

CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA

Ci pensate che il mio blog porta il nome del simbolo dell'Emilia Romagna e io ancora non ne ho pubblicato nemmeno una ricetta!?!? Direi che è giunta l'ora di rimediare, e ora è arrivato il suo momento!!!

Alcuni anni fa mi ero messa in testa di preparare cene a tema e ho pensato bene di iniziare da una cena Romagnola rivisitata, ovviamente invito gli amici come cavie, tra di loro c'è una vera romagnola con tanto di "èssce" super pronunciata che però non mangia parmigiano.. ma come si può?!?!? comunque mia mamma ha sempre fatto i cappelletti con ripieno di solo parmigiano allora ho dovuto trovare una variante, mi guardo le dispense del corso di pasta sfoglia fatto proprio a casa Artusi con le mitiche sfogline e mi trovo i cappelletti all'uso di Romagna.. eccoli!!! Contengono solo prodotti della mia regione e sono davvero troppo buoni!!!

Il **raviggiolo** è un formaggio fresco molle di latte vaccino o ovicaprino.

Viene chiamato anche **raveggiolo** e **ravaggiolo**.

È tipico dell'Appennino tosco-romagnolo. Per prepararlo si aggiunge al latte il caglio e si lascia coagulare per poco tempo, poi, senza rompere la cagliata si fa scolare su stuoie o canestri di vimini o di plastica o tra foglie di felce, di fico o di cavolo.

Si consuma fresco, entro pochi giorni dalla preparazione; il periodo di produzione, data la sua freschezza, parte da settembre fino a marzo.

Le sue caratteristiche sono: altezza di circa 2,5 cm; diametro 15–25 cm; peso da 800 g a 1,4 kg; la sua forma è vagamente rotonda. Pasta semidura e tenerissima, colore bianco latte con il sapore dolcemente delicato, un po' burroso.

fonte WIKIPEDIA

Il **formaggio di fossa** è un tipico formaggio originario di Sogliano al Rubicone (FC) ma anche prodotto storicamente a

Talamello (RN) e Sant'Agata Feltria (RN). Oggi, per estensione, viene prodotto in diversi comuni del Montefeltro e della val Metauro. A differenza delle altre località, Talamello è l'unica che, come vuole la tradizione, infossa il formaggio una sola volta all'anno e questo per ottenere il massimo della qualità. La produzione di Sogliano appare invece quella più antica.

Il formaggio di fossa può essere di pura pecora o misto (ovverosia di latte vaccino e di pecora) e viene stagionato per tre mesi in tipiche fosse di forma ovale scavate nella roccia.

fonte WIKIPEDIA



**CAPPELLETTI RICOTTA E RAVIGGIOLO
CON POMODORINI CONFIT E SALSA DI FOSSA**

per 4 persone

per la pasta

4 uova

300 gr di farina 00

100 gr di semola

per il ripieno

200 gr di ricotta fresca di mucca

200 gr di Raviggiolo

60 gr di Parmigiano Reggiano

2 uova

1 tuorlo

per i pomodori confit

30 pomodorini ciliegia

timo

salvia

maggiorana

origano

sale, pepe, olio evo

per la salsa al formaggio di fossa

150 ml di latte

70 gr di pecorino di fossa

Per i pomodorini, accendete il forno a 100°. Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi, conditeli con olio evo, le erbe tritate finemente, sale e pepe, disponeteli con la parte tagliata verso l'alto su una teglia ricoperta di carta forno e lasciate cuocere circa 75 minuti.

Per la pasta, disponete la farina e la semola 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, mettetelo sotto ad un piatto e lasciate riposare 15 minuti.

Per il ripieno, lavorate con una forchetta la ricotta, il raviggiolo, il parmigiano le uova e il tuorlo.

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.

Per la salsa, fate scaldare il latte e scioglietegli dentro il pecorino di fossa grattugiato (la quantità di pecorino può variare a seconda dei gusti)

Cuocete la pasta, scolatela e condite con la salsa rimescolando bene. Servite i cappelletti accompagnati dai pomodorini e pecorino di fossa a scaglie.

PS. a casa mia i cappelletti si fanno belli grossi!!!





Pappelletti

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ringrazio la deliziosa Giulia di PAROLE DI ZUCCHERO
per avermi donato questo gradito premio
Se non la conoscete vi consiglio di fare un salto da lei che
propone dolci meravigliosi, io da amante dei dolci U.S.A. ne
sono rapita!!
inoltre ringrazio Tonia del blog GLI ASSAGGI DI TONIA
per avermi donato questo
anche da lei troverete torte magnifiche decorate, davvero
brava!!!

COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

Ho tanta voglia di vacanza, di andarmene un po' via dai soliti posti, si perchè per me vacanza vuol dire partire, se passo le ferie a casa è praticamente come non farle..

quando parto mi estraneo completamente riesco a non pensare a niente della vita di tutti i giorni e per me questo vuol dire staccare la spina, per me vuol dire vacanza!!! poi sarà che sono un'appassionata di viaggi, non son mai tornata nello stesso posto e per il momento lo considero tempo sprecato, con tutti i posti che ci son da vedere.. comunque ancora non so se riusciremo ad andarcene da qualche parte.. speriamo!!!

Oggi voglio proporvi un cous cous molto buono che si puo servire come finger food all'interno di piccoli bicchierini oppure lo si puo utilizzare per riempire dei peperoni.. a voi la scelta!!!



COUS COUS CON VERDURE PECORINO E SALSICCIA

120 gr di cous cous integrale
4 peperoni piccoli
piselli
1 carota
fagiolini
1 confezione di ceci
1 salsiccia
50 gr di pecorino
olio evo, sale, pepe

Mettete a bollire 240 ml di acqua salata con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Quando l'acqua bolle versatela sul cous cous che avrete messo in una ciotola abbastanza capiente perchè gonfierà abbastanza. Continuate a mescolare con una forchetta finchè il cous cous sarà tiepido poi con le mani procedete con la sgranatura, ovvero sfregate il cous cous tra le mani finchè sarà freddo e senza grumi.

Sgranate i piselli, pelate le carote e mondate i fagiolini che taglierete a pezzi come anche le carote, cuocete le verdure circa 10 minuti, per i piselli dipende da quanto son freschi forse impiegheranno anche più tempo. Soffriggete la salsiccia in padella.

Riunite tutto in una ciotola, verdure cous cous e ceci, completate col pecorino a piccole scaglie e un filo d'olio evo, eventualmente regolate di sale e pepe.

Tagliate la calotta dei peperoni e puliteli all'interno eliminando i semi e i filamenti bianchi, riempite con il cous cous rimettete la calotta, ungete con poco olio evo e informate a 180° per 20- 25 minuti. Servite tiepidi o freddi.

IN VERSIONE FINGER FOOD



con questa ricetta partecipo al contest di DOLCE MELA

CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO

Che giornata meravigliosa, oggi non c'è una nuvola in cielo.. è caldo.. stamattina presto eravamo in spiaggia, abbiam fatto colazione poi una bella passeggiata in riva al mare, io adoro andare alla mattina, c'è poca gente, il mare è bellissimo, calmo, la luce è più bella poi c'è meno afa.. si stava d'incanto, noi però stiamo 3-4 ore al massimo... questa è la SUA tolleranza, e ovviamente ci vuole l'ombrellone.. poi comincia che ha fame, ha sete... allora si va, si passa dalla pescheria.. immancabile nei paesi sulla costa, si compra un po di pesce, si torna a casa e si prepara un bel piatto di pasta!!

Ricordo quando andavo al mare con le mie amiche che partivamo sempre nel primo pomeriggio perchè dovevamo smaltire la discoteca della sera prima poi si rimaneva fino a tardi, giro degli happy hour nei vari stabilimenti, poi piada e a casa verso le 22.. che giornate "faticose"

Ora gli happy hour non sono più permessi, le risse, la gente ubriaca e gli incidenti li hanno fatti interrompere o perlomeno calare e finire molto prima, una volta il vero happy hour consisteva nel pagare una bevuta ed averne due, la gente beveva veramente troppo, però era bello perchè in ogni stabilimento facevano un genere di musica diverso.. ora è solo un'oretta di aperitivo, ma noi siamo un po pigri e non presenziamo praticamente più, a dire il vero sono anche diventata un po intollerante ai posti con troppa gente!!!



CASTELLANE GAMBERI E ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO

per 2 persone

180 gr di castellane

2 zucchine
150 gr di gamberetti
100 gr di panna
1 bustina di zafferano
1 spicchio d'aglio
olio evo, sale
semi di papavero

Mettete a bollire l'acqua per la pasta già salata. In una padella mettete a scaldare dell'olio evo, lavate le zucchine e tagliatele a sottili striscioline, mettetele a cuocere assieme ad uno spicchio d'aglio intero, terminata la cottura togliete dal fuoco aggiungete la panna e lo zafferano, mescolate bene e tenete a parte.

Nel frattempo pulite i gamberi e fateli lessare 10 minuti. Cuocete la pasta, scolatela due minuti prima che sia cotta tenendo da parte l'acqua di cottura, versatela nella padella con le zucchine, aggiungete i gamberi e un pò d'acqua di cottura, finite di cuocere la pasta sempre mescolando, se necessario aggiungete altra acqua. Disponete nei piatti e cospargete un po di semi di papavero.

RISOTTO ALLE VERDURE

Stasera voglio parlarvi di un'amica... è un'amica che non ho mai visto, di cui non ho mai sentito la voce, si chiama Elisa!!! Quando ho aperto questo blog, ho trovato subito il suo e ho scoperto cos'era un contest... mi sono detta "perchè no.. partecipo" come mio solito mi butto nelle cose poi ci penso sempre dopo!! Lei è stata la mia prima follower, lei ha lasciato il primo commento sul mio blog e lei mi ha regalato il terzo posto al mio primo contest... è stata una gran emozione, è stata la prima a donarmi un premio.. ma questi avvenimenti sono state coincidenze, non è per questo che la considero un'amica, sento un feeling, è strano da spiegare e non avrei mai creduto potesse succedere con qualcuno che non conosco.. beh eli sei una persona dolcissima, carinissima e un'ottima foodblogger, e io sono stata molto fortunata ad

incrociarti in questo blog caos!!!

Lei un po di tempo fa ha lanciato un contest a puntate CONTAMINAZIONI il tema del primo appuntamento è l'arte, ho iniziato subito a pensare a cosa potermi ispirare, beh il mio pittore preferito è Klimt ma è troppo difficile interpretarlo in cucina, almeno per me!! Una mattina mentre mi preparavo per andare al lavoro ho pensato.. "i puntinisti" allora ho fatto una ricerca sui quadri, poi purtroppo sono stata molto distratta da tutta la faccenda terremoto etc... e ora siamo agli sgoccioli.. avrei voluto partecipare prima, avrei voluto concentrarmi di più ma purtroppo il tempo sta scadendo... prometto che al prossimo appuntamento mi impegnerò di più!! L'idea è molto semplice, ho scelto un quadro di Vincent van Gogh per i colori e per il fatto che il titolo è Orti a Montmartre e quindi un risotto di verdure mi sembrava a tema anche con esso, inoltre la forma del riso e delle verdure a piccoli dadini ricordano il tipo di pennellata usata dai puntinisti.



RISOTTO ALLE VERDURE

per due persone

160 gr di riso carnaroli

1 cucchiaino di riso venere

1 cucchiaino di riso integrale thailandese rosso

1 carota

1 zucchina

1/2 melanzana piccola

1 cipolla piccola

peperone giallo

prezzemolo

brodo vegetale

burro

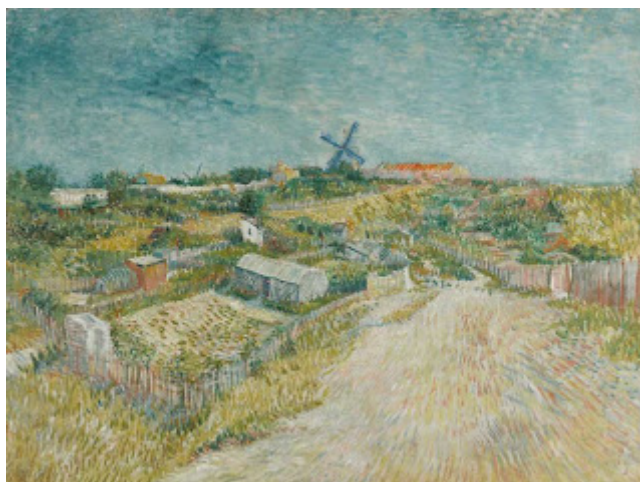
olio evo

parmigiano reggiano

Mettete a scaldare del brodo vegetale, in un'altro piccolo

pentolino mettete a scaldare dell'altro brodo e quando bolle cuocete il riso venere col riso thai.

In una casseruola mettete a scaldare una noce di burro con un filo d'olio, tagliate tutte le verdure a piccoli dadini e mettete a cuocere, fate rosolare 5 minuti poi aggiungete il riso carnaroli, fatelo tostare qualche minuto mescolato spesso, (quando toccando il riso con il dorso della mano sarà bollente allora avrete raggiunto il giusto grado di tostatura) Allungate con del brodo e continuate la cottura aggiungendone man mano, quando il riso sarà quasi cotto unite il venere e in thai, togliete dal fuoco, mantecate con una noce di burro e del parmigiano reggiano, mescolate energicamente, lasciate riposare pochi minuti e servite con del prezzemolo fresco tritato.



Vincent van Gogh
orti a Montmartre 1887

con questa ricetta partecipo al contest di I SAPORI DI ELISA

GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

Oggi mi sento meglio, questa è stata davvero una brutta settimana, ho faticato a pensare ad altro!!! dopo martedì,

dopo aver percepito tutto il terrore, tutto lo sconforto, tutto lo smarrimento della mia amica mi son sentita davvero impotente, volevo fare qualcosa ma non sapevo cosa, l'ho sentita tutti i giorni con tanta gioia perchè lei mi diceva che le faceva bene che la rassereneva sentirmi vicino, cosa può fare un gesto così piccolo!!! e naturalmente io lo facevo anche per sapere come stava e per distrarla un po..

Oggi l'ho sentita molto meglio, più serena, più ottimista, mi ha detto che martedì dopo la duplice scossa durata ben 30 secondi sperava di andarsene in fretta ma adesso ha un'attaccamento alla vita ancora più forte di prima, adesso ha iniziato a reagire!!

Certo adesso tutto si deve assestare e come in tutte le situazioni anche qui troveranno la strada, sarà più dura del solito ma alla fine ce la faranno.

Il suo ragazzo lavora in una ditta che produce e commercializza aceto balsamico, ha subito moltissimi danni ma fortunatamente è l'unica ad essere assicurata sui terremoti quindi partiranno con la ricostruzione (mi ha detto l'assicuratore è entrato coi capelli neri, è uscito coi capelli bianchi), lei lavora nel tessile e ora hanno trasferito una parte nel cortile della sua azienda e per ora va bene così...

La zona è ricchissima di aziende, il distretto biomedicale è tra i più sviluppati, il settore tessile è ancora molto ampio e le aziende agricole sono moltissime, tantissimi caseifici e acetarie.. potete quindi immaginare il danno economico che ne consegue!!!

Le ho detto che avrei voluto vederla e che volevo andare lì ma me l'ha vietato, ha detto che sono già abbastanza terrorizzati loro, che non vuole che nessun'altro rimanga traumatizzato e che si sentirebbe troppo in colpa se disgraziatamente succedesse qualcosa, ma che amica ho?!?! una persona dolcissima!!!

Comunque mi ha assicurato che uno dei prossimi weekend verranno qui e io non vedo l'ora di abbracciarla!!!

Oggi voglio postare questo primo che è come una coccola, morbido, delicato e poi sembra un bel fiore che sboccia e voglio che simboleggi la rinascita, e... anche questo lei lo adorerebbe!!!!



GNOCCHI DI RICOTTA AI FIORI DI ZUCCA

per due persone

200 gr di ricotta

30 gr di parmigiano reggiano

1 uovo

1 tuorlo

3/4 cucchiaini di farina

8 fiori di zucca

maggiorana

sale, pepe

burro

parmigiano a scaglie

Pulite e tritate i fiori di zucca.

In una ciotola mescolate la ricotta con l'uovo, il tuorlo, il parmigiano, la farina, i fiori di zucca e la maggiorana tritata, salate e pepate a piacere. Mettete a bollire l'acqua salata.

Quando l'acqua bolle con due cucchiaini formate delle quenelle non troppo grandi e mettetele direttamente in pentola.

PS. gli gnocchi andrebbero scolati appena salgono in superficie

ma io assaggiando il primo, che ha fatto da cavia, mi son accorta che dentro era crudo, così li ho lasciati cuocere qualche minuto in più.

Scolate gli gnocchi e condite con burro fuso, scaglie di parmigiano e maggiorana fresca!!



Vorrei inoltre rendere noto a chi ancora non ne è a conoscenza che la coldiretti sta promuovendo la vendita di parmigiano reggiano in collaborazione con i caseifici che hanno subito danni a causa del terremoto.

I caseifici ed i magazzini di stagionatura sono stati danneggiati dalle scosse di terremoto del 20 e del 29 sono 24. Le scosse sismiche del 29 maggio hanno provocato il crollo di formaggio in 4 strutture in provincia di Mantova, 2 in provincia di Modena, 6 in provincia di Reggio Emilia, danni con problemi di agibilità ad un caseificio in provincia di Mantova e 3 in provincia di Modena. Le forme coinvolte in questi nuovi crolli ammontano a 311 mila unità, portando il numero delle forme totali colpite dal sisma a oltre 600.000 mila unità (di cui circa 300.000 sono danneggiate, pari al 10%

della produzione).

Sono in corso le operazioni per recuperare il formaggio crollato. Le forme di formaggio che possono continuare la maturazione per essere stagionate a Parmigiano-Reggiano, vengono trasferite in altri depositi attrezzati per lo scopo. Le forme di formaggio che hanno subito fratture o spaccature vengono trasferite in depositi refrigerati, in attesa della destinazione d'uso adeguata (grattugiato generico, formaggio fuso).

www.parmigiano-reggiano.it

Io trovo che sia un'occasione da non mancare primo per aiutare queste persone e l'economia poi perchè c'è la possibilità di acquistare un'ottimo prodotto ad un'ottimo prezzo!!!

Io l'ho prenotato!!!

http://www.coldiretti.it/docindex/cncd/informazioni/414_%2012.htm



CASEIFICIO SANT'ANGELO S.N.C.

DI CARETTI DANTE E C. (Azienda Caretti)

Indirizzo VIA IMBIANI, 7

Comune San Giovanni in Persiceto – 40017 (BO) Telefono 051/824811

Indirizzo del negozio: Via Zenerigolo 4/b – San Giovanni in Persiceto – tel. 051/823198

Sito: <http://www.aziendacaretti.it/>

Email: terremoto@aziendacaretti.it

CASEIFICIO SOCIALE LA CAPPELLETTA

DI SAN POSSIDONIO SOC. COOP. AGR.

Indirizzo VIA MATTEOTTI, 80

Comune San Possidonio – 41039 (MO)

Telefono 0535/39084 Email: caseificiolacappelle@libero.it

CASEIFICIO 4 MADONNE

unità produttiva Via Camurana – Medolla

Email: info@caseificio4madonne.it

Punti vendita:

Via Panaria Bassa, 73 Solara di Bomporto (MO) 059/901608

Via Nazionale, 37/a Sorbara di Bomporto (MO) 059/902295

oppure per prenotazioni contattare l'ufficio a Lesignana
tel. 059 849468 – chiedere del rag. Setti

CASEIFICIO SOCIALE SAN SIMONE

Via Garcia Lorca, 18 – Marmirolo – 42123 Reggio Emilia

tel. e fax 0522 340129

Email: caseificiosansimone@alice.it

LATTERIA SOCIALE LORA

Via 25 aprile, 24 – 42040 Campegine (RE)

tel. 0522 677529

CASEIFICIO ROSSI F.LLI SRL

Via Mandrio, 18 – 42010 Rio Saliceto (RE)

tel. 0522 699700 – fax 0522 631354

Email: rssflli@tin.it

LASAGNE DI PIADINA

Sono stanca solo io??? questa settimana alla mattina il letto mi tiene stretta ed è davvero un gran dispiacere abbandonarlo!!!! spero che sia un momento.. anche perchè qui da me è tornato un pò freddino, sarà quello??? caldo ti prego.. arriva!!!

Ho visto in giro per i vari blog delle lasagne fatte con il pane carasau e mi ha incuriosito molto questa cosa quindi l'altro giorno al super mercato ho visto un sacchettone di "piadine" fatte a schiacciatina, in pratica gli ingredienti sono i classici della piada ma stesa super sottilissima e croccantissima, della serie se mi cade il sacchetto ho il pan

grattato già fatto!!! potevo non comprarlo??? ma vahhhh... anche perchè a me le cose croccanti piacciono moltissimo!!! allora ho pensato di farci una lasagna, poi il sapore è molto meglio del pane carasau!! qualcosa da far fuori in frigo, che nelle lasagne ci sta sempre, c'è sicuro!!!

LASAGNE DI PIADINA CROCCANTE

per una teglia 15x15

2 zucchine

100 gr di ricotta

piselli

1 scalogno

2-3 fette di prosciutto cotto

camoscio d'oro

piadina croccante sottile

olio evo, sale, pepe

In una padella mettete a scaldare un filo d'olio, unite 1/2 scalogno tritato e i piselli, lasciate soffriggere qualche minuto poi allungate con dell'acqua, salate, pepate e terminate la cottura.

In un'altra padella soffriggete le zucchine con l'altra metà dello scalogno e un filo d'olio evo, salate e a cottura terminata frullatele con la ricotta.

Sul fondo della teglia sistemate la piadina croccante distribuite qualche cucchiaino di crema di zucchine, mettete il camoscio d'oro a pezzetti qualche cucchiaino di piselli e una fetta di prosciutto cotto, disponete un'altra fetta di piada e fate il secondo strato, sull'ultimo strato distribuite la crema di zucchine il camoscio d'oro e una manciata di piselli. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.

CASERECCE ALLE VERDURE

Sono tre mesi che ho cambiato lavoro e per la prima volta nella mia vita sono a 11 km da casa.. una meraviglia se considerate che prima facevo in media 250 km al giorno. Da

libera professionista son passata a dipendente, non ho più la piena autonomia del lavoro e dei tempi ma sono più rilassata e meno stanca, perchè ragazze, stare in macchina 4 ore al giorno sfinisce.. Ora sono abituata bene.. ma questa settimana il lavoro si è un pò intensificato son arrivata al venerdì cotta!!

Oltretutto ieri sera ho visto le amiche dopo circa un mesetto.. purtroppo gli impegni cambiano le distanze aumentano e si fa più fatica.. metteteci un po di sana pigrizia, una che fa i turni.. ed è fatta. Comunque la nostra uscita è stata una passeggiata di nemmeno un chilometro giusto per arrivare alla gelateria per poi sedersi e chiaccherare fino all'una e mezza di notte.. ero a letto alle 2 e stamattina alle 7:50 il naso ha iniziato a fare i capricci e dopo un'ora che provavo ad addormentarmi ho ceduto e mi son alzata... oddio che incubo!!! Vorrà dire che appena vi ho lasciato la mia ricettina crollerò sul divano... Oggi son tornata al mercato a Ravenna e visto che non ci sono carrelli come a Roma, me l'ha detto la mia amica Serena che li hanno questa fortuna, mi son attrezzata e ho portato il carrello umano, ora non pensate che io abbia un elettrodomestico come fidanzato, dopo l'aspirapolvere ora il carrello... hihihiiiiiii... comunque con le verdure fresche ho preparato questo bel piattino!!!

PS. la crema di piselli per me era buonissima anche mangiata da sola!



**CASERECCE ALLE VERDURE E FIORI DI ZUCCA
CON CREMA DI PISELLI ALLO ZAFFERANO**

per 2 persone

180 gr di caserecce

cipolla di tropea

1/2 carota

1 zucchini

piselli

pancetta

4 fiori di zucca

4 foglie di basilico
2 cucchiaini di ricotta di mucca
1/2 bustina di zafferano
olio evo
sale, pepe



In una padella mettete un filo d'olio e soffriggete la cipolla tagliata a rondelle con poca pancetta tritata, unite poi la carota tagliata a piccoli cubetti e i piselli, lasciar cuocere 7-8 minuti poi allungate con dell'acqua e proseguite la cottura, salate e pepate.

In un'altra padella mettete un filo d'olio e cuocete le zucchine a rondelline sottili e successivamente unite qualche rondella di tropea, lasciate cuocere 7-8 minuti.

Mettete a cuocere la pasta e nel frattempo prelevate metà dei piselli e metteteli in una ciotola con due cucchiaini di ricotta e lo zafferano, se fosse necessario allungate con un cucchiaino di acqua di cottura della pasta, con il frullatore ad immersione create la crema di piselli.

Pulite i fiori di zucca eliminando il pistillo e tritateli

grossolanamente, uniteli alle altre verdure.
Scolate la pasta e condite con le verdure qualche cucchiaio di
crema di piselli e il basilico tritato.





Vorrei ringraziare RITA del blog DISTRAZIONI SFIZIOSE... IN CUCINA avermi gentilmente donato questo premio e anche la sempre carinissima MARIA del blog LE DOLCI CREAZIONI DI MARIA per avermi donato questo!!

Mentre per il primo premio ho già fatto l'elenco dei blog a cui donarlo ora lo faccio solo per il premio di Maria ma sono comunque riconoscente ad entrambe allo stesso modo.. grazie ragazze è sempre bello quando qualcuno ti pensa!!!! ;-)))

QUESTE LE REGOLE :

RINGRAZIARE E LINKARE IL BLOGGER CHE VI HA NOMINATO-
SCRIVERE 7 NOTIZIE CHE VI RIGUARDANO-
NOMINARE 15 BLOG CHE MERITANO QUESTO PREMIO-
COMUNICARE LA NOTIZIA AI BLOGGER-
INSERIRE IL LOGO-
LE 7 COSE CHE MI RIGUARDANO

- adoro viaggiare fai da te ovunque!!! mi piace organizzare tutto da sola!!!
 - mi piace leggere libri gialli e i film thriller
 - adoro i gatti
 - mi piace nuotare nell'acqua alta dove però si vede il fondo
 - non posso fare a meno della coca cola
 - mi piace scherzare e fare battute!!
 - sono insistente se voglio una cosa, tradotto.. rompi...e
- La parte più difficile è scegliere 15 blog lasciandone fuori altri... comunque

I SAPORI DI ELISA

PICI E CASTAGNE

DAFNE'S CORNER

LA CUCINA DI NONNA PAPERÀ

IL SENSO GUSTO

CUCINANDO E ASSAGGIANDO

PUPACCENA

PASTICCIANDO TRA I FORNELLI

ACQUA E FARINA

LA CUCINA PICCOLINA

INDOVINA CHI VIENE A CENA

CHEZ ENTITY

NUVOLE DI FARINA

KIKA DOLCE BENESSERE

IL RICETTARIO DI RACHELE

E INFINE... PARTECIPÒ AL CONTEST DI FIOR DI ROSMARINO

STRASCICATI AGLI ASPARAGI CON SALSICCIA SECCA E BUFALA

Come vi ho detto ieri mi son alzata prestissimo, domattina sicuramente che devo andare a lavorare dormirei fino alle 10 e

al suono della sveglia sarò uno zombie.. va beh.. comunque ieri ho deciso di far un giro al mercato di Ravenna era una vita che non andavo e soprattutto non avevo mai visionato bene la zona alimentare, ci sono un sacco di bancarelle enormi con una marea di gente e in quelle più grandi ci sono 6-7 persone a servire.. che spettacolo, ho comprato tante verdure e delle belle fragole per una spesa anche relativamente bassa.

Mi son fermata davanti ad una bancarella piccola assediata dalla gente, sembrava una di quelle dove fanno delle dimostrazioni e la gente curiosa si ferma a guardare.. invece vendevano prodotti pugliesi, dai formaggi alla pasta, le salsicce secche, le mozzarelle di bufala ma soprattutto la gente comprava i taralli, ne avevano di mille gusti.. io non li ho comprati perchè ho pensato che vorrei provare a farli, in compenso ho comprato salsiccia secca, bufala e delle grosse olive verdi.. nella lunga attesa per essere servita ovviamente ho curiosato tra i vari prodotti e mi è rimasta impressa una pasta.. gli strascicati, così tornata a casa ho voluto provare a farla naturalmente condita con i prodotti appena comprati e con degli asparagi che mi ha dato mia suocera che abita in zona Comacchio, non so cosa ci sia nella terra di quella zona ma i loro asparagi sono enormi, alcuni sono larghi quasi due dita.. davvero, ho messo una foto ma non si capisce molto da reale grandezza!!!



**STRASCICATI AGLI ASPARAGI
CON SALSICCIA SECCA E BUFALA**
per 2 persone

200 gr di semola di grano duro
100-110 ml di acqua
8 fette di salsiccia secca
1 scalogno
5 asparagi "giganti"
10 pomodori rossi piccoli
1/2 mozzarella di bufala
sale, peperoncino

Su un tagliere disponete la semola create un buco al centro con le mani e versateci l'acqua, con una forchetta iniziate ad amalgamare gli ingredienti poi proseguite con le mani e lavorate l'impasto finchè sarà liscio, lasciate riposare 15 minuti. Prendete una parte di impasto e formate un cilindro

largo circa 1-1.5 cm e tagliare delle fettine sottili mezzo centimetro scarso, a questo punto appoggiare tre dita sul lato lungo e facendo pressione trascinate l'impasto creando così lo strascicato. Lasciate asciugare la pasta una ventina di minuti.

Nel frattempo tritate lo scalogno la salsiccia e tagliate gli asparagi a rondelle sottili, metteteli a soffriggere in una padella con un filo d'olio evo, lasciate rosolare cinque minuti e unite i pomodori tagliati a cubetti lasciate cuocere 5 minuti e allungare il sugo con un po d'acqua, salate e aggiungete un po di peperoncino, terminate la cottura. Cuocete la pasta 7-8 minuti in acqua salata condite col sugo e con la mozzarella di bufala a cubetti.

con questa ricetta partecipo al contest di LE MEZZE STAGIONI