di mozzarella di bufala
30 gr di ricotta di mucca
20 ml di latte
20 ml di panna fresca



ombelico divenere.blogspot.it



Per la pummarola, tritate lo scalogno con il sedano e la carota, in una casseruola scaldate dell'olio evo e soffriggete il trito. Lavate i pomodori e tagliateli in quattro, metteteli nella casseruola, aggiungete le foglie di basilico spezzettate e fate cuocere una decina di minuti. Allungate con due bicchieri d'acqua, salate e lasciate cuocere almeno un'ora, se dovesse asciugarsi aggiungete dell'altra acqua e sale. Mettete tutto nel passaverdure e iniziate a girare il manico in modo da far fuoriuscire la salsa, se questa dovesse risultare troppo liquida rimettetela sul fuoco e fate restringere.

Per il pesto frullate assieme tutti gli ingredienti e tenete da parte.

Per la crema di bufala mettete tutti gli ingredienti un un

contenitore dai bordi alti e con un frullatore ad immersione lavorate il composto per 5 minuti.

Mettete a bollire l'acqua e cuocete le reginette. Conditele con la pummarola e un filo di olio evo. Sul fondo di un piatto stendete qualche cucchiaio di crema di bufala posizionate le reginette e condite con qualche goccia di pesto.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di ELY
nella categoria "Passi Amo"